

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, N., Metusalach, M., & Fahrul, F. (2018). TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN DAN KUALITAS ORGANOLEPTIK PRODUK OLAHAN IKAN. *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*, 5(9).
- Anonim. 2006 b. Cara uji mikrobiologi-Bagian 1; Penentuan *coliform* dan *Escherichia coli* pada produk perikanan. SNI 01-2332.1-2006. IC S 67.120.30.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006. Petunjuk pengujian organoleptik atau sensori SNI 01-2346-2006. Jakarta: BSN.
- Colette, B. B., & Nauen, C. E. (1983). FAO species catalogue. Scombrids of the world. An annotated and illustrated catalogue of tunas, mackerels, bonitos and related species known to date. *FAO Fish Synop*, 125(2), 137.
- Fahrul, F., Syahrul, S., & Kamaruddin, M. (2022). The quality of mackerel tuna (*Auxis thazard*) microbiologically using different ice. *Jurnal Agrikan (Agribisnis Perikanan)*, 15(1), 6-14.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Yogyakarta: Kanisius.
- Isamu, K. T. Hari P. dan Sudirminto S. Y. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap di Kendari. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 13 No. 2 105-110.
- Isnainati, Y., Puji, S., Jalal, S. 2019. Penilaian Mutu Secara Organoleptik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Di Pelabuhan Perikanan Pantai Pondokdadap Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu Perikanan* Vol. 10 No. 2.
- Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Jusrawati. 2021. Karakteristik Mutu Secara Kimiawi Ikan Layang (*Decapterus sp*) Segar Menggunakan Teknik Penanganan Perbandingan Air dan Es Serta Lama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor KEP.85/KEPMEN-KP/2013 Tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Khaerah, M. 2021. Pengaruh Perbandingan Air dan Es dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Mikrobiologi Ikan Layang (*Decapterus macrosoma*). Skripsi. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Latukonsina, H. 2010. Pendugaan Potensi Dan Tingkat Pemanfaatan Ikan Layang (*Decapterus spp*) Di Perairan Laut Flores Sulawesi Selatan. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan* Vol. 3.
- Liviawaty, E., & Afrianto, E. (2010). Penanganan Ikan Segar. *Widya Padajaran*.
- Mahdaniar, A. (2017). Kualitas Ikan Layang Deles (*Decapterus macrosoma*) Segar Pasca Pendaratan Sampai Pemasaran Akhir Di Kota Makassar. *Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar: Makassar (Hal: 3)*.
- Metusalach, Kasmianti, Fahrul, & Jaya, I. 2012. Analisis Hubungan Antara Cara Penangkapan dan Cara Penanganan Dengan Kualitas Ikan yang Dihasilkan (Laporan Hasil Penelitian). LP2M Universitas Hasanuddin Makassar.

- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Muldani, M. 1997. Kemunduran Mutu Ikan Nila Merah (*Oreochromus sp*) Segar Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor. .
- Murniyati, A. S., & Sunarman, D. (2000). Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan. *Yogyakarta (ID): Kanisius*.
- Nurqaderianie, A. S., Metusalach, M., & Fahrul, F. (2016). Tingkat kesegaran ikan kembung lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) yang dijual eceran keliling di Kota Makassar. *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*, 3(6).
- Randa, M. S. 2012. Analisis Bakteri Coliform (Fekal dan Nonfekal) pada Air Sumur Di Komplek Roudi Manokwari. Skripsi. Universitas Negeri Manokwari. Manokwari.
- Ritonga, G. 2021. Kajian Kualitas Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) Yang Dijual Di Pasar Tradisional Daya Kota Makassar. Skripsi. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Sahliyah, A. R. (2017). Kemunduran Mutu dan Pembentukan Formaldehid Alami pada Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) selama Penyimpanan Suhu Chilling.
- Skjervold, P. O., Rørå, A. M. B., Fjæra, S. O., Vegusdal, A., Vorre, A., & Einen, O. (2001). Effects of pre-, in-, or post-rigor filleting of live chilled Atlantic salmon. *Aquaculture*, 194(3-4), 315-326.
- Syafitri, Metusalach dan Fahrul. 2016. Studi Kualitas Ikan Segar Secara Organoleptik yang Dipasarkan Di Kabupaten Jeneponto. *Jurnal IPTEKS PSP Vol. 3(6) : 544-552*.
- Syahrina M, S. M. (2020). *KUALITAS IKAN TONGKOL (AUXIS THAZARD) SEGAR SELAMA PENYIMPANAN DINGIN* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Syarifuddin, A., A. 2020. Mutu Kimiawi dan Organoleptik Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) Segar Yang Dijual Di Pasar Tradisional Daya Kota Makassar. Skripsi. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Tamuu, H., Harmain, R.M & Dali, F.A. 2014. Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Ikan Kembung Segar Dengan Penggunaan Larutan Lengkuas Merah. *Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2(4), 164-168.
- Umpain, J., Djuhria, W., Grace, S. 2014. Kajian Mutu Ikan Layang (*Decapterus russelli*) Segar Di Pasar Tuminting Kota Manado. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan Vol. 2 No. 2*.
- Vatria, B. 2020. Penanganan Hasil Perikanan : Pengendalian Mutu Ikan Segar. Pontianak : Politeknik Negeri Pontianak.
- Yunizal dan S. Wibowo. 1998. Penanganan Ikan Segar. Instalasi Penelitian Perikanan Laut Slipi, Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar penilaian organoleptik ikan segar menurut SNI 01-2729-2013

