

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Alfrianto E, dan E. Liviawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Anonim. 2006 a. *Cara uji mikrobiologi-Bagian 3; Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*. SNI 01-2332.3-2006. IC S 67.050.
- 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.
- Anonim. 2013. *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Washington DC: AOAC Publisher.
- Arbi, F. 2013. *Pengembangan Perikanan Tangkap di Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Paotere Makassar*. Skripsi FPIK Institut Pertanian Bogor: 41 Hlm.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006. *Petunjuk pengujian organoleptik atau sensori SNI 01-2346-2006*. Jakarta: BSN.
- Fahrul. 2019. *Pemetaan Kualitas Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Segar Yang Dipasarkan Di Provinsi Sulawesi Selatan*. Sekolah Pascasarjana Universitas Hasanuddin Makassar. Disertasi.
- FAO. 1995. *Quality And Quality Changes In Fresh Fish*. Huss (ed). Food And Agriculture Arganization. Rome. FAO Fisheries Technical Paper No. 348.95 Pp.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hasibuan, M.A.P. 2011. *Pengendalian Mutu Ikan Laut Segar Unggulan Utama Yang Didaratkan Di Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman, Jakarta Utara*. Skripsi. Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Irianto, H.E. dan I. Soesilo. 2007. *Dukungan Teknologi Penyediaan Perikanan*. Riset Kelautan dan Perikanan. Departemen Kelautan dan Perikanan.
- 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.
- Jasumto. 2005. *Teknik Penanganan Ikan*. Jakarta : Penebar Swadaya
- 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.
- Metusalach, Amir, N. Syahrul, Kasmianti dan Fahrul. 2009. *Proses Kemunduran Mutu Pasca Panen (Modul Pembelajaran III)*. Unhas.
- 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.
- Metusalach, Kasmianti, Fahrul dan Ilham Jaya. 2014. *Analisis Hubungan Antara Cara Penangkapan dan Cara Penanganan Dengan Kualitas Ikan yang Dihasilkan*. Jurnal IPTEKS PSP Vol. 1 (1) 40-52.
- 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 dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Numbers, M. C., & Value, O. 2017. *Jumlah Cemaran Mikroba Dan Nilai Organoleptik Ikan Tongkol (Euthynnus affinis)*. Jurnal 01 (3), 598-603.
- Nur, K. 2021. *Mutu Ikan Layang (Decapterus sp) dan Ikan Kembung Lelaki (Rastrelliger kanagurta) Yang Didaratkan Di PPI Paotere dan TPI Rajawali Makassar*. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Nurjanah. 2011. *Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan*. Bogor: IPB Press.
- Nurqaderianie, A.S, Metusalach, & Fahrul. 2016. *Tingkat Kesegaran Ikan Kembung Lelaki (Rastrelliger kanagurta) yang dijual Eceran Keliling di Kota Makassar*. Jurnal IPTEKS PSP Vol. 3 No. 6 hal. 528-543.
- 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, Vol. 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*. Unhas. Makassar. Skripsi.

- 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.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Vol I dan II. Bandung : Binacipta. 508 hal.
- Sanger, G. 2010. *Mutu Kesegaran Ikan Tongkol selama Penyimpanan Dingin*. Warta WIPTEKS. 35 : 1-2.
- Simbolon, D. 2011. *Bioekologi dan Dinamika Daerah Penangkapan Ikan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Suwarni, R. Fadilah, Ali S.A, 2020. *Potensi dan Tingkat Pemanfaatan Ikan Layang (Decapterus sp) di Perairan Makassar*. Vol. 3, no. 1 : 27-35.
- Syafitri, Metusalach dan Fahrul. 2016. *Studi Kualitas Ikan Segar Secara Organoleptik yang Dipasarkan Di Kabupaten Jeneponto*. Jurnal IPTEKS PSP Vol. 3(6) : 544-552.
- Suwetja, I.K. 1990. *Metode Penentuan Mutu Ikan*. Jilid I. Fakultas Perikanan. Unstrat.
- Suwetja, I.K. 1990. *Penentuan Kesegaran Beberapa Jenis Ikan Dengan HPLC*. Jurnal Fakultas Perikanan. Vol. I No. 3. Unsrat. Manado.
- 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.
- Tarigan, Y.A. 2019. *Analisis Tingkat Pemanfaatan Ikan Layang (Decapterus sp) dengan Alat Tangkap Purse Seine di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan*. Skripsi USU: 78 hlm.
- 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.
- Wibowo, I.R., YS Darmanto., dan Apri, D.A. 2014. *Pengaruh Cara Kematian dan Tahapan Penurunan Kesegaran Ikan Terhadap Kualitas Pasta Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro.
- 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 keabu-abuan, 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 lendir.	9					
• Warna merah kurang cemerlang, tanpa lendir.	8					
• Warna merah agak kusam, tanpa lendir.	7					
• Merah agak kusam, sedikit lendir.	6					
• Mulai ada perubahan warna, merah kecoklatan, sedikit lendir, tanpa lendir.	5					
• Warna merah coklat, lendir tebal.	3					
• Warna merah coklat ada sedikit putih, lendir tebal.	1					
3 Lendir Permukaan Badan						
• Lapisan lendir 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				

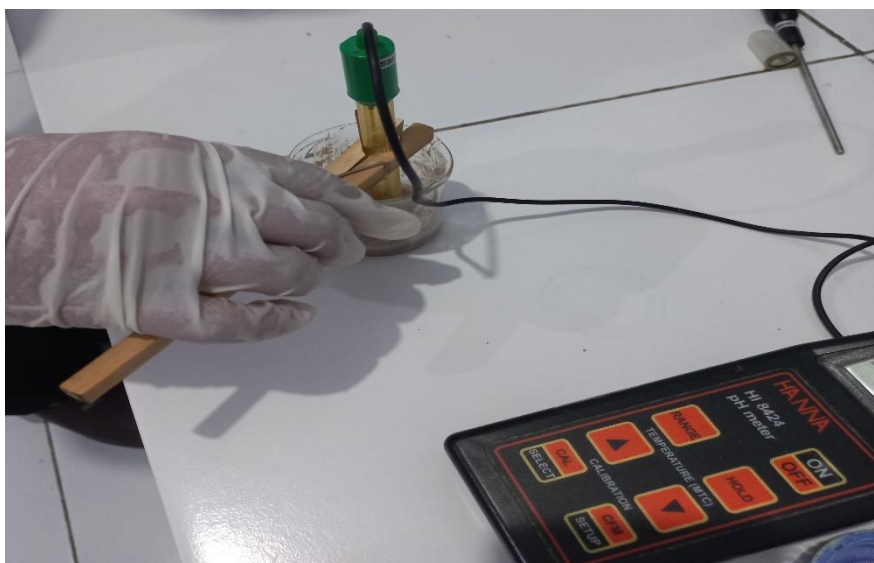
Lampiran 2. Suasana Pangkalan Pendaratan Ikan Paotere Kota Makassar



Lampiran 3. Pengambilan sampel ikan kembung lelaki (*Rastrelliger kanagurta*)



Lampiran 4. Pengujian parameter penunjang





Lampiran 5. Pengujian parameter mikrobiologi



