

## DAFTAR PUSTAKA

- Aguw, W., Aguw, K., Waha K. 2021. Pemanfaatan sumber daya perikanan berbasis penegakan hukum dan keadilan di wilayah laut dan pesisir Provinsi Sulawesi Utara. *Lex Et Societatis*, 9(3).
- Aminatuzzahra. Puwaningsih, R. Susanto, N. 2016. Simulasi cold chain system pada rantai distribusi ikan untuk mengukur peningkatan mutu ikan di Kota Semarang. *Industrial Engineering Online Journal*: 5(4).
- Anonim. 2013. Pengujian Organoleptik. Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik). Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Asni, A., Kasmawati, K., Ernaningsih, E., Tajuddin, M. 2022. Analisis penanganan hasil tangkapan nelayan yang didaratkan di tempat pendaratan ikan beba Kabupaten Takalar. *Journal Of Indonesian Tropical Fisheries (Joint-Fish): Jurnal Akuakultur* 5(1), 40–50.
- Asriadi. 2015. Proses Pengolahan Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) Cook Peeled Deveined Tail On (CPDTO) Individually Quick Frozen (IQF). Skripsi Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Dan Kepulauan.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 2729:2013. Ikan Segar. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. 2016. SNI 2354-2016. Cara Uji Kimia-Bagian 10: Penentbriggsuan Kadar Histamin dengan Spektroflorometri dan Kramotografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada Produk Perikanan.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI 01-2728.1-2018. Udang segar – Bagian 1 : Spesifikasi. Badan Standardisasi Nasional.
- Basri., Suryono, M., Novaliah. 2021. Pengolahan pembekuan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan menggunakan *frezeer* kulkas. *SEMAH: Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 5(1), 59 - 66.
- Bimantara, A.P., dan Triastuti R.J. 2018. Penerapan good manufacturing practies (gmp) pada pabrik pembekuan cumi-cumi (*Loligo vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Scince*, 7(3): 111-119.
- Borgstorm, G. 2005. Fish as Food Vol IV. Academic Press. New York.
- Briggs, M., Funge-Smith, S., Subasinghe, R., Philips, M. 2004. Introduction and Movement of Penaeus.
- Budianto, A. 2011. Formalin dalam Kajian Undang-Undang Kesehatan; Undang-Undang Pangan dan Undang-Undang Perlindungan Konsumen. Fakultas Hukum. Universitas Pelita Harapan Lippo Karawaci.
- Cahyadi, W. 2009. Analisis dan Aspek Bahan Tambahan Pangan Edisi Ke-2. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Cathra, A. 2010. TVB Bahan Pangan. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Chahyanto, B.A., dan Wulansari, A. 2018. Aspek gizi dan makna simbolis tabu makanan ibu hamil di Indonesia. *Jurnal Ekologi Kesehatan*, 17(1), 52-63.
- Daud, A. Sahriawati. Suriati. 2017. Pengembangan Prosedur Analisis Total Volatil Bases dengan menggunakan Indikator Alami. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Selatan. 2022. Data Perikanan. [dkp.sulselprov.go.id](http://dkp.sulselprov.go.id). Diakses pada 2 November 2022. Url: <https://dkp.sulselprov.go.id/page/info/23/data-perikanan>
- Divya, A. H., dan Solomon, P. A. 2016. Effects of Some Water Quality Parameters Especially Total Coliform and fecal Coliform in Surface Water of Chalakudy River. *Procedia Technology*.
- Eddin, A.S. dan R. Tahergorabi. 2017. Application of a surimi-based coating to improve the quality attributes of shrimp during refrigerated storage. *MDPI Journal*. 6(9): 76.
- Eskin, N.A.M. 1990. *Biochemistry of Foods*. Second Edition. San Diego (US): Academia Press.
- Fadhillah, B. N. 2020. Mutu dan Keamanan Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Segar yang Dipasarkan di Pasar Modern Kota Makassar. Skripsi. Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin.
- Fatuni, Y.S. Suwandi R. Jaecob, A.M. 2014. Identifikasi kadar histamin dan bakteri pembentuk histamin dari pindang badeng tongkol. *JPHPI*: Vol.17. No.2.
- Fishbase. 2019. A Global Information System on Fisheries. Diakses pada 5 November 2022. Url: <https://www.fishbase.org>
- Gokoglu, N. dan P. Yerlikaya. 2008. Inhibition effect of grape seed extracts on melanosis formation in shrimp (*Parapenaeus longirostris*). *International Journal of Food Science and Technology*. 43: 1004-1008.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Liberty. Yogyakarta.
- Herlina, S.D. 2016. Aplikasi Sistem Rantai Dingin pada Pabrik Pembekuan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Di PT. Surya Alam Tunggal Waru-Sidoarjo Jawa Timur. ADLN.Universitas Airlangga.
- Ilyas, S. 1993. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan*. Jilid II: Teknik Pembekuan Ikan. CV. Parupurna. Jakarta.
- Irianto, H. E., dan Giyatmi, S. 2014. Prinsip Dasar Teknologi Pengolahan dan Hasil Perikanan. Universitas Terbuka, Tangerang Selatan.
- Irianto, H.E., dan Soesilo, I. 2007. Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan. Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia 2007. 1-20.
- Jayanti, A.S. 2022. Udang Vaname, Udang Ekspor Terbanyak di Indonesia | Vannamei Shrimp, The Largest Export Shrimp. Diakses pada 23 November 2022. Url: <https://nanobubble.id/blog/udang-vaname-jadi-udang-ekspor-terbanyak-di-Indonesia>

