

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2011. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara, Jakarta. 160 hlm.
- Afrianto E. & Liviawati, E. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Jakarta.
- Akande, G. & Diei-Ouadi, Y. 2010. Pos-Harvest Losses in Small-scale Fisheries - Case Studies in Five sub-Saharan African Countries. (FAO) Fisheries and Aquaculture Technical Paper No. 550, Food and Agriculture Organization of The United Nations, Rome.
- Alfa, T.M, Ndaumar, U.I., Salihu, A.B. & Nma, N.Y. 2014. Proximate composition and mineral components of some species of fish sold in Bida fish market. *International Journal of Current Research in Chemistry and Pharmaceutical Sciences*. 1(8), 19-24.
- Anita, 2003. Pengendalian mutu produksi layur (*Trichiurus sp*) di PPN Palabuhan ratu untuk Tujuan Ekspor [Skripsi]. Bogor. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. 2013. Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik). Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Asni. A, Kasmawati, Ernarningsih & Mustamin Tajuddin. 2022. Analisis penanganan hasil tangkapan nelayan yang didaratkan di tempat Pendaratan Ikan Beba Kabupaten Takalar. *Journal of Indonesian Tropical Fisheries*. 5(1).
- Bahar, B. 2006. Memilih dan Menangani Produk Perikanan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2020). Badan Pusat Statistik. BPS SulSel. (Diakses 10 November 2022). <https://sulsel.bps.go.id/>.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2017. Badan Pusat Statistik Kabupaten Takalar. (Diakses 10 November 2022). <https://takalarkab.bps.go.id/>.
- Botta, JR & Shahidi, F. 1995. Seafood: Chemistry, Processing Technology and Quality. Glasgow: Blackie Academic and Professional.
- Brogstrom, G. 2005. *Fish as Food*. New York; Academic Press.
- Ditjen Perikanan, 1990. Pedoman Pengenalan Sumber Perikanan Laut. Jakarta. Direktorat Jendral Perikanan.
- Diyantoro. 2007. Pengaruh Lama Penyimpanan yang Berbeda dalam Campuran Air Laut dan Es terhadap Kemunduran Mutu Kesegaran Ikan Nila. (Diakses 10 November 2022). <http://elibrary.ub.ac.id/handle/123456789/24788>.
- Djuma, A. W. 2014. *Effect Frequency Fryingoperoxide Number to Cooking oil in Fisheries Research (FIFR)*. New Bussa Nigeria. pp 66-130.

- DKP Sulsel. 2021. Laporan Laporan Statistik Perikanan Sulawesi selatan 2020. Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Selatan. Makassar. (Diakses 13 Desember 2022).
- Dwiari & Rini, S. 2008. Teknologi Hasil Pangan. Jakarta: Pusat Pembukuan, Departemen Pendidikan Nasional.
- Eskin N. A. M, 1990. *Biochemistry of foods*, Canada: Academic Press Inc.
- Eyo, A. A. 2001. *Fish Processing Technology In The Tropics*, National Institute for Fresh Water Fisheries Research (FIFR). New Bussa Nigeria pp 66-130.
- Fahrul & Metusalach. 2014. Kualitas Ikan Segar yang Dijual Eceran Keliling di Kota Makassar. Menganalisis kualitas ikan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Farber, L. 1965. *Freshness Test. In: Fish as Food*. Borgstormg (ed). New York: Academic Press.
- FishBase, 2022. (Diakses 10 November 2022). <https://www.fishbase.se/summary/Lutjanus-malabaricus.html>.
- Food and Agriculture Organization (FAO). 1995. *Quality And Quality Changes In Fresh Fish*. Huss HH, editor. Rome: FAO.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid I. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Hardjito, L. 2006. Diktat Kuliah Pengantar Teknologi Hasil Perikanan. Bogor: Departemen Teknologi Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Hariyanto. 2014. Pola Musim Tangkap Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp*) Yang Didaratkan Di PPP Labuan Kabupaten Pandeglang Banten. Fakultas Perikan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- IFOMA. 1998. *International Fishmeal and Oil Manufacturers Association*. Hertfordshire; United Kingdom.
- Ilyas, S. 1983. Teknologi Prefrigerasi Hasil Perikanan. Jilid II. Teknik Pendinginan Ikan. CV Paripurna. Jakarta.
- Ilyas, S. 1983. Teknologi Refrigasi Hasil Perikanan. Jilid I. CV. Puripurna.
- Irawan, A. 1997. Pengawetan ikan hasil perikanan. Penebar swadaya. Jakarta.
- Junianto 2003. Teknik Penanganan ikan. Penebar swadaya. Bandung.
- Liviawati, E. & Afrianto E. 2014. Penentuan Waktu Rigor mortis Ikan Nila Merah (*Oreochromis Niloticus*) Berdasarkan Pola Perubahan Derajat Keasaman. *Jurnal akuatik*. 5(1): 40-44
- Marzuki, S. & Djamal, R. 1992. Penelitian Penyebaran Kepadatan Stok dan Beberapa Parameter Biologi Induk Kakap Merah dan Kerapu Di Perairan Laut Jawa dan

