

DAFTAR PUSTAKA

- Adrim, M. Dan Fahmi. 2010. Panduan Penelitian Untuk Ikan Laut. Pusat Penelitian Oseanografi-LIPI. Jakarta.
- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara: Jakarta.
- Afrianto, E. 2003. Pengawetan dan pengolahan Ikan. Yogyakarta : Kanisius.
- Afrianto E, dan Liviawaty E. 2010. *Penanganan Ikan Segar*. Widya Padjadjaran. Bandung.
- Annayani N. 2018. Kualitas Ikan Layang Dules (*Decapterus macrosoma*) Pasca Pendaratan di Pangkalan Pendaratan Ikan Lappa Sampai Pemasaran Akhir di Kabupaten Sinjai. [Skripsi] Universitas Hasanuddin
- Arbi, F. 2013. Pengembangan Perikanan Tangkap Di Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Paotere Makassar. Bogor: Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2332.3-2006. Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013a. SNI 01-2728.1-2006: *Udang Segar*. BSN. Jakarta.
- Bahar, B. 2006. Memilih dan Menangani Produk Perikanan. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Djaafar.2007. Efektivitas Konsentrasi Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) Terhadap Karakteristik Mutu Organoleptik Ikan Layang (*Decapterus* sp) Segar Selama Penyimpanan Ruang.Jurnal Perikanan dan Kelautan. Universitas Negri Gorontalo.
- Dpp Makassar. 2018. UPPTD PPI Paotere.Makassar (<http://dpp.makassar.go.id/halaman/uptd-ppi-paotere>). [Diakses pada 2 April 2019]
- Dpp Makassar. 2018. UPPTD TPI Rajawali. Makassar (<http://dpp.makassar.go.id/halaman/uptd-tpi-rajawali>) [Diakses pada 2 April 2019]
- Hamjan, Dewi F. 2016. Studi Kualitas Ikan Layang (*Decapterus macrosoma*) yang didaratkan di PPI Lappa Sinjai. Skripsi. Program Sarjana, Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Ilmu kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin.
- Hastrini, R., Rosyid, A, dan Riyadi, P.H. 2013. *Analisis Penanganan (Handling) Hasil Tangkapan Kapal Purse Seine yang Didaratkan di PPP Boyomulyo Kabupaten Pati* (Jurnal). Universitas Diponegoro.
- Ilyas, S. 1979. Perkembangan Metode Pengolahan Tradisional Hasil Perikanan Indonesia. Lembaga Teknologi Perikanan, Jakarta.
- Ilyas, S. 1983. *Teknologi Refrigasi Hasil Perikanan*. Jilid 1. Teknik Pendinginan Ikan. Jakarta: Cv Paripurna.
- Irawan, A. 1995. Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan. Solo: Penerbit Aneka.
- Junianto, 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta

- Lestari N, Yuwana dan Zulman E. 2013. Identifikasi Tingkat Kesegaran dan kerusakan Fisik Ikan di Pasar Minggu Kota Bengkulu. *Jurnal Agroindustri*. Vol.5. No.1 Hal : 44-56.
- Metusalach, Kasmianti, Fahrul, dan Ilham Jaya. 2012. Analisis Hubungan antara Cara Penangkapan dan Cara penanganan dengan kualitas ikan yang dihasilkan (Laporan Hasil Penelitian) LP2M. Unhas.
- Metusalach, Kasmianti, Fahrul dan Jaya I. 2014. Pengaruh cara penangkapan, fasilitas penanganan dan cara penanganan ikan terhadap kualitas ikan yang dihasilkan. *Jurnal IPTEKS PSP*. 1(1): 40-52.
- Moeljanto. R. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mulyati, S dan Suwarjiwirayatno. 2019. Uji Mikrobiologi, Organoleptik, dan Formalin Ikan Pelagis di Pasar Tradisional Kota Kendari. Stasiun KIPM Kendari.
- Munandar A, Nurjanah, dan Mola N. 2005. Kemunduran Mutu Ikan Nila Pada Penyimpanan Suhu Rendah dengan Perlakuan cara Kematian dan Penyiangan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*.
- Nurjannah, S., Sukarna., dan Muldani, M. 2004. Teknik Penanganan Ikan Basah di Kapal, PPI, dan Tempat Pengolahan. *Buletin THP*. VII (1).
- Nurqaderianie AS, Metusalach, Fahrul. 2016. Tingkat kesegaran ikan kembung lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) yang dijual eceran keliling di Kota Makassar. *J. IPTEKS PSP* 3(6):528-543.
- [PIPP] Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan. 2010. Sumber Daya Ikan Pelagis Kecil. <http://www.pipp.dkp.go.id/pipp2/spesies.html> [2 April 2019].
- Pujianto, Hery Boesono, Dian Wijayanto. 2013. Feasibility Study Analysis Financial Aspect to Marine Fisheries Business of Mini Purse Seine with Net Different Size in PPI Ujungbatu Jepara Regency. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*. Volume 2, Nomor 2, Hal.125-126.
- [Pusdik KP] Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Pertanian. 2010. Penanganan dan Penyimpanan Hasil Tangkap. Cianjur (ID): Pusdik KP.
- Sebayang, N. 2002. Penerapan Teknologi Pengasapan Ikan Bagi Masyarakat Nelayan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 8 (82) : 25-34.
- Siagian, C, 2009. Keanekaragaman dan Kelimpahan ikan dan Keterkaitannya dengan kualitas Perairan di Danau Toba Balige Sumatra Utara, Tesis ; Program Studi Biologi Sekolah Pascasarjana Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Sukarsa, D.R. 2007. *Diktat Kuliah Penanganan Hasil Perikanan*. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Sumardi, J. A. 2010. Ikan Segar Mutu dan Cara Pendinginan Teknologi Hasil Perikanan. Malang : Universitas Brawijaya.
- Susanto, E., Tri W. A., Fronthe, S., Titi, S., Akhmad, S.F., Mahmud, F.A dan Muhammad, K.N. 2011. Pemanfaatan Bahan Alami Untuk Memperpanjang Umur Simpan Ikan Kembung (*Restrelliger neglectus*). *Jurnal Perikanan (J. Fish. Sci)* XIII (2) : 60-69.

- Susanto, J.P ., dan Sopiah, N. 2003. Pengaruh Logam dan Konsentrasi Susbtrak Terhadap Pertumbuhan dan Aktivitas Bakteri Proteolitik pada Proses Deproteinasi Cangkang Rajungan. *Jurnal Teknologi Lingkungan*. 4 (1) : 40-45.
- Vatria B. 2020. Penanganan Hasil Perikanan: Karakteristik Mutu Ikan Segar. Pontianak. Politeknik Negri Pontianak.
- Wahyono A. 2012. Penanganan Ikan Hasil Tangkapan diatas Kapal. Semarang (ID): BBPPI KKP DJPT.
- Widiastuti, I.M. 2007. Sanitasi dan Mutu Kesegaran Ikan Konsumsi pada Pasar Tradisional di Kota Palu. *Jurnal Agroland*. 14 (1) : 77-81.
- Winarni, T., Swastawati, F., Darmanto, Y.S., dan Dewi, E.N. 2003. Uji Mutu Terpadu pada Beberapa Spesies Ikan dan Produk Perikanan di Indonesia. Laporan Akhir Hibah Bersaing XI Perguruan Tinggi. Universitas Diponegoro, Semarang. 41 P.