- Karsidi, Setyawan. 2020. Kualitas Kimia dan Keamanan Pangan Cumi Cumi (*Loligo forbesii*) yang Dijual di Pasar Tradisional Daya Kota Makassar. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2022. Jenis Udang yang Banyak Dijumpai di Pasar Indonesia. Diakses pada 23 November 2022. Url: <https://kumparan.com/berita-update/jenis-udang-yang-banyak-dijumpai-di-pasar-indonesia-1y5cL7ggYDR>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2022. Menjaga Laju Ekspor Terus Meleset pada 2022. Diakses pada 24 Oktober 2022. Url: <https://hacipb.or.id/menjaga-laju-ekspor-perikanan-terus-meleset-pada-2022/>
- Kerr M, Lawicki P, Aguirre S, Rayner C. 2002. Effect on storage conditions on histamine formation in fresh and canned tuna. Victoria : *Public Health Division, Victorian Government of Human Services*: 9-10.
- Larasasti, T.S. 2011. Pengembangan Sensor Kesegaran Udang (*Litopenaeus vannamei*) pada Kemasan Pintar Berbasis Indikator PH Alami Kunyit (*Curcuma domestica va*). Skripsi. Universitas Jember.
- Leitao, M.F.F., dan Rios, D.P.A. 2000. Microbiological and chemical changes in freshwater prawn (*macrobrachium rosembergii*) stored under refrigeration. *Brazilian Journal of Microbiology*, 31(3), 178–183.
- Mardiyah, U., dan Jamil, S.N.A. 2020. Identifikasi kandungan formalin pada ikan segar yang dijual di Pasar Mimbo dan Pasar Jangkar Kabupaten Situbondo. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 11(2).
- Maskur, M., dan Najih, M.R. 2021. Parameter uji fisik dan uji kimiawi pada tingkat kesegaran ikan ekor kuning (*cassio cuning*) di pedagang keliling Kota Makassar. *Jurnal Airaha*: Vol.10 No.1.
- Mauliyani, E., Wibowo, M. A., Rianto, R. 2016. Uji kualitatif histamin menggunakan kit histakit pada ikan patin jambal (*pangasius djambal*) selama penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 5(3).
- Morkere, T. 2006. Relevance of dietary oil source for contraction and quality of pre rigor fillated atlantic cod gadus morhua. *Aquaculture* 25:56-65.
- Munandar, A. Nurjannah. Nurimala, M. 2009. Kemunduran mutu ikan nila (*oreochromis niloticus*) pada penyimpanan suhu rendah dengan perlakuan cara kematian dan penyiangan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 11(2): 2009.
- Murniyati dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Nasution, R. J. 2022. Identifikasi Bakteri *Salmonella sp.* pada Potongan Daging Ikan Tuna yang Dijual di Pasar Tradisional Sukaramai Kota Medan. Doctoral Dissertation. UNIMED.
- Ngginak, J., Semangun, H., Mangimbulude, J.C., Rondonuwo, F.S. 2013. Komponen Senyawa Aktif pada Udang Serta Aplikasinya dalam Pangan. Program Studi Magister Biologi, Universitas Kristen Satya Wacana.

