

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta
- Adisasmita, A. P., Yuliawati, S., dan Hestianisngsih, R. 2015. Survei keberadaan formalin pada produk perikanan laut segar yang dijual di pasar tradisional Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(3):109-119.
- Afiah, N.N., Solihin, I. dan Lubis, E. 2019. Pengaruh rantai distribusi dan kualitas ikan tongkol (*Euthynnus* sp.) dari PPP Blanakan selama pendistribusian ke daerah konsumen. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 14 (2): 225-237.
- Akerina, F. O. & Kour, F. 2020. Penerapan rantai dingin serta sanitasi dan hygiene untuk meningkatkan kualitas hasil tangkapan nelayan Desa Tagalaya, LOGISTA - *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(1):1-6.
- Annayani, N. 2018. Kualitas Ikan Layang Deles (*decapterus macrosoma*) Pasca pendaratan di Pangkalan Pendaratan Ikan Lappa sampai pemasaran akhir di Kabupaten Sinjai. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Anonim. 2013. Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik). Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Apriani, R., Reza, F., & Razali, R. 2017. Jumlah cemaran mikroba dan nilai organoleptik ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *JIMVET*, 1(3): 598–603.
- Asni, A. 2022. Analisis penanganan hasil tangkapan nelayan yang didaratkan di tempat pendaratan ikan Beba Kabupaten Takalar. *Journal of Indonesian Tropical Fisheries*. 5(1): 40-50.
- Asyfiradayati, R., Ningtyas, A., Lizansari, M., Purwati, Y., & Winarsih, W. 2019. Identifikasi Kandungan Formalin Pada Bahan Pangan (Mie Basah, Bandeng Segar dan Presto, Ikan Asin, Tahu) di Pasar Gede Kota Surakarta. *Jurnal Kesehatan*, 11(2):12-18.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 2729:2013. Ikan Segar. Badan Standardisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 2332.1-2015. Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan *coliform* dan *E. coli* pada produk perikanan. Badan Standardisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 2332.3-2015. Cara uji mikrobiologi Bagian 3. Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan. Badan Standardisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Demalinda, I.O., Randi, B.S.S., Yuliaty H.S. 2020. Analisis Kandungan Formalin Ikan Segar di Pasar Tradisional Depok. Semnaskan-UGM XVII.
- DKP Sulsel. 2022. Laporan Statistik Perikanan Sulawesi selatan 2021. Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Selatan. Makassar.
- DKP Sulsel. 2022. Laporan Tahunan DKP Tahun 2021. Dinas Kelautan dan perikanan Provinsi Sulawesi Selatan.

