

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Alifah, D. M. 2023. Studi Kasus Mutu Kimiawi dan Keamanan Pangan Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Segar yang Dijual di Pasar Tradisional Cakke Kabupaten Enrekang. Skripsi. Departemen Perikanan. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Andhikawati, A., Akbarsyah, N., Permana, R., Putra, P.K.D.N.Y. 2023. Penyuluhan mengenai Karakteristik Ikan Segar dan Ikan Mundur mutu di Desa Cintaratu, Kabupaten Pangandaran. Jurnal of community services. Vol.4. No.1. Hal.21-25.
- Anonymous. 2007. Annual Fisheries Statistics. Department of Fisheries Malaysia Malaysia, Ministry of Agriculture Malaysia, Kuala Lumpur, Malaysia.
- Asma. 2018. Uji Kualitatif Kandungan Formalin pada Ikan Segar yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Kendari. (Karya Tulis Ilmiah). Politeknik Kesehatan Kendari.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006. Petunjuk pengujian organoleptik atau sensori SNI 01-2346-2006. Jakarta: BSN.
- Chotimah, C., Ningrum, S & Putri, S. N. A. 2023. Pengujian Tingkat Kesegaran Ikan Bandeng di Pasaran Kabupaten Gresik Berdasarkan Limit Cemaran Mikrobiologi SNI (SNI 2346:2015). Jurnal of Food Safety and Processing Technology (JFPT). Vol. 1 No. 1, Hal. 1-9.
- Deni S. 2015. Karakteristik mutu ikan selama penanganan pada kapal KM. Cakalang. Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan, 8(2):72.
- Fatich, M. F. N. A., Setyastuti, A. I., Kresnasari, D. & Sarmin. 2023. Identifikasi Tingkat Kesegaran Ikan Tongkol (Euthynnus sp) di Pasar Bumiayu, Kabupaten Brebes. Jurnal Of Marine Research Vol. 12 No 3. Hal.511-518.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Yogyakarta: Kanisius.
- Harmita. 2010. Amankah Pengawet Bagi Manusia. Diakses tanggal 4 januari 2018.
- Hasrawati. 2023. Mutu dan Keamanan Pangan Ikan Selar Bentong (Selar crumenophthalmus) yang Didaratkan di Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Beba Kabupaten Takalar. Skripsi. Departemen Perikanan. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Isamu, K. T., Hari P., Sudirminto S. Y. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Asap di Kendari. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13 No. 2. Hal.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. Hal.66-72.
- 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.
- Khosman, A. 2004. makanan sehat dan kaya gizi dalam peranan pangan dan gizi untuk kualitas hidup. Gramedia Widiasarana Indonesia: Jakarta.
- Kusumaningsih, R. 2023. Sosialisasi Bahaya Formalin Terhadap Olahan Ikan di Desa Carenang Kabupaten Serang Provinsi Banten. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI)* Vol.3 No.5. Hal.1431-1438.
- 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 No. 2, Hal. 47-54.
- Lubis E., Wiyono E.S., Nirmalanti M. 2010. Penanganan Selama Transportasi Terhadap Hasil Tangkapan Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera. *Jurnal Mangrove Dan Pesisir*, 10(1):1-7.
- 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.
- Maruli, S., Damayanti, P., Solihin, A. & Ahmadi N. 2023. Strategi Penguatan Mutu dalam Transportasi dan Distribusi Ikan di Ambon. *Coastal and Ocean Journal (COJ)* Vol. 07 No. 1. Hal.17-30.
- 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., Kasmia., Jaya, I. 2014. Pengaruh Cara Penangkapan, Fasilitas Penangan dan Cara Penanganan Ikan Terhadap Kualitas Ikan yang Dihasilkan. *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*, 1(1):40–52.
- Menteri Kesehatan RI. 1999. Permenkes RI No. 1168/MENKES/PER/X/1999 tentang Perubahan Atas Permenkes RI No. 722/MENKES/PER/IX/1988. Departemen Kesehatan RI Jakarta.
- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mukhsin, R., Mappigau, P., Tenriawaru, A. N. 2017. Pengaruh Orientasi Kewirausahaan Terhadap Daya Tahan Usaha Mikro Kecil dan Menengah Kelompok Pengolahan Hasil Perikanan di Kota Makassar. *Jurnal Analisis*. Vol. 6 No. 2: 188 – 193.
- 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. 2000. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Percetakan Kanisius. Yogyakarta.
- Norman, R.O.C., D.J. Waddington. 1983. *Modern Organic Chemistry*. Colliens Educational, New York.
- Poernomo. 2006. Ikan Hias Laut Indonesia. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Putri, A. S., Syahputra, F., Ulri, D. 2023. Pengujian Kualitas dan Mutu Ikan Ekonomis Penting yakni Ikan kwee (*Carangoides chrysophrys*), Ikan kembung (*Rastrelliger*) dan Ikan selar (*Selaroides leptolepis*) di PPP Lempasing. *Jurnal Marshela (Marine and Fisheries Tropical Applied Journal)* Vol. 1 No. 1. Hal. 14-24.
- Quang NH. 2005. Guidelines for Handling and Preservation of Fresh Fish for Further Processing in Vietnam. The United Nation University Fisheries Training Programme.
- Rante, R. I., Rasman., Sulasmi. 2022. Hubungan Kondisi Sanitasi Dengan Keberadaan Vektor Lalat di Pelelangan Ikan Pasar Makale Kabupaten Tana Toraja. *Jurnal Penelitian*. Vol. 8 No. 2: 98-100.
- Rijal M. 2016. Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bagi Ibu-Ibu Nelayan di Dusun Mamua Kabupaten Maluku Tengah. *Biosel: Biology Science and Education*, 6(2):159.
- 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.