- Nurselmiatin, P., Hasan, F. E. Rosanty, A. 2020. Uji Kualitatif Formalin pada Udang Basah Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) yang Dijual di Pasar Wilayah Kota Kendari Poltekkes Kemenkes Kendari.
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. Diakses pada 22 November 2022. Url: <https://pergizi.org/permenkes-no-33-tahun-2012-tentang-bahan-tambahan-pangan/>
- Purwaningsih, S. 1995. Teknologi Pembekuan Udang. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rachman S. H. 2020. Kualitas Udang Vanamei (*Litopenaeus vannamei*) Segar yang Dipasarkan di Pasar Modern Kota Makassar Berdasarkan Parameter Mikrobiologi. Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin.
- Rahayu Y.A., Prasmatiwi, F.E., Suryani, A. 2020. Pendapatan dan risiko usaha tambak udang windu dan udang vaname di kecamatan pasir sakti kabupaten lampung timur (income and business risk of tiger and vaname shrimp in pasir sakti subdistrict. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 8(2), 287-294.
- Rani, S. K. O. M. A. N. G., Mastra, N., Sofi Yanty, J. 2020. Gambaran Angka Lempeng Total Dan Identifikasi Bakteri Escherichia Coli Pada Minuman Cendol Yang Dijual Di Kelurahan Panjer Kecamatan Denpasar Selatan. Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Rianto, A. 2020. Larangan Penggunaan Antibiotik pada Budidaya Udang. Diakses pada 2 Desember 2022. Url: <https://www.isw.co.id/post/2019/03/12/larangan-penggunaan-antibiotik-pada-budidaya-udang>
- Ridwansyah. 2002. Penanganan Ikan Segar, Proses Penurunan dan Cara Mempertahankan Kesegaran Ikan. Bandung. E-Journal.
- Ritonga, G. 2021. Kualitas Organoleptik dan Mikrobiologi Ikan Kembung Lelaki Lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) Segar yang dipasarkan di Pasar Tradisional Daya. Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin.
- Rusmiyati, S. 2012. Menjala Rupiah Budidaya Udang Vannamei Varietas Baru Unggulan. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Rustamadji. 2009. Persentase Kadar Air dan TMA.B-First. Jakarta.
- Sally, H. A., Price, R.S., Brown, W. 1980. Histamine formation by bacteria isolated from skipjack tuna. *Bulletin of the Japanese Society of Scientific Fisheries*. 46: 991–995.
- Samputri, R.I. 2018. Analisa Kadar Total Volatil Base (TVB) pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis c*) dan Ikan Lele (*Clarias*) dengan Metode Destilasi. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Santhi, D. G. D. D. 2017. Uji Kualitatif Formalin Pada Produk Udang Segar yang Dijual Di Pasar Badung Denpasar. Bagian Patologi Klinik Program Studi Pendidikan Dokter. Fakultas Kedokteran Universitas Udayana. Denpasar.
- Saulina, H. 2009. Pengendalian Mutu Pada Proses Pembekuan Udang Menggunakan Statistical Process Control (SPC) Studi Kasus : Di PT Lola Mina Jakarta Utara.

*Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Shoffiy, A. 2022. Pengaruh Lama Perendaman Berbagai Jenis Olahan Udang Dalam Air Es Terhadap Nilai Organoleptik dan Bobot Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Simanjuntak, H. 2022. Kandungan Formalin pada Beberapa Ikan Segar di Pasar Tradisional Perluasan Pematangsiantar. Universitas HKBP Nommensen Pematangsiantar.
- Sims, dkk. 1992. Quality Indices for Canned Skipjack Tuna : Correlation of sensory attributes with chemical indices. *Journal of Food Science* 57(5).
- Sipahutar, Yuliati H., Ramli, Husnul K., Kristiani, Maria GE. 2019. Kesukaan konsumen terhadap udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) dari tambak intensif dan tambak tradisional di Kabupaten Bulukumba, Sulawesi Selatan. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan* (6).
- Suprayitno, E. 2020. Kajian kesegaran ikan di pasar tradisional dan modern Kota Malang. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 4(2), 289-295.
- Surya, A., dan Marliza, H. 2022. Analisis kualitatif kandungan formalin pada ikan asin di pasar tradisional kota pekanbaru. *Jurnal Katalisator*. 7(2), 269-276
- Suryanto, M.R., dan Sipahutar, Y.H. 2020. Penerapan gmp dan ssop pada pengolahan udang putih (*Litopenaeus vannamei*) peeled deveined tail on (pdto) masak beku di unit pengolahan ikan Banyuwangi. *In Prosiding Seminar Kelautan Dan Perikanan Ke VII* (204-222).
- Suwetja IK. 2011. Biokimia Hasil Perikanan. Jakarta (ID): Media Prima Aksara.
- Syarifuddin, A. A. 2020. Mutu Kimiawi dan Organoleptik Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) Segar yang dipasarkan Di Pasar Tradisional Daya. Skripsi. Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin.
- Tarigan, Novita. 2019. Analisa Kadar Formalin Pada Ikan Asin yang Diperjual Belikan Dipusat Pasar Medan dengan Variasi Waktu Perendaman. Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan.
- Treyens, C. 2009. Bacteria and Private wells information every well owner should know. *National Environmental Service Center*. 8(4): 19-22.
- Utari, Sonya Ayu. 2014. Kemunduran Mutu Udang Putih : Organoleptik, *Blackspot*, Histologis, dan Enzimatis. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perairan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Verdian, A. H., Witoko, P., & Aziz, R. 2020. Komposisi kimia daging udang vanamei dan udang windu dengan sistem budidaya keramba jaring apung. *Jurnal Perikanan Terapan*, Vol.1.
- Wally, E. Mentang, F. Montolalu, R.I. 2015. Kajian Mutu Kimiawi Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap (Fufu) Selama Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin.



- Waluyo, E., dan Kusuma, B. 2017. Keamanan Pangan Produk Perikanan. Universitas Brawijaya Press.
- Wang, D. Yamaki, S. Kawai, Y. Yamazaki, K. 2020. Histamine Production Behaviors of a Psychrotolerant Histamine – Producer, *Margonella Psychrotolerans*, in Various Environmental Conditions. *Current Microbiology*.
- Wibowo, A. 2010. Analisis Residu Antibiotik Kloramfenikol dalam Daging Ikan Gurami (*Oshphronemus gouramy, Lac*) menggunakan Metode High Performance Liquid Chromatography). Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Widiantoko, R.K. 2011. Penyimpanan Bahan Pangan Suhu Rendah (Pendinginan dan Pembekuan). Diakses pada 23 November 2022. Url: <https://lordbroken.wordpress.com/2011/10/01/penyimpanan-bahan-pangan-suhu-rendah-pendinginan-pembekuan/>
- Winarno, F. 2014. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia.
- Wiranata, K., Widia, I. W., Sanjaya, I. P. G. B. 2017. Pengembangan sistem rantai dingin ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) segar untuk pedagang ikan keliling. *BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*. 6(1), 12–21.
- Yulianti, E. 2009. Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pembenihan Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) (Kasus pada PT Suri Tani Pemuka, Kabupaten Serang, Provinsi Banten). Fakultas Ekonomi Dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor.
- Yuliarti, N. 2007. Awas Bahaya di Balik Lezatnya Makanan. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Yunizal, Wibowo S. 1998. Penanganan Ikan Segar. Jakarta (ID): Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan.
- Zaka, W. F. 2020. Bioaktivitas Senyawa Flavonoid Dari Bagian Tumbuhan Sebagai Pengawet Alami Sementara Pada Udang Vanami (*Litopenaeus Vannamei*). Departemen Teknologi Industri Pertanian. Universitas Internasional Semen Indonesia.