- Fahrul. 2019. Pemetaan Kualitas Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Segar Yang Dipasarkan Di Provinsi Sulawesi Selatan. *Disertasi*. Sekolah Pascasarjana Universitas Hasanuddin. Makassar
- Fatuni, Y.S., Suwandy, R., Jaecob, A.M. 2014. Identifikasi kadar histamin dan bakteri pembentuk histamin dari pindang bandeng tongkol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 17(2):112-118
- Food and Agriculture Organization. 1995. *Quality and Quality Changes in Fresh Fish*. Rome : FAO Fisheries Technical.
- Girsang, D.Y., A. Rangga, Susilawati. 2014. Kasus distribusi dan penggunaan formalin dalam pengawetan komoditi ikan laut segar (studi kasus di Kota Bandar Lampung). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 19(3): 218-228.
- Harahap, F.A.R. 2019. Analisis Kadar Formalin pada Ikan Segar di Pasar Pagi Lawe Bulan Kutacane Kecamatan Babusalam Kabupaten Aceh Tenggara. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara. Medan.
- Ida, P., Diana, HidayatI, D. dan Saporinto, C. 2007. Ragam Olahan Bandeng. Kanisius. Yogyakarta.
- Irianto, H dan Soesilo, I. 2007. Dukungan Teknologi Penyediaan Produk perikanan. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Diakses 25 September 2022.
- Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebaran Swadaya. Jakarta
- Kafiar, F.P., I. Salim, C.F. Djarwo. 2019. Identifikasi kandungan formalin pada ikan segar bernilai ekonomis tinggi yang terdapat di Pasar Tradisional Kota Jayapura. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Pengembangan Ipteks dan Seni, Edisi V.
- Kanki, M., Yoda, T., Tsukamoto, T. & Baba E. 2007. Histidine decarboxylase and their role in accumulation of histamine in tuna and dried saury. *Applied and Environmental Microbiology*, 72 (5): 1467-1473.
- Kementerian Kesehatan. 2012. Permenkes-RI No.033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Latupeirissa, I. L. 2015. Penggunaan kitosan sebagai bahan pengawet untuk mempertahankan mutu ikan selar bentong (*selar crumenophthalmus*) segar selama penyimpanan pada suhu ruang. *AGRICOLA*, 5(2):116-132
- Liviawaty, E., & Afrianto, E. 2014. Penentuan waktu rigor mortis ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*) berdasarkan pola perubahan derajat keasaman. *Jurnal Akuatika*, 5(1):40-44.
- Mahdaniar, A. 2017. Kualitas Ikan Layang Deles (*Decapterus macrosoma*) Segar Pasca Pendaratan sampai Pemasaran Akhir di Kota Makassar. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Masfirah, E., Bambang, P.N, & Anggraini, S. 2015. Kesesuaian penerapan manajemen mutu ikan pindang bandeng (*Chanos chanos*) terhadap Standar Nasional Indonesia. *Journal IPB*. 10(2):163-172.

- Metusalach, Kasmiasi, Fahrul, dan Ilham, J. 2012. Analisis hubungan antara cara penangkapan dan cara penanganan dengan kualitas ikan yang dihasilkan. Laporan Hasil Penelitian LP2M. Unhas.
- Munandar, A., Nurjanah,, dan Nurilmala, M. 2009. Kemunduran mutu ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada penyimpanan suhu rendah dengan perlakuan cara kematian dan penyiangan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 12(2):88-101
- Mustopa, M.Z. 2007. Upaya mempertahankan kesegaran ikan selar bentong (selar boops) dengan penambahan khitosan pasca penangkapan di PPN Pekalongan, Jawa tengah. Skripsi FPIK Institut Pertanian Bogor.
- Nelson, J.S. 2006. Fishes of The World. Acid free paper. Canada. Pp. 362
- Noorrela, L., dan Munggaran, I.P. 2021. Analisis kualitatif formalin pada sampel ikan asin di pasar sederhana Kota Bandung. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 1(1):49-57.
- Ocano-Higuera VM, Marquez-Rios E, Canizales-Davila M, CastilloYanez, Pacheco-Aguilar, Lugo-Sanchez ME, Garcia-Orozco, Graciano-Verdugo. 2009. Postmortem changes in cazon fish muscle stored on ice. *J Food Chem*. 116(4):933-938.
- Purwasih, A.L.E., Suradi, W.S, dan Wiwiet, T.T. 2021. Aspek biologi ikan selar bentong (*Selar crumenophthalmus*) di pelabuhan perikanan pantai Tasikagung, Rembang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Tangkap* 6(2): 40-45.
- Puspitasari,R.L., Dewi, E., Yorianta, S.H., Fatihah, D.Q., Fatkhurokhim. 2017. Deteksi bakteri pencemar lingkungan (*coliform*) pada ikan sapu-sapu asal sungai ciliwung. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 4(1): 24-27.
- Rahmi, J. 2018. Kualitas ikan cakalang (*katsuwonus pelamis*) segar pasca pendaratan di PPI Lappa Sinjai sampai pemasaran akhir di Kabupaten Sinjai. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Roux, O., & Conand, F. 2000. Feeding habits of the bigeye scad, *Selar crumenophthalmus* (Carangidae), in La Reunion Island Waters (south-western indian ocean). *Cybium*, 24(2): 173-179.
- Ruslan L., Makmur, S & Inggri, Y. 2016. Kandungan formalin pada ikan asin yang dijual di pasar tradisional Kota Makassar. Studi Kasus: Pasar Terong, Pa'baeng-baeng dan Toddopuli. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 2(2):108-112.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Binacipta, Jakarta.
- Sahliyah, A.R. 2017. Kemunduran Mutu dan Pembentukan Formaldehid Alami pada Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) selama Penyimpanan Suhu Chilling. Skripsi FPIK Institut Pertanian Bogor: 26 hlm
- Sari, N.A. 2017. Kualitas Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Segar yang dipasarkan di Kota Makassar. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Skjervold, P.O., Fjaera, O.S., Stby, P.B. & Einen, O. 2001. Live chilling and crowding stress before slaughterof Atlantic Salmon (*Salmon salar*). *Aquacultur*, 19 (2-4) 265-280.

