

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. M. (2023). Mutu Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) Segar Yang Dipasarkan Di Pangkalan Pendaratan Ikan Paotere Kota Makassar Berdasarkan Parameter Mikrobiologi. Skripsi. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin; Makassar.
- Affandi, R. P., Ferasyi, T. R., & Karina, S. (2016). *Uji mikrobiologi ikan tongkol (Euthynnus affinis) yang didistribusikan di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Lampulo dan oleh Pedagang Ikan Keliling (PIK) di kota Banda Aceh* (Doctoral dissertation, Syiah Kuala University).
- Alang, H. (2015). Deteksi coliform air PDAM di beberapa kecamatan Kota Makassar. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 1, No. 1).
- Al Fatic, M. F. N., Setyastuti, A. I., Kresnasari, D., & Sarmin, S. (2023). Identifikasi Tingkat Kesegaran Ikan Tongkol (*Euthynnus* sp.) Di Pasar Bumiayu, Kabupaten Brebes. *Journal of Marine Research*, 12(3), 511-518.
- Aminah, S. I. T. I. (2015). *Penetapan Kadar Histamin Dalam Produk Pangan Ikan Kalengan Menggunakan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) dan Enzyme Linked Immunosorbent Assay (ELISA)*. Tesis. Institut Teknologi Bandung: Bandung
- Amir, F., & Mallawa, A. (2015). Pengkajian Stok Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Perairan Selat Makassar. *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*, 2(3).
- Anshor, M. I. N., Eliyanti, Y., Saraswati, A., & Djuanda, G. (2025). PENGUKURAN RISIKO KEAMANAN PADA SISTEM RANTAI PASOK IKAN SEGAR. *Penerbit Tahta Media*.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Washington DC:AOAC Publisher.
- Arief, A. A., Agusanty, H., Kasri, K., & Mustafa, M. D. (2017). Analisis Efektivitas Dan Efisiensi Tata Kelola Tempat Pelelangan Ikan Dalam Mendukung Sistem Logistik Ikan Di Kota Makassar (Studi Kasus Ppi Paotere Kota Makassar). *Torani Journal of Fisheries and Marine Science*, 14-25.
- Auliastuti, M. A., Munir, M. B., & Chumaidi, A. (2019). Pengaruh Penambahan Katalis Mg-Zn Terhadap Komposisi Green Diesel Dengan Metode Dekarboksilasi. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 5(2), 58-62.
- Badan Standar Nasional. 2021. SNI 2729:2021. Ikan segar. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standar Nasional. SNI 2332.1:2015. Cara Uji Mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan Coliform Dan *Escherichia coli* Pada Produk Perikanan. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standar Nasional. SNI 2332.3:2015. Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan. Badan Standar Nasional.
- Badan Standar Nasional. SNI 2354.10:2016. Cara Uji Kimia-Bagian 10: Penentuan Kadar Histamin dengan Spektrofotometri dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi Pada Produk Perikanan. Badan Standar Nasional.

- Bjornsdottir-Butler K, Green DP, Bolton GE, McClellan-Green PD. *Control of Histamine-Producing Bacteria and Histamine Formation in Fish Muscle by Trisodium Phosphate*. J Food Sci. 2015 Jun;80(6):M1253-8.
- Deni, S. (2015). Karakteristik mutu ikan selama penanganan pada kapal KM. Cakalang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 8(2), 72-80.
- Djafar, R., Harmain, R. M., & Dali, F. A. (2014). Efektivitas belimbing wuluh terhadap parameter mutu organoleptik dan pH ikan Layang segar selama penyimpanan ruang. *The NIKe Journal*, 2(1).
- Fadhli, I., Dewi, E. N., & Fahmi, A. S. (2022). Aplikasi methyl red sebagai label indikator kesegaran ikan bandeng (*Chanos chanos*) pada suhu penyimpanan dingin yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(1), 15-23.
- Fahrul. 2019. *Pemetaan Kualitas Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Segar Yang Dipasarkan Di Provinsi Sulawesi Selatan*. Disertasi. Sekolah Pascasarjana Universitas Hasanuddin.
- Farid, A. F.A. (2023). *Mutu Ikan Kembung Lelaki (Rastrelliger kanagurta) Segar Yang Dipasarkan Di Pangkalan Pendaratan Ikan Paotere Berdasarkan Parameter Kimiawi*. Skripsi. Program Studi Pemanfaatan Perikanan. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin.
- Firman, N. A., Rais, M., & Musttarin, A. (2021). Analisis Kandungan Histamin Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan Kemasan dan Suhu Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1), 21-30.
- Hamzyna, D. Dan S. D. (2023). Analisis Fungsi Dan Pemanfaatan Pangkalan Pendaratan Ikan Paotere Kota Makassar. *Jurnal Manajemen Pesisir (Jmpi)*, 1(1), 1–10.
- Hattu, N., Latupeirissa, J., & Latupeirissa, A. (2015). Pengaruh Ekstrak Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.) Terhadap Kandungan Histamin Daging Ikan Komu (*Auxis rochei*). *Indonesian Journal of Chemical Research*, 2(2), 190-196.
- Heruwati, E. S., Sophia, R. A., & Mangunwardoyo, W. (2008). Penghambatan enzim L-Histidine Decarboxylase dari bakteri pembentuk histamin menggunakan asam benzoat. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 3(2), 97-106.
- Husen, A., & Pukullaay, F. (2024). Kajian Kualitas Mutu Ikan Cakalang Asap (*Katsuwonus pelamis*) di Kelurahan Sasa Kota Ternate Selatan. *MARAS : Jurnal Penelitian Multi disiplin*, 2(4), 1768–1776.
- Imbir, Y. K., Onibala, H., & Reo, A. R. (2014). Analisa kadar air dan uji organoleptik pada ikan selar (*Selaroides leptolepis*) dan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2(2).
- Jaka F.P. 2018. Analisis Kontaminasi Total Mikroba Pada Beberapa Produk Ikan Segar Kabupaten Kepulauan Sangihe. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan dan Kebaharian, Politeknik Negeri Nusa Utara
- Lokollo, E., & Mailoa, M. N. (2020). Teknik penanganan dan cemaran mikroba pada ikan layang segar di pasar tradisional Kota Ambon. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1), 103-111.
- Mailoa, M. N., Savitri, I. K., Lokollo, E., & Kdise, S. S. (2020). Mutu organoleptik ikan layang (*Decapterus* sp.) segar selama penjualan di pasar tradisional Kota Ambon. *Majalah Biam*, 16(1), 36-44.