- Riyadi, P. H. 2006. Analisis Kebijakan Keamanan Pangan Produk Hasil Perikanan di Pantura Jawa Tengah dan DIY. Tesis. Sumber: http://eprints.undip.ac.id/15287/1/Putut_har_riyadik4a001022.pdf. Diakses pada tanggal 20 Oktober 2013.
- Salim, S., Sipahutar, Y. H., Handoko, Y. P., Perceka, M. L., Bertiantoro, A., & Yuniarti, T. (2021). Pengetahuan Pengolah Ikan Asin dan Keberadaan Formalin di Sentra Ikan Asin di Desa Kronjo, Kabupaten Tangerang. Prosiding Simposium Nasional Kelautan Dan Perikanan, 8.
- Sanger, G. 2010. Mutu Kesegaran Ikan Tongkol selama Penyimpanan Dingin. Warta WIPTEKS. 35: 1-2.
- Sari, E. M., Nurilmala, M., Abdullah, A. 2017. Profil Asam Amino dan Senyawa Bioaktif Kuda Laut Hippocampus comes. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis. Vol. 9 No. 2, Hal. 605-617.
- Simanjuntak, H. & Silalahi, M. V. 2022. Kandungan Formalin pada Beberapa Ikan Segar di Pasar Tradisional Parluasan Kota Pematangsiantar. Jurnal Sains dan Teknologi Vol. 11 No. 1, Hal. 223-228.
- Sudirman., Mallawa, A. 1999. Metode Penangkapan Ikan. Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Jurusan Perikanan. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Suhartini, S., Hidayat N. 2005. Olahan Ikan Segar. Jakarta (ID): Trubus Agri Sarana.
- Suprpati, M. L. 2002. Teknologi Pengolahan Pangan Bandeng Asap. Kanisius. Yogyakarta.
- Suryadi, H., Kurniadi, M., & Melanie, Y. 2010. Analisis formalin dalam sampel ikan dan udang segar dari Pasar Muara Angke. Majalah Ilmu Kefarmasian. Vol.7 No.3, Hal.16-31.
- Syafitri., Metusalach., Fachrul. 2016. Studi Kualitas Ikan Segar Secara Organoleptik yang Dipasarkan Di Kabupaten Jeneponto. Jurnal IPTEKS PSP Vol. 3(6): 544-552.
- Syarifuddin, 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.

- Tansania, A. D. 2023. Mutu Mikrobiologi dan Keamanan Pangan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Segar yang Dijual di Pasar Tradisional Cakke Kabupaten Enrekang. Skripsi. Departemen Perikanan. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Tatontos, S. J., Harikedua, S. D., Mongi, E. L., Wonggo, D., Montolalu, L. A., Makapedua, D. M., & Dotulong, V. 2019. Efek pembekuan-pelelehan berulang terhadap mutu sensori ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2), 32-35.
- 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.
- Wati, S. M. & Hafiludin. 2023. Analisis Mutu Ikan Kurisi dan Swanggi Hasil Tangkapan Nelayan di Tempat Pelelangan Ikan Mayangan, Probolinggo. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (JPHPI)* Vol. 26 No. 1, Hal. 25-35.
- Wardhani, R.I. & Surahma, A.M., 2016, Identifikasi Formalin pada Ikan Asin yang dijual di Kawasan Pantai Teluk Penyu Kabupaten Cilacap. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol.10 No.1, Hal.15-24.
- Widayanti, N. P. 2017. Hubungan tingkat pengetahuan penjual terhadap identifikasi formalin pada ikan asin di pasar tradisional Kota Denpasar tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Medicamento*. Vol.3 No.1, Hal. 44-47.
- Wijayanti, N. S., & Lukitasari, M. 2016. Analisis Kandungan Formalin Dan Uji Organoleptik Ikan Asin Yang Beredar Di Pasar Besar Madiun. *Florea : Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*. Vol.3 No.1, Hal. 59.
- Wikanta W., Y. Abdurrajaq., Sumarno, M. Amin. 2011. Pengaruh Penambahan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dan Perebusan Terhadap Berat Residu Formalin, dan Profil Protein Udang Putih (*Letapenaeus vannamei*) Berformalin serta Pemanfaatannya sebagai Sumber Pendidikan Gizi dan Keamanan Pangan pada Masyarakat. LPPM UNS:Universitas Sebelas Maret.
- Yunizal., S. Wibowo. 1998. Penanganan Ikan Segar. Instalasi Penelitian Perikanan Laut Slipi, Jakarta.
- Yuliarti, N. 2007. *Awas Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan*. Yogyakarta; Penerbit Andi.