- Sulfiana. 2022. Kualitas Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) yang Diawetkan Menggunakan Metode Pengeskan dan Waktu Penyimpanan Berbeda. Thesis FIKP Universitas Hasanuddin: 17 hlm
- Suprayitno, E. 2020. Kajian Kesegaran Ikan di Pasar Tradisional dan Modern Kota Malang. *Journal of Fisheries and Marine Research*. 4(2): 289-295
- Suwetja. 2011. Biokimia Hasil Perikanan. Media Prima Aksara. Jakarta.
- Syamsuariyani, S. 2021. Analisis Saluran Distribusi Komoditas Ikan Tangkapan Hasil Laut dan Pengaruhnya terhadap Kualitas Produk Ikan (Studi Kasus PPI Beba Galesong Utara Kabupaten Takalar. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar.
- TKPI. 2019. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2019. Kementrian Kesehatan RI
- Topotubun, A.M., Imelda, K.E.S., Theodora, E.A.A.M. 2016. Penghambatan bakteri patogen pada ikan segar yang diaplikasi *Caulerpa lentillifera*. *JPHPI* 19(3):299-308
- Vatria, B. 2010. Pengolahan ikan bandeng (*Chanos-chanos*) tanpa duri. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Rekayasa*. Edisi Januari, 19-23.
- Yulianti, R. 2003. Distribusi Tingkat Kematangan Gonad Ikan Selar Bentong (*Selar crumenophthalmus*) yang Tertangkap Pada Bagan Rambo di Perairan Barru Selat Makassar. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Yuliati, H.S., Waode, V.P., Thomas, M.R.S. 2019. Seminar Nasional Kelautan XIV. Fakultas Teknik dan Ilmu Kelautan Universitas Hang Tuah. Fakultas Teknik dan Ilmu Kelautan Universitas Hang Tuah.
- Yusran, A.M. 2022. Analisis Rantai Distribusi Terhadap Kualitas Ikan Layang (*decapterus macrosoma*) yang Didaratkan di Pangkalan pendaratan Ikan (PPI) Lonrae Kabupaten Bone Sulawesi Selatan. *Thesis*. Universitas Hasanuddin. Makassar

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar penilaian organoleptik ikan segar (SNI 2729:2013)

Nama Panelis :

Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda \checkmark pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh					
		A1	A2	A3	B1	B2	B3
1 Kenampakan							
a. Mata							
- Bola mata cembung, kornea dan pupil jernih, mengkilap spesifik jenis ikan	9						
- Bola mata rata, kornea dan pupil jernih, agak mengkilap spesifik jenis ikan	8						
- Bola mata rata, kornea agak keruh, pupil agak keabu-abuan, agak mengkilap spesifik jenis ikan	7						
- Bola mata agak cekung, kornea agak keruh, pupil agak keabu-abuan, agak mengkilap spesifik jenis ikan	6						
- Bola mata agak cekung, kornea keruh, pupil agak keabu-abuan, tidak mengkilap	5						
- Bola mata cekung, kornea keruh, pupil keabu-abuan, tidak mengkilap	3						
- Bola mata sangat cekung, kornea sangat keruh, pupil abu-abu, tidak mengkilap	1						
b. Insang							
- Warna insang merah tua atau coklat kemerahan, cemerlang dengan sedikit sekali lendir transparan	9						
- Warna insang merah tua atau coklat kemerahan, kurang cemerlang dengan sedikit lendir transparan	8						
- Warna insang merah muda atau coklat muda dengan sedikit lendir agak keruh	7						
- Warna insang merah muda atau coklat muda dengan lendir agak keruh	6						
- Warna insang merah muda atau coklat muda pucat dengan lendir keruh	5						
- Warna insang abu-abu atau coklat keabu-abuan dengan lendir putih susu bergumpal	3						
- Warna insang abu-abu, atau coklat keabu-abuan dengan lendir coklat bergumpal	1						
c. Lendir Permukaan Badan							
- Lapisan lendir jernih, transparan, mengkilap cerah	9						
- Lapisan lendir jernih, transparan, cukup cerah	8						
- Lapisan lendir mulai agak keruh	7						
- Lapisan lendir mulai keruh	6						
- Lendir agak tebal, mulai berubah warna	5						
- Lendir tebal sedikit menggumpal, berubah warna	3						
- Lendir tebal menggumpal, berubah warna	1						

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh					
		A1	A2	A3	B1	B2	B3
2 Daging							
- Sayatan daging sangat cemerlang, spesifik jenis, jaringan daging sangat kuat	9						
- Sayatan daging cemerlang, spesifik jenis, jaringan daging kuat	8						
- Sayatan daging sedikit kurang cemerlang, jaringan daging kuat	7						
- Sayatan daging kurang cemerlang, jaringan daging sedikit kurang kuat	6						
- Sayatan daging mulai pudar, jaringan daging kurang kuat	5						
- Sayatan daging kusam, jaringan daging kurang kuat	3						
- Sayatan daging sangat kusam, jaringan daging rusak	1						
3 Bau							
- Sangat segar, spesifik jenis kuat	9						
- Segar, spesifik jenis	8						
- Segar, spesifik jenis kurang	7						
- Netral	6						
- Sedikit bau asam	5						
- Bau asam kuat	3						
- Bau busuk kuat	1						
4 Tekstur							
- Padat, kompak, sangat elastis	9						
- Padat, kompak, elastis	8						
- Agak lunak, agak elastis	7						
- Agak lunak, sedikit kurang elastis	6						
- Agak lunak, kurang elastis	5						
- Lunak bekas jari terlihat dan sangat lambat hilang	3						
- Sangat lunak, bekas jari tidak hilang	1						

Lampiran 2. Data wawancara untuk nelayan 1

No	Daftar Pertanyaan	Jawaban
1	Nama Responden	Dg Sutte
2	Umur	31 Tahun
3	Jenis Kelamin	Laki-laki
4	Pekerjaan Utama	Nelayan
5	Lamanya pekerjaan digeluti	15 Tahun
6	Alat utama	<ul style="list-style-type: none"> • Perahu; dimensi (LxBxD =) • Jaring; dimensi (LxB = 350 m x 30 m) • Ukuran mata jaring (1 inch) • Lampu (Daya: 60 watt; 600 buah) • Mesin penggerak: 1 buah; 8 PK • Mesin pembangkit listrik: 4 PK
7	Jumlah ABK	17 (orang)
8	Perlengkapan ABK saat penanganan hasil tangkapan	<input type="checkbox"/> Helm <input type="checkbox"/> Pakaian bersih <input type="checkbox"/> Sarung tangan
9	Prinsip penanganan pasca tangkap	<input checked="" type="checkbox"/> Cepat <input type="checkbox"/> Cermat <input type="checkbox"/> Bersih <input checked="" type="checkbox"/> Penerapan suhu rendah
10	Lama 1 trip operasi	12 hari Jam berangkat ke laut (19.30 WITA) Jam kembali dari laut (4.30 WITA)
11	Cara penanganan hasil tangkapan	Jenis Es: Es curah Harga Es/balok: 12.500/ balok Jumlah Es yang digunakan per trip: 605 Metode Pengesan <input checked="" type="checkbox"/> Berlapis <input type="checkbox"/> Penimbunan
12	Tempat Penyimpanan Hasil tangkapan	<input type="checkbox"/> Keranjang <input type="checkbox"/> Baskom <input checked="" type="checkbox"/> Palka & box <i>styrofoam</i>
13	Lokasi pembelian es	<input type="checkbox"/> Warung <input checked="" type="checkbox"/> Pabrik Es <input type="checkbox"/> Lainnya.....
14	Jarak Fishing Ground ke Fishing Base	2 hari