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
A. Kenampakan						
1 Mata						
• Cerah, bola mata menonjol, kornea jernih.	9					
• Cerah, bola mata rata, kornea jernih.	8					
• Agak cerah, bola mata rata, pupil agak keabu-abuan, kornea agak keruh.	7					
• Bola mata agak cekung, pupil berubah keabu-abuan, kornea agak keruh.	6					
• Bola mata agak cekung, pupil keabuabuan, kornea agak keruh.	5					
• Bola mata agak cekung, pupil berubah menjadi putih susu, kornea keruh.	3					
• Bola mata sangat cekung, kornea agak kuning.	1					
2 Insang						
• Warna merah cemerlang, tanpa 32ender.	9					
• Warna merah kurang cemerlang, tanpa 32ender.	8					
• Warna merah agak kusam, tanpa 32ender.	7					
• Merah agak kusam, sedikit 32ender.	6					
• Mulai ada perubahan warna, merah kecoklatan, sedikit 32ender, tanpa 32ender.	5					
• Warna merah coklat, 32ender tebal.	3					
• Warna merah coklat ada sedikit putih, 32ender tebal.	1					
3 Lendir Permukaan Badan						
Lapisan 32ender jernih, transparan, mengkilat cerah.	9					

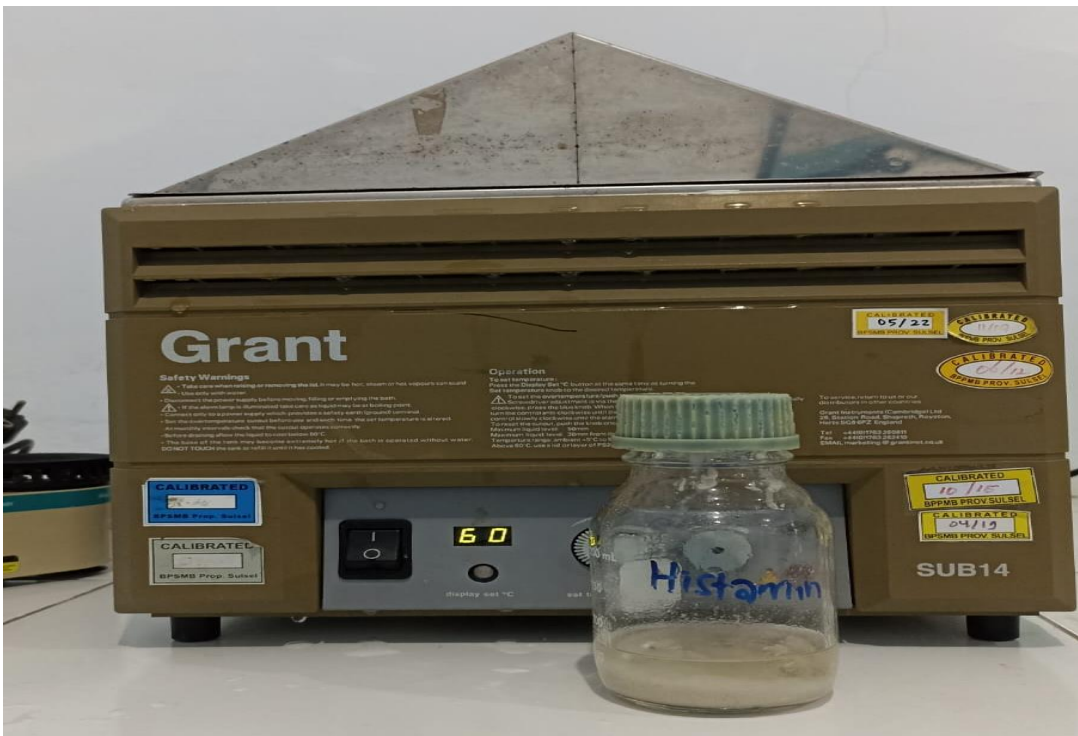
• Lapisan lendir jernih, transparan, cukup cerah.	8					
• Lapisan lendir mulai agak keruh.	7					
• Lapisan lendir mulai keruh.	6					
• Lendir agak tebal, mulai berubah warna.	5					
• Lendir tebal sedikit menggumpal, berubah warna.	3					
• Lendir tebal menggumpal, berubah warna.	1					
4 Daging (warna dan kenampakan)						
• Sayatan daging sangat cemerlang, spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut 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 utuh.	7					
• Sayatan daging kurang cemerlang, spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut utuh.	6					
• 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					
5 Bau						
• Bau sangat segar, spesifik jenis.	9					
• Segar, spesifik jenis.	8					
• Segar, spesifik jenis kurang.	7					