LAMPIRAN

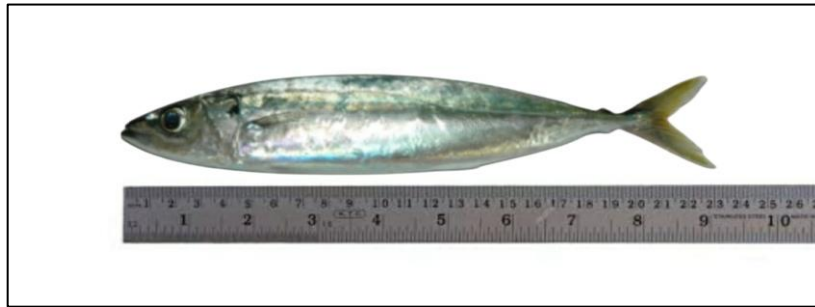
Lampiran 1. Data Jumlah produksi ikan PPI Paotere tahun 2019

Jenis Ikan	Januari (Kg)	Februari (Kg)	Maret (Kg)	April (Kg)	Mei (Kg)	Juni (Kg)	Juli (Kg)	Agustus (Kg)	September (Kg)
BANDENG	303.600	343.100	388.900	332.400	346.400	308.350	370.050	324.050	346.250
BARONANG	18.550	25.050	37.150	21.700	19.350	21.450	30.100	21.500	18.950
CUMI-CUMI	5.550	9.600	21.200	13.850	6.350	8.800	18.850	18.050	20.950
KAKAP	24.950	30.650	40.150	26.500	21.750	26.850	23.250	19.250	18.100
KEMBUNG LELAKI	42.150	47.500	57.150	47.400	40.450	40.450	54.950	48.450	46.100
KERAPU	17.950	32.250	37.500	27.100	24.950	23.050	33.300	27.250	23.400
LENCAM	32.100	34.750	53.450	33.350	30.550	31.450	37.200	31.950	28.850
KEPITING	1.600	2.900	11.900	2.300	2.250	2.300	1.450	2.200	850
KUWE	31.500	30.800	59.500	32.950	27.650	26.600	36.150	26.250	28.100
LAYANG	46.550	70.850	82.400	49.450	43.350	50.750	45.610	37.450	39.200
TERI	6.300	25.650	86.300	44.950	42.850	38.150	93.500	51.100	40.800
KURISI	38.050	43.700	49.800	36.300	34.050	31.050	40.100	20.200	37.800
NILA	1.050	3.550	5.850	2.950	3.050	2.150	5.850	4.900	8.150
PISANG PISANG	9.550	12.450	13.300	9.150	15.350	9.500	16.700	15.350	13.500
KUDU-KUDU	11.350	12.550	19.500	11.850	14.200	10.750	19.150	12.800	16.100
TEMBANG	16.950	39.550	48.650	48.600	41.700	27.950	62.750	41.200	61.650
TUNA/TONGKOL/CAKALANG	32.650	29.200	42.900	30.700	47.300	28.850	41.050	33.500	25.900
UDANG	26.200	27.050	46.100	34.300	32.800	28.400	37.050	31.150	29.200
Lain-lain	189.550	204.550	212.200	180.100	175.500	168.400	200.050	171.950	184.550
Jumlah	856.150	1.025.700	1.313.900	985.900	969.850	885.250	1.167.110	938.550	988.400

Lampiran 2. Data Jumlah produksi ikan TPI tahun 2019

Jenis Ikan	Januari	Februari	Maret	April	Mei	Juni	Juli	Agustus	September
	(Kg)	(Kg)	(Kg)	(Kg)	(Kg)	(Kg)	(Kg)	(Kg)	(Kg)
BANDENG	4,600	5,430	5,730	4,420	4,300	5,100	5,365	5,680	3,710
LAYANG	7,230	5,700	5,500	6,300	5,400	6,340	6,795	6,260	6,500
TERI	2,400	5,300	4,240	3,200	3,450	2,165	2,845	3,100	3,100
KUWE	6,423	7,234	6,143	6,130	5,643	5,200	6,420	7,150	5,952
CAKALANG	8,347	7,245	8,120	5,700	8,024	6,570	7,125	7,285	6,785
UDANG	5,847	6,744	9,543	8,500	9,727	7,320	2,955	4,435	3,370
IKAN KUDU-KUDU	1,275	3,128	2,716	2,400	1,740	2,200	2,440	3,015	1,885
CUMI-CUMI	905	873	1,724	1,252	1,072	1,500	2,470	2,995	2720
LENCAM	3,700	4,573	5,300	4,170	5,120	3,100	2,380	2,310	2,125
KEMBUNG LELAKI	2,742	3,055	2,963	2,300	2,174	2,400	2,360	2,530	2,395
SUNU	1,974	3,442	3,893	2,100	2,095	1,970	2,305	2,415	2,095
KURISI	250	174	340	290	270	150			215
Jumlah	45,693	52,898	56,212	46,762	49,015	44,015	43,460	47,175	40,852