**LAMPIRAN**

Lampiran 1. Data observasi Pasar Cakke

Aspek yang Ditinjau	Penerapan di Lapangan			
	Baik	Kurang	Buruk	Keterangan
<b>1. Lokasi dan tata ruang</b>				
- Bangunan jauh dari tempat pembuangan sampah atau kotoran	✓			
- Saluran air lancar dan mudah dibersihkan	✓			
- Terhindar dari tempat pembuangan air	✓			
- Kamar mandi/wc tidak berhubungan langsung dengan tempat penjualan	✓			
<b>2. Air</b>				
- Air yang digunakan memenuhi standar persyaratan air minum		✓		
- Air tersedia dalam jumlah yang cukup sehingga memudahkan dalam pencucian udang, wadah, dan peralatan lain		✓		
<b>3. Es</b>				
- Es disimpan dan ditangani dengan bersih, serta terhindar dari kontaminasi	✓			
<b>4. Peralatan dan perawatan</b>				
- Tempat penyimpanan peralatan mudah dibersihkan	✓			
- Peralatan yang digunakan sering dibersihkan	✓			
<b>5. Kebersihan dan sanitasi</b>				
- Lantai, wadah dan peralatan lain dibersihkan dan dicuci sebelum atau sesudah digunakan		✓		
- Peralatan kebersihan seperti sapu, pel, sikat, selang dan sebagainya tersedia setiap dibutuhkan dan jumlahnya tercukupi		✓		
- Tempat sampah terbuat dari bahan tahan karat, mudah dibersihkan, jumlah yang cukup, tertutup, dan diletakkan pada tempat yang sesuai		✓		
- Tempat pembongkaran dan penyimpanan udang terjaga kebersihannya		✓		
<b>6. Penjualan</b>				
- Sebelum masuk ke pasar atau tempat penjualan, udang disortir dan dicuci dengan bersih		✓		
- Udang diletakkan pada wadah yang bersih	✓			
- Udang diberi es atau air dingin saat penjualan		✓		
<b>7. Penyimpanan</b>				
- Udang disimpan pada tempat yang terhindar dari terik matahari	✓			



langsung				
- Udang dipegang menggunakan sarung tangan, celemek, masker dan sepatu <i>boots</i> agar terjamin kebersihannya		✓		Menggunakan sepatu <i>boots</i>

Lampiran 2. Data wawancara pedagang di Pasar Cakke

No	Pertanyaan	Pedagang		
		A	B	C
1	Darimana sumber udang segar?	Kab. Pangkep	Kab. Pangkep	Kab. Pangkep
2	Bagaimana cara penanganan udang di TPI?	Disortir berdasarkan jenis dan dimasukkan ke dalam kotak <i>styrofoam</i> yang telah dilapisi es curah. Udang disusun dengan cara lapisan es paling bawah, kemudian sampel diletakkan di atas es curah tersebut. Perlakuan tersebut dilakukan secara berulang dan lapisan es berada pada lapisan paling atas.	Disortir berdasarkan jenis dan dimasukkan ke dalam kotak <i>styrofoam</i> yang telah dilapisi es curah. Udang disusun dengan cara lapisan es paling bawah, kemudian sampel diletakkan di atas es curah tersebut. Perlakuan tersebut dilakukan secara berulang dan lapisan es berada pada lapisan paling atas.	Disortir berdasarkan jenis dan dimasukkan ke dalam kotak <i>styrofoam</i> yang telah dilapisi es curah. Udang disusun dengan cara lapisan es paling bawah, kemudian sampel diletakkan di atas es curah tersebut. Perlakuan tersebut dilakukan secara berulang dan lapisan es berada pada lapisan paling atas.
3	Berapa jarak dan waktu tempuh distribusi dari TPI ke Pasar?	Jarak 200 - 210 km dengan waktu tempuh 6 - 7 jam.	Jarak 200 - 210 km dengan waktu tempuh 6 - 7 jam.	Jarak 200 - 210 km dengan waktu tempuh 6 - 7 jam.
4	Transportasi apa yang digunakan selama distribusi?	Mobil <i>pick up</i>	Mobil <i>pick up</i>	Mobil <i>pick up</i>
5	Berapa perbandingan es dengan udang?	1:4	1:4	1:5
6	Bagaimana cara penanganan udang setelah tiba di Enrekang (rumah pedagang)?	Tidak dilakukan pembongkaran (penggantian/pena mbahan es)	Tidak dilakukan pembongkaran (penggantian/pena mbahan es)	Tidak dilakukan pembongkaran (penggantian/pena mbahan es)
7	Wadah apa yang digunakan?	Kotak <i>styrofoam</i>	Kotak <i>styrofoam</i>	Kotak <i>styrofoam</i>
8	Bagaimana cara penanganan udang selama penjualan pasar?	Udang disusun di atas meja dan sering dipercik menggunakan air.	Udang disusun di atas meja dan sering dipercik menggunakan air.	Udang disusun di atas meja dan sering dipercik menggunakan air.
9	Berapa lama waktu penjualan di pasar?	7 jam	7 jam	7 jam