Kepulauan Riau. *Jurnal Penelitian Perikanan Laut. Balai Penelitian Perikanan Laut. Jakarta. 68 p. 49-65.*

- Maskur, M. & Muhammad, R. N. 2021. Parameter uji fisik dan uji kimiawi pada tingkat kesegaran ikan ekor kuning (*Cassio cuning*) di pedagang keliling Kota Makassar. *Jurnal Airaha. 10(1): 1-9*
- Metusalach, Kasmiati, Fahrul & Ilham J. 2012. Analisis Hubungan Antara Cara Penangkapan dan Cara Penanganan Dengan Kualitas Ikan yang Dihasilkan. Laporan Hasil Penelitian LP2M. Unhas.
- Metusalach, Kasmiati, Fahrul & Ilham J. 2014. Pengaruh Cara Penangkapan, Fasilitas Penanganan, dan Cara Penanganan Ikan Terhadap Kualitas Ikan Yang Dihasilkan. *Jurnal IPTEKS PSP. 1(1): 40-52.*
- Muljanto, R. 1982. Pengolahan Ikan Untuk Indonesia. Jakarta: DPP Nelayan Pancasila. 220 hal.
- Mustika, A.E. 2014. Kualitas Ikan Kembung (*Rastrelliger brachysoma*) Yang Dipasarkan Eceran Keliling Di Kota Makassar. [Skripsi]. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Naiu, A.S. Koniyo. Y, Nursinar. S, Kasim. F. 2018. Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Jakarta (ID) : Athra Samudra.
- Naiu, A. S, Koniyo. Y, Nursinar. S & Kasim. F. 2018. Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Gorontalo.
- Nasran, S. 1989. Masalah Mutu Kesegaran Ikan Tuna dan Difersifikasi Pengolahannya. Makalah Lokakarya Perikanan Tuna. Wartamina.
- Nasution, Z. 1982. Satuan Operasi Dalam Pengolahan Pangan. IPB.Bogor.
- Ozogul, Y. Ozyurt. G, Ozogul. F, Kuley & E, Polat A. 2004. Freshness Assessment of European eel (*Anguilla Anguilla*) by Sensory, Chemical, and Microbiological Methods. *Journal Food Chemistry 92:745-751.*
- Palemba & Yoelan. 2017. Kajian Mutu Ikan Layang (*Decapterus sp*) Segar dengan Metode Pendinginan Es Balok (Curah) Serta Penerapan Sistem Drainasedan dan Lama Penyimpanan Es di Sorong Papua Barat. Tugas Akhir Program Magister (TAPM). Universitas Terbuka, Jakarta.
- Putri, A.A. 2016. Uji Bakteriologis dan Organoleptik Ikan Tongkol Di Pasar Tradisional, Modern, dan Gudang Lelang Kota Bandar Lampung. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Quang, N.H. 2005. Guidelines for Handling and Preservation of Fresh Fish for Further Processing in Vietnam. The United Nation University Fisheries Training Programme. Iceland. 57 p.

- Rahayu, W. P. Maamoen. S, Suliantri, & Fardiaz. S. 1992. Teknologi Fermentasi Produk Perikanan. Penerbit Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rozi & Anhar. 2018. Laju Kemunduran Mutu Ikan Lele (*Clarias sp.*) Pada Penyimpanan Suhu *Chilling*. *Jurnal Perikanan Tropis* vol. 5 No. 2: 169-182.
- Sakaguchi, M. 1990. *Sensory and Non-Sensory Methods for Measuring Freshness of Fish and Fishery Product. Dalam Motohiro T, Kadota H, Haimoto K, Kayama M and Tokunaga T (Eds): Science of Processing Marine Food Product.* Japan: International Agency.
- Salim, A, Danial, & Ihsan. 2018. Optimalisasi Pemanfaatan Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Beba Galesong Utara Kabupaten Takalar. *Journal Of Indonesian Tropical Fisheries* 1(1).
- Sanger, W.N, Julius Pontoh & Lidya Momuat. 2018. Komposisi Kimia Asam Lemak Pada Ikan Kakap Merah (*Lutjanus malabaricus*). 11(2). Manado.
- Santhi, D. G. D. 2017. Pemeriksaan Organoleptik dan pH (Keasaman) Sebagai Syarat Mutu Keamanan Ikan Tuna (*Thunnus sp.*). Universitas Udayana, Bali.
- Sari, N.A. 2017. Kualitas Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Segar yang Dipasarkan di Kota Makassar. [Skripsi]. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Siagian, H. 2013. Uji Kandungan Formalin pada Ikan Asin Menggunakan Sensor Warna dengan Bantuan FMR (*Formalin Mean Reagent*). *Jurnal ELTEK*. 11(1): 1693-4024.
- SNI. 2013. Standar Nasional Indonesia 2729:2013. Persyaratan Mutu Ikan Segar. Badan Standar Nasional.
- Suptijah, P, Gushagia Y & Sukarsa DR. 2008. Kajian Efek Daya Hambat Kitosan Terhadap Kemunduran Ikan Mutu Fillet Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Bulletin Teknologi Perikanan Indonesia*. 11(2): 90-101.
- Susanto, V.T, Naiu. A.S, & Dali F.A. 2015. Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Ikan Tongkol Yang Diawetkan Dengan Bawang Putih Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 3(3): 1-6.
- Suwetja. 2011. Biokimia Hasil Perikanan. Jakarta: Media Prima.
- Wibowo & Yunizal, S. 1998. Penanganan Ikan Segar. Jakarta. Instalasai Penelitian Perikanan Laut Slipi.
- Winarno, F. G. 1997. Naskah Akademis Keamanan Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Zaitsev, V, Kizevetter, I., Lagunov, L., Makarova, T., Minder, L., Podsevalov, V. 1969.. 1969. Fish Curing And Processing. Moscow: MIR Publisher.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar penilaian organoleptik ikan segar.