• Netral.	6					
• Sedikit bau asam.	5					
• Bau asam kuat.	3					
• Bau busuk kuat.	1					
6 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. Dokumentasi kegiatan penelitian



Pengambilan sampel ikan kembung lelaki (*Rastrelliger kanagurta*)

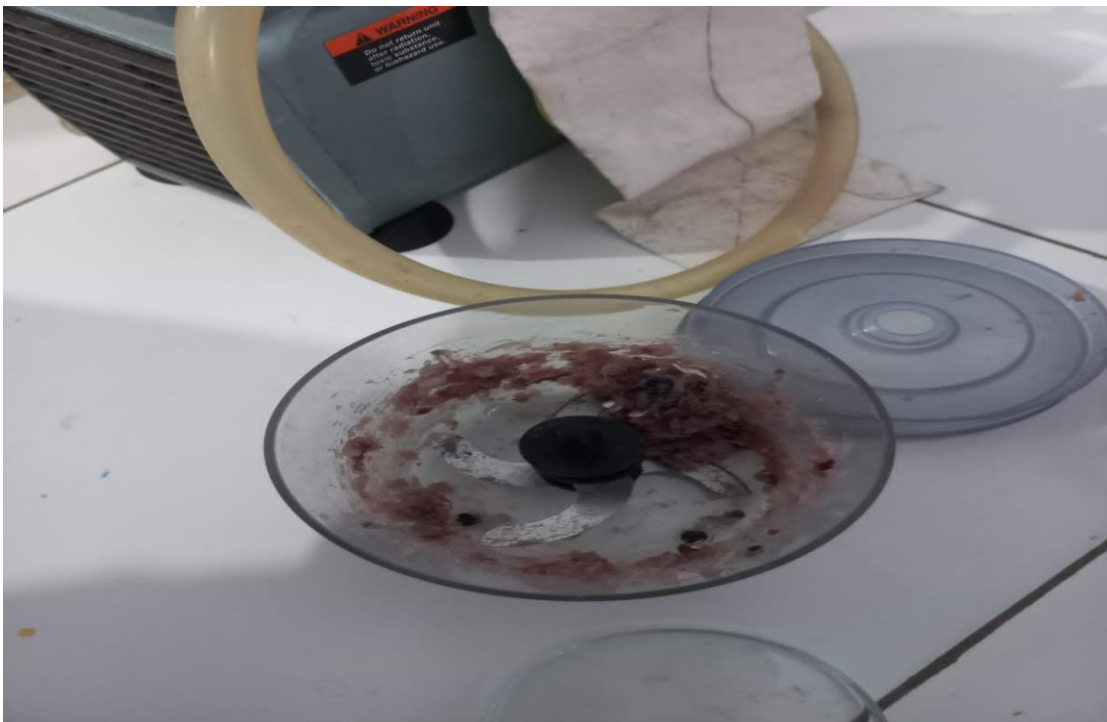




Persiapan alat dan bahan Penelitian



Prosedur pengujian penelitian



Proses Pengujian pada sampel