Lampiran 3. Data wawancara untuk nelayan 2

No	Daftar Pertanyaan	Jawaban
1	Nama Responden	Syamsuddin dg tutung
2	Umur	40 Tahun
3	Jenis Kelamin	Laki-laki
4	Pekerjaan Utama	Nelayan
5	Lamanya pekerjaan digeluti	10 Tahun
6	Alat utama	<ul style="list-style-type: none"> • Perahu; dimensi (LxBxD =) • Jaring; dimensi (LxB = 350 m x 30 m) • Ukuran mata jaring (1 inch) • Lampu (Daya:60 watt; 600 buah) • Mesin penggerak: 1 buah; 8 PK • Mesin pembangkit listrik: 4 PK
7	Jumlah ABK	15 (orang)
8	Perlengkapan ABK saat penanganan hasil tangkapan	<input type="checkbox"/> Helm <input type="checkbox"/> Pakaian bersih <input checked="" type="checkbox"/> Sarung tangan
9	Prinsip penanganan pasca tangkap	<input checked="" type="checkbox"/> Cepat <input type="checkbox"/> Cermat <input type="checkbox"/> Bersih <input checked="" type="checkbox"/> Penerapan suhu rendah
10	Lama 1 trip operasi	7 hari Jam berangkat ke laut..... Jam kembali dari laut.....
11	Cara penanganan hasil tangkapan	Jenis Es: Es curah Harga Es/balok: 12.500/balok Jumlah Es yang digunakan per trip: 400-500 Metode Pengesan <input checked="" type="checkbox"/> Berlapis <input type="checkbox"/> Penimbunan
12	Tempat Penyimpanan Hasil tangkapan	<input type="checkbox"/> Keranjang <input type="checkbox"/> Baskom <input checked="" type="checkbox"/> Palka dan box styroafoam
13	Lokasi pembelian es	<input type="checkbox"/> Warung <input checked="" type="checkbox"/> Pabrik Es <input type="checkbox"/> Lainnya.....
14	Jarak Fishing Ground ke Fishing Base	1 hari

Lampiran 4. Hasil pengujian ikan selar bentong sampling ke-1



**Quality Application of Fishery Products
Of Marine and Fisheries Products
Makassar, South Sulawesi - Indonesia**

Address: Jl. Prof.Dr.Ir. Sutami No. 23 Makassar Telp. +62 812-4496-2783
https://sejutaikan-bpmpp.sulselprov.go.id



CERTIFICATE OF ANALYSIS

Sertifikat Analisis
0048/KDP0052.1801-03.06/COA20/1/2023

1. **Name Of Customer** : Mahasiswa UNHAS, Hasrawati
Nama Pelanggan
2. **Commodity** : ikan selar bentong segar
Jenis Produk
3. **Date of Examination** : 18 Januari 2023
Tanggal Pengujian
4. **Sample Code** : KK UNHAS 180121 - 180123
Kode Contoh

The Products Specified Above Have Been Tested And The Result Are As Follows :
Produk di atas telah diuji dan hasilnya sebagai berikut