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	dst
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					
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					

Sumber : SNI 2729:2013

Lampiran 2. Daftar nama panelis organoleptik

No.	Nama	Hasil Organoleptik
1.	Kamelia	8,7
2.	Nini Anriyani	8,7
3.	Astiani Risna Bektı Hapsari	8,7
4.	Nur iqfa	8,6
5.	Risnawati	8,6
6.	Nur intan Permatasari	8,6
7.	Khoviva Indah Takdir	8,5
8.	Nabilah Panti Ariqah	8,4
9.	Ismı Adhelia Nur	8,7
10.	Assyifa Zalsabila Azis	8,7
11.	Yusrianti	8,7
12.	Darmawati	8,5
13.	Kasmia	8,8
14.	Nurhidayat Agung Setiawan	8,6
15.	Hasrawati	8,6

Lampiran 3. Daftar pertanyaan nelayan

No	Daftar Pertanyaan	Jawaban
1	Nama Responden	DG. Tombong
2	Umur	46
3	Jenis Kelamin	Laki-laki
4	Pekerjaan Utama	Nelayan
5	Lamanya pekerjaan digeluti thn/bln
6	Sarana dan prasarana penanganan hasil tangkapan	<input type="checkbox"/> Palka <input type="checkbox"/> Mesin pendingin air laut bersih <input type="checkbox"/> Alat perekam suhu otomatis <input checked="" type="checkbox"/> Palka terpisah dari ruang mesin
7	Jumlah ABK	3 (orang)
8	Perlengkapan ABK saat penanganan hasil tangkapan	<input type="checkbox"/> Helm <input checked="" type="checkbox"/> Pakaian bersih <input type="checkbox"/> Sarung tangan
9	Prinsip penanganan pasca tangkap	<input type="checkbox"/> Cepat <input type="checkbox"/> Cermat <input checked="" type="checkbox"/> Bersih <input checked="" type="checkbox"/> Penerapan suhu rendah
10	Lama 1 trip operasi	1 hari Jam berangkat ke laut..... Jam kembali dari laut.....
11	Cara penanganan hasil tangkapan	Jenis Es: Curah Jumlah Es yang digunakan per trip: Metode Pengesan <input type="checkbox"/> Berlapis <input checked="" type="checkbox"/> Penimbunan
12	Tempat Penyimpanan Hasil tangkapan	<input checked="" type="checkbox"/> Keranjang <input type="checkbox"/> Baskom <input type="checkbox"/> Palka <input checked="" type="checkbox"/> Styrofoam
13	Lokasi pembelian es	<input type="checkbox"/> Warung <input checked="" type="checkbox"/> Pabrik Es <input type="checkbox"/> Lainnya.....
14	Jarak Fishing Ground ke Fishing Basemil Jam

Lampiran 4. Hasil uji laboratorium TVB-N dan angka peroksida ikan kakap merah



LABORATORIUM KIMIA PAKAN
JURUSAN NUTRISI DAN MAKANAN TERNAK
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN

HASIL ANALISIS BAHAN

No	Kode sampel	Angka Peroksida (mMol)	TVBN (mg N/100gr)
1	Kakap Merah	6,43	23,21
2	Kakap Merah	7,55	22,58
3	Kakap Merah	6,54	24,44

Keterangan : 1. Analisis Berdasarkan Sampel Asli

Makassar, 14 Juli 2023
Analisis,

Muhammad Syahrul
Nip. 19790603 2001 12 1 001

Lampiran 5. Dokumentasi pengambilan sampel



Lampiran 6. Pengukuran pH dan suhu ikan



Lampiran 7. Uji Organoleptik



Lampiran 8. Pengujian sampel di laboratorium



Lampiran 9. Pangkalan pendaratan ikan Beba