Lampiran 3. Objek penelitian



Ikan layang dan ikan kembung lelaki PPI Paotere



Ikan layang dan ikan kembung lelaki TPI Rajawali

Lampiran 4. Perlakuan pada sampel sebelum diuji



Lampiran 5. Score Sheet organoleptik ikan

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	dst
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, pupil agak keabu-abuan, kornea agak keruh, agak mengkilap spesifik jenis ikan	7					
Bola mata agak cekung, pupil berubah keabu-abuan, kornea agak keruh, agak mengkilap spesifik jenis ikan	6					
Bola mata agak cekung, pupil agak keabu-abuan, kornea keruh, tidak mengkilap	5					
Bola mata cekung, pupil keabu-abuan, kornea keruh, tidak mengkilap	3					
Bola mata sangat cekung, kornea sangat keruh, pupil abu-abu, tidak mengkilap	1					
Insang						
Warna cemerlang tanpa lendir.	9					
Warna merah kurang cemerlang tanpa lendir.	8					
Warna merah agak kusam tanpa lendir.	7					
Merah agak kusam, sedikit lendir - lendir.	6					
Mulai ada perubahan warna merah kecoklatan, sedikit lendir.	5					
Warna merah coklat, lender tebal.	3					
Warna merah coklat ada sedikit putih, lender tebal.	1					
Lendir Permukaan Badan						
Lapisan lender jernih, transparan, mengkilat cerah.	9					
Lapisan lendir jernih, transparan, cerah, belum ada perubahan warna.	8					
Lapisan lendir mulai agak keruh, warna agak putih, kurang transparan.	7					
Lendir tebal menggumpal, mulai berubah warna putih keruh.	6					
Lendir tebal menggumpal, berwarna putih kuning.	5					
Lendir tebal menggumpal, warna kuning kecoklatan.	3					
Daging						
Sayatan daging sangat cemerlang, spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut daging utuh.	9					

Sayatan daging cemerlang spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut utuh.	8				
Sayatan daging sedikit kurang cemerlang, spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut daging utuh.	7				
Sayatan daging mulai pudar, banyak pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut agak lunak.	5				
Sayatan daging kusam, warna merah jelas sekali sepanjang tulang belakang, dinding perut lunak.	3				
Sayatan daging kusam sekali, warna merah jelas sekali sepanjang tulang belakang, dinding perut sangat lunak.	1				
Bau					
Bau sangat segar, spesifik jenis.	9				
Segar, spesifik jenis.	8				
Netral.	7				
Sedikit bau asam	5				
Bau asam kuat	3				
Bau busuk kuat	1				
Tekstur					
Padat, kompak, sangat elastis	9				
Padat, kompak, elastis	8				
Agak lunak, agak elastis	7				
Agak lunak, kurang elastis	5				
Lunak, bekas jari terlihat dan sangat lambat hilang	3				
Sangat lunak, bekas jari tidak hilang	1				