No	Parameter	<u>Result</u> Hasil					<u>Limit of Quality</u> Batas Standar Mutu	<u>Test Methods</u> Metode Uji
		1	2	3	4	5		
1	Angka Lempeng Total	2,1x10 ⁴	1,5x10 ⁴	-	-	-	5,0x10 ⁴ kol/g	SNI 2332.3:2015
2	Coliform	<3 APM/g	<3 APM/g	-	-	-	-	SNI 2332.1:2015
3	Formalin (Testkit)	0 mg/kg	0 mg/kg	-	-	-	Tidak boleh ada*)	IK 2.17 (Testkit)

This result related to the samples submitted only :

Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diterima

Done at : Makassar
Dibuat di

On : 20-01-2023
Pada

Ket
Persyaratan Mutu: SNI 2729:2013
*) Permen-Kes No.833/2012 tentang Bahan Tambahan Makanan




Dr. Siti Zuleha Soebarini, A.Pi. M.Si

Name and signature (Nama dan tanda tangan)

Head of Quality Application of Fisheries Products
Makassar, South Sulawesi-Indonesia


Balai Penerapan Mutu Produk Perikanan Makassar, Sulawesi Selatan-Indonesia

Lampiran 5. Hasil pengujian ikan selar bentong sampling ke-2



**Quality Application of Fishery Products
Of Marine and Fisheries Products
Makassar, South Sulawesi - Indonesia**

Address: Jl. Prof.Dr.Ir. Sutami No. 23 Makassar Telp. +62 812-4496-2783
<https://sejutaikan-bpmpp.sulselprov.go.id>



CERTIFICATE OF ANALYSIS
Sertifikat Analisis
0086/KDP0110.2501-03.06/COA27/I/2023

1. **Name Of Customer** : HasrawatiJL Perintis VII No.10A(UNHAS)
Nama Pelanggan

2. **Commodity** : Ikan Selar Bentong segar
Jenis Produk

3. **Date of Examination** : 25 JANUARI 2023
Tanggal Pengujian

4. **Sample Code** : KK UNHAS 250130-250132
Kode Contoh

The Products Specified Above Have Been Tested And The Result Are As Follows :
Produk di atas telah diuji dan hasilnya sebagai berikut


No	Parameter	<u>Result</u> Hasil					<u>Limit of Quality</u> Batas Standar Mutu	<u>Test Methods</u> Metode Uji
		1	2	3	4	5		
1	Angka Lempeng Total	5,7x10 ⁴	6,0x10 ³	-	-	-	5,0x10 ⁵	SNI 2332.3:2015
2	Coliform	<3	<3	-	-	-	-	SNI 2332.1:2015
3	Formalin (Testkit)	Not Detected	Not Detected	-	-	-	Tidak boleh ada ^{*)}	IK 2.17 (Testkit)

This result related to the samples submitted only :
Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diterima

Done at : Makassar
Dibuat di


On : 27-01-2023
Pada

Key : Perencanaan Mutu: SNI 2729:2013
**) Peraturan-Kes No.035/2012 tentang Bahan Tambahan Makanan
LOD Formalin: 0,00 mg/kg*




Dr. Siti Zahra Soebarini, A.Pi. M.Si
Name and signature (Nama dan tanda tangan)
Head of Quality Application of Fisheries Products
Makassar, South Sulawesi-Indonesia
Balai Penerapan Mutu Produk Perikanan Makassar, Sulawesi Selatan-Indonesia

Lampiran 6. Hasil pengujian ikan selar bentong sampling ke-3



**Quality Application of Fishery Products
Of Marine and Fisheries Products
Makassar, South Sulawesi - Indonesia**

Address: Jl. Prof.Dr.Ir. Sutami No. 23 Makassar Telp. +62 812-4496-2783
<https://sejutaikan-bpmp.sulselprov.go.id>



CERTIFICATE OF ANALYSIS
Sertifikat Analisis
0178/KDP00139.1502.03.06/COA20/II/2023