---

10	Bagaimana penanganan setelah penjualan (jika udang tidak habis)?	Udang dimasukkan ke dalam kotak <i>styrofoam</i> , kemudian dilakukan pergantian dan penambahan es. Udang yang tidak habis terjual akan dijual ke pedagang eceran atau dijual keesokan harinya di pasar yang berbeda.	Udang dimasukkan ke dalam kotak <i>styrofoam</i> , kemudian dilakukan pergantian dan penambahan es. Udang yang tidak habis terjual akan dijual ke pedagang eceran atau dijual keesokan harinya di pasar yang berbeda.	Udang dimasukkan ke dalam kotak <i>styrofoam</i> , kemudian dilakukan pergantian dan penambahan es. Udang yang tidak habis terjual akan dijual ke pedagang eceran atau dijual keesokan harinya di pasar yang berbeda.
----	--	---	---	---

---

Lampiran 3. Lembar penilaian organoleptik udang segar (SNI 2728:2018)

Nama Panelis : .....

Tanggal: .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda (√) pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
<b>1. Kenampakan</b>						
- Utuh, sangat cemerlang spesifik jenis, antar ruas kokoh	9					
- Utuh, cemerlang, antar ruang kurang kokoh	7					
- Utuh, agak kusam, antar ruas renggang	5					
<b>2. Bau</b>						
- Sangat segar, spesifik jenis	9					
- Segar spesifik jenis sampai netral	7					
- Mulai tercium bau amoniak	5					
<b>3. Tekstur</b>						
- Sangat kompak	9					
- Kompak	7					
- Agak kompak	5					


Lampiran 4. Daftar panelis organoleptik

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Kampus</b>
1	Daffa Madaniah Alifah	Universitas Hasanuddin
2	Atifha Agussalim	Universitas Hasanuddin
3	Ainun Fitri	Universitas Hasanuddin
4	Andini Denaline Tansania	Universitas Hasanuddin
5	Harmina	Universitas Hasanuddin
6	Arfan	Universitas Hasanuddin
7	Muammar Riyadhi	Universitas Negeri Makassar
8	Dwina Amelia	Universitas Negeri Makassar
9	Amalia Maysarah	Universitas Muslim Indonesia
10	Hasra	Universitas Muslim Indonesia
11	Faniza Liza	Universitas Muslim Indonesia
12	Fila Delviah	Universitas Muslim Indonesia
13	Edril	Universitas Muhammadiyah Makassar
14	Dilam	Universitas Muhammadiyah Enrekang
15	Fahreza	Universitas Muhammadiyah Enrekang

Lampiran 5. Data lengkap hasil rata-rata nilai organoleptik


Sampling ke-	Nilai Organoleptik								
	Kenampakan			Bau			Tekstur		
	Titik 1	Titik 2	Titik 3	Titik 1	Titik 2	Titik 3	Titik 1	Titik 2	Titik 3
I (Pedagang A)	8.2	7.9	7.2	8.3	7.8	7.3	8.0	7.7	7.3
II (Pedagang B)	7.8	7.6	7.2	8.0	7.7	7.3	7.8	7.4	7.2
III (Pedagang C)	7.7	7.5	7.1	7.8	7.5	7.2	7.4	7.4	7.0
<b>Rata-rata</b>	<b>7.9</b>	<b>7.7</b>	<b>7.2</b>	<b>8.0</b>	<b>7.7</b>	<b>7.2</b>	<b>7.7</b>	<b>7.5</b>	<b>7.2</b>
		<b>7.6</b>			<b>7.6</b>			<b>7.5</b>	
<b>Rata-rata Titik 1</b>					<b>7.9</b>				
<b>Rata-rata Titik 2</b>					<b>7.6</b>				
<b>Rata-rata Titik 3</b>					<b>7.2</b>				
<b>Standar Mutu (SNI 2728:2018)</b>					<b>7.0</b>				

Lampiran 6. Hasil pengujian udang vaname  
Sampling I



**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-bmppp.sulselprov.go.id>



---

**CERTIFICATE OF ANALYSIS**  
Sertifikat Analisis  
**0159/KDP0164.0802-06.17/COA13/II/2023**

1. **Name Of Costumer** / Nama Pelanggan : A. Iah Auliyah Jl. Tidung Mariolo V, Kelurahan Tidung, Kec. Rappocini
2. **Commodity** / Jenis Produk : Udang vaname segar
3. **Date of Examination** / Tanggal Pengujian : 08 FEBRUARI 2023
4. **Sample Code** / Kode Contoh : KK UNHAS AL 080219-080224