Lampiran 6. Kuisiонер

KUISIONER SURVEI

No	Daftar Pertanyaan	Jawaban
1	Nama Responden	
2	Umur	
3	Jenis Kelamin	Laki-laki / Perempuan
4	Pekerjaan Utama	
5	Lamanya pekerjaan digeluti thn/bln
6	Alat utama	<ul style="list-style-type: none"> • Perahu; dimensi (LxBxD = • Jaring; dimensi (LxB = • Ukuran mata jaring • Lampu (Daya:watt;buah) • Mesin penggerak:buah;PK • Mesin pembangkit listrik: PK Lainnya.....
7	Jumlah ABK (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 type="checkbox"/> Cepat <input type="checkbox"/> Cermat <input type="checkbox"/> Bersih <input type="checkbox"/> Penerapan suhu rendah
10	Lama 1 trip operasi hari Jam berangkat ke laut..... Jam kembali dari laut.....
11	Cara penanganan hasil tangkapan	Jenis Es: Harga Es/balok: Jumlah Es yang digunakan per trip: Metode Pengesan <input type="checkbox"/> Berlapis <input type="checkbox"/> Penimbunan
12	Tempat Penyimpanan Hasil tangkapan	<input type="checkbox"/> Keranjang <input type="checkbox"/> Baskom <input type="checkbox"/> Palka
13	Lokasi pembelian es	<input type="checkbox"/> Warung <input type="checkbox"/> Pabrik Es <input type="checkbox"/> Lainnya.....
14	Jarak Fishing Ground ke Fishing Basemil Jam

Lampiran 7. Dokumentasi wawancara



Wawancara dengan nelayan TPI Rajawali



Wawancara dengan nelayan PPI Paotere

Lampiran 8. Penanganan ikan saat pendaratan



Lampiran 9. Hasil uji organoleptik ikan layang dan ikan kembung lelaki pada PPI Paotere dan TPI Rajawali

a. Nilai organoleptik ikan layang pada PPI Paotere

1) Sampel Hari 1

Sampel	Kenampakan	Bau	Tekstur	Total Rata-rata
1	7,5	7	8	7,5
2	7	8	7	7,3
3	7,5	7	8	7,5
				7,5

2) Sampel Hari 2

Sampel	Kenampakan	Bau	Tekstur	Total Rata-rata
1	7,5	7	7	7,2
2	8	8	7	7,7
3	8	8	7	7,7
				7,5

3) Sampel Hari 3

Sampel	Kenampakan	Bau	Tekstur	Total Rata-rata
1	7	7	7	7
2	7	7	7	7
3	7	7	7	7
				7

b. Nilai organoleptik ikan kembung lelaki pada PPI Paotere

1) Sampel Hari 1

Sampel	Kenampakan	Bau	Tekstur	Total Rata-rata
1	7	7	7	7
2	7	7	7	7
3	7	7	7	7
				7

2) Sampel Hari 2

Sampel	Kenampakan	Bau	Tekstur	Total Rata-rata
1	7,5	7	8	7,5
2	7,5	8	8	7,8
3	7,5	8	8	7,8
				7,7

3) Sampel Hari 3

Sampel	Kenampakan	Bau	Tekstur	Total Rata-rata
1	7,5	7	7	7,1
2	7,5	7	8	7,5
3	7,5	8	7	7,5
				7,4

c. Nilai Organoleptik ikan layang pada TPI Rajawali

1) Sampel Hari 1

Sampel	Kenampakan	Bau	Tekstur	Total Rata-rata
1	7	7	7	7
2	7	7	7	7
3	7	7	7	7
				7

2) Sampel Hari 2

Sampel	Kenampakan	Bau	Tekstur	Total Rata-rata
1	7	7	7	7
2	7,5	8	7	7,5
3	7,5	8	7	7,5
				7,3

3) Sampel Hari 3

Sampel	Kenampakan	Bau	Tekstur	Total Rata-rata
1	7	7	7	7
2	7	7	7	7
3	7	7	7	7
				7

d. Nilai organoleptik ikan kembung lelaki pada TPI Rajawali

1) Sampel Hari 1

Sampel	Kenampakan	Bau	Tekstur	Total Rata-rata
1	7,5	7	8	7,5
2	7,5	7	8	7,5
3	7,5	7	8	7,5
				7,5

2) Sampel Hari 2

Sampel	Kenampakan	Bau	Tekstur	Total Rata-rata
1	7	7	7	7
2	7	7	7	7
3	7	7	7	7
				7

3) Sampel Hari 3

Sampel	Kenampakan	Bau	Tekstur	Total Rata-rata
1	7	7	7	7
2	7	7	7	7
3	7	7	7	7
				7