1. **Name Of Customer** : Mahasiswa UNHAS, Harawati
Nama Pelanggan

2. **Commodity** : Ikan Selar Bentong segar
Jenis Produk

3. **Date of Examination** : 15 Februari 2023
Tanggal Pengujian


4. **Sample Code** : KK UNHAS 150201 - 150203
Kode Cuntah

The Products Specified Above Have Been Tested And The Result Are As Follows :
Produk di atas telah diuji dan hasilnya sebagai berikut

No	Parameter	Result Hasil					Limit of Quality Batas Standar Mutu	Test Methods Metode Uji
		1	2	3	4	5		
1	Angka Lempong Total	1,2x10 ⁴	9,0x10 ⁵	-	-	-	5,0x10 ⁵ kol/g	SNI 2332.3:2015
2	Coliform	<3 APM/g	<3 APM/g	-	-	-	-	SNI 2332.4:2015
3	Formalin (Testkit)	Not Detected	Not Detected	-	-	-	Tidak boleh ada ^{*)}	IK 2.17 (Testkit)

This result related to the samples submitted only :
Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diterima

Done at : Makassar
Dibuat di

On : 20-02-2023
 Kepala Balai Penerapan Mutu Produk Perikanan Makassar


Peraturan Mutu: SNI 2719:2013
 *) Permen-Kes No.833/2012 tentang Bahan Tambahan Makanan

Dr. Siti Zuleha Soeharini, A.Pi, M.Si
Name and signature (Nama dan tanda tangan)
 Head of Quality Application of Fisheries Products
 Makassar, South Sulawesi-Indonesia
 Balai Penerapan Mutu Produk Perikanan Makassar, Sulawesi Selatan-Indonesia

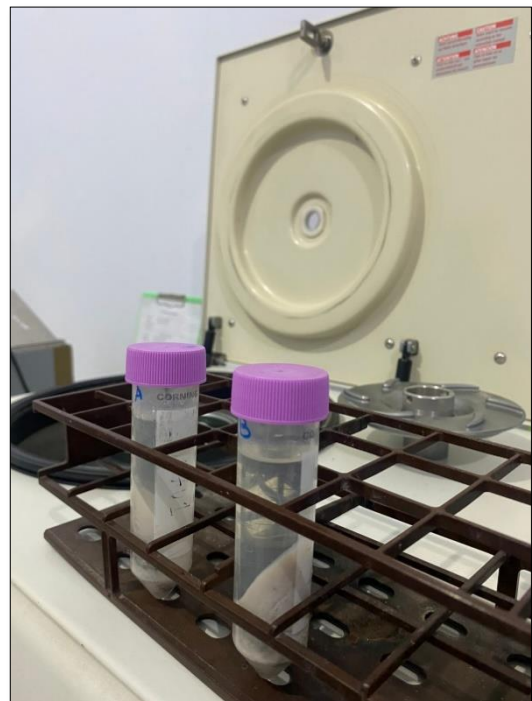
Lampiran 7. Dokumentasi pengambilan sampel



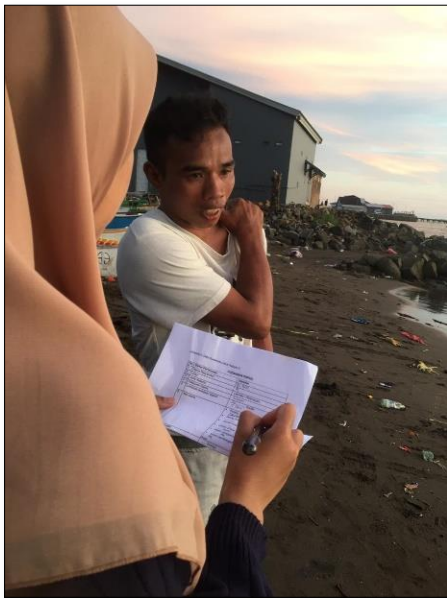
Lampiran 8. Pegukuran pH dan suhu ikan



Lampiran 9. Pengujian sampel di laboratorium



Lampiran 10. Wawancara kepada nelayan



Lampiran 11. Kondisi PPI Beba pada pagi hari