**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	Histamin (Spectrofotometer)	T1M2: 0,98	T2M2: 1,03	T3M2: 1,20	-	-	T1M2: 0,98	T2M2: 1,03
2	Formalin (Testkit)	T1M2: ND	T2M2: ND	T3M2: 0,4 ppm	-	-	T1M2: ND	T2M2: ND
3	TVB-N	T1M2: 11,88	T2M2: 11,89	T3M2: 12,43	-	-	T1M2: 11,88	T2M2: 11,89

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

**Done at :** Makassar  
**Dibuat di**

**On :** 13-02-2023  
**Pada**

Ket  
Persyaratan Mutu: SNI 2728:2018  
\*): Permen-Kes No.033/2012 tentang Bahan Tambah Makanan  
LOD Histamin (Spectro): 0,4712 mg/kg  
LOD Formalin: 0,08 mg/kg



**Dr. Siti Zaleha 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





**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**

**0196/KDP00130.1602-06.18/COA21/II/2023**

1. **Name Of Costumer**  
Nama Pelanggan : A. Ilah Auliyah, Jl. Tidung Mariolo V, Kelurahan Tidung, Kec. Rappocini
2. **Commodity**  
Jenis Produk : Udang vaname segar
3. **Date of Examination**  
Tanggal Pengujian : 16 FEBRUARI 2023
4. **Sample Code**  
Kode Contoh : KK UNHAS AIA 160209-160214

***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	Histamin (Spectrofotometer)	T1M2: 1,09	T2M2: 1,23	T3M2: 1,45	-	-	-	SNI 2354.10:2016
2	Formalin (Testkit)	T1M2: ND	T2M2: ND	T3M2: ND	-	-	Tidak Boleh Ada <sup>s)</sup>	IK 2.17 (Testkit)
3	TVB-N	T1M2: 14,05	T2M2: 14,58	T3M2: 14,59	-	-	-	SNI 2354.8: 2009 Butir 4

***This result related to the samples submitted only :***

Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diterima

**Done at :** Makassar  
Dibuat di

**On:** 21-02-2023  
**Pada**

Ket  
Persyaratan Mutu: SNI 2728:2018  
LOD Histamin (Spectro): 0,4712 mg/kg  
LOD Formalin: 0,08 mg/kg



Dr. Siti Zaleha 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



**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  
0252/KDP00258.2802-05.10/COA3/III/2023**

5. **Name Of Costumer** / Nama Pelanggan : A. Ilah Auliyah, Jl. Tidung Mariolo V, Kelurahan Tidung, Kec. Rappocini
6. **Commodity** / Jenis Produk : Udang vaname segar
7. **Date of Examination** / Tanggal Pengujian : 28 Februari 2023
8. **Sample Code** / Kode Contoh : KK UNHAS AL 280212-280217

***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	Histamin (Spectrofotometer)	T1M2: 1,76	T2M2: 2,11	T3M2: 2,20	-	-	-	SNI 2354.10:2016
2	Formalin (Testkit)	T1M2: ND	T2M2: ND	T3M2: ND	-	-	Tidak Boleh Ada <sup>s)</sup>	IK 2.17 (Testkit)
3	TVB-N	T1M2: 21,61	T2M2: 21,93	T3M2: 22,14	-	-	-	SNI 2354.8: 2009 Butir 4

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

**Done at:** Makassar  
**Dibuat di**

**On:** 03-03-2023  
**Pada**

**Keterangan:**  
Persyaratan Mutu: SNI 2728:2018  
\*:Permen-kes No.033/2012 tentang Bahan Tambah Makanan  
LOD Histamin (Spectro): 0,4712 mg/kg  
LOD Formalin: 0,08 mg/kg



**Dr. 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 7. Pengamatan dan pengujian sampel udang vaname



Kondisi penjualan di Pasar Cakke



Penilaian organoleptik





Penukuran suhu dan pH



Penutup kotak styrofoam dalam keadaan terbuka



Penanganan sampel menuju laboratorium



Pengujian sampel di laboratorium