- Mawaddah, A., Rozi, A., & Akbardiansyah, A. (2023). Tingkat Kandungan Histamin pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan Metode Pembekuan yang Berbeda di CV. Novira Abadi Kota Banda Aceh. *COMSERVA: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 3(02), 684-693.
- Metusalach, M., Kasmianti, K., & Jaya, I. (2014). Pengaruh cara penangkapan, fasilitas penangan dan cara penanganan ikan terhadap kualitas ikan yang dihasilkan. *Jurnal Ipteks Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*, 1(1).
- Nai, Y. D., Naiu, A. S., & Yusuf, N. (2019). Analisis mutu ikan layang (*Decapterus* sp.) segar selama penyimpanan menggunakan larutan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai pengawet alami. *Pukulbura Fish Processing Journal*, 1(2), 77-90.
- Nurqaderianie, A. S., Metusalach, & Fahrul. (2016). Tingkat kesegaran ikan kembung lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) yang dijual eceran keliling di Kota Makassar. *Jurnal IPTEKS PSP*, 3(6), 528–543.
- Palawe, Jaka FP, Ketut Suwetja, and Lucia C. Mandey. "Karakteristik Mutu Kimia Ikan Asap Pinekuhe Kabupaten Kepulauan Sangihe." *Jurnal Fishtech* 9.1 (2020): 13-20.
- Perdana, I. A., Husni, A., & Sahubawa, L. (2019). *Turbinaria conoides extract increases the storability of red tilapia fillet at cold temperatures*. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 21(1), 1–7.
- Putri, R. S. (2021). Produksi cakalang di Wilayah Pengelolaan Perikanan 713. *Jurnal Sains dan Teknologi Perikanan*, 1(1), 49-54.
- Ritonga, G. (2022). Kualitas Organoleptik dan Mikrobiologi Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) segar yang Dipasarkan Di Pasar Tradisional Daya, Program Studi Pemanfaatan Perikanan. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin.
- Santoso, A., Palupi, N. S., & Kusumaningrum, H. D. (2020). Pengendalian histamin pada rantai proses produk ikan tuna beku ekspor. *Jurnal Standardisasi*, 22(2), 131–142.
- Sari, D. A., & Nurjanah, N. (2020). *Pengaruh Penanganan Pasca Panen Terhadap Mutu Ikan Segar di TPI*. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 13(1), 45–52.
- Setyawati, E., Larasati, D., & Haryati, S. (2019). Pengaruh Lama Waktu Pencelupan Fillet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Pada Nitrogen Cair Terhadap pH, Tekstur, Dan Protein Pada Pembekuan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 14(1), 16-22.
- Shabrina, L., Sumiyanto, W., Mulyani, H., & Sipahutar, Y. H. (2022, Juni). Alur produksi ikan layur (*Trichiurus lepturus*) beku di PT. LPB Belawan-Sumatera Utara. *Prosiding Simposium Nasional IX Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin*, 213–222.
- Sukmawati, S., Badaruddin, I., & Simohon, E. S. (2020). Analysis of total plate count microba in fresh (*rastrelliger* sp.) mackerel fishof sorong city west papua. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 11(1), 10-14.
- Suprayitno, E. (2020). Kajian kesegaran ikan di pasar tradisional dan modern Kota Malang. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2), 289-295.

- Suryanto, M. R., & Sipahutar, Y. H. (2021). Kadar histamin dan nilai angka lempeng total (alt) pada tuna loin berdasarkan jumlah hari penangkapan dan ukuran ikan di unit pengolahan ikan, surabaya. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*, 8.
- Tandibura, S. (2024). *Analisis Pemasaran Ikan Cakalang (K. pelamis) di Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Paotere, Kota Makassar*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin; Makassar
- Tansania, A. D. (2023). Mutu Mikrobiologi dan Keamanan Pangan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Segar yang Dijual di Pasar Tradisional Cakke Kabupaten Enrekang. Skripsi. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin.
- Tapotubun, A. M., Savitri, I. K. E., & Matrutty, T. E. A. A. (2016). Penghambatan bakteri patogen pada ikan segar yang diaplikasi *Caulerpa lentillifera*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3), 299–308.
- Utari, D. N. (2022). Analisis kadar histamin dengan variasi lama waktu pemaparan udara pada ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) DI PASAR SIDOARJO. *Analisis Kesehatan Sains*, 11(1), 14-18.
- Visciano P, Schirone M, Tofalo R, Suzzi G. *Biogenic amines in raw and processed seafood*. *Front Microbiol*. 2012 Jun 4;3:188.
- Wahyu, Y. I., Ariadi, P. S., & Sayuti, J. (2019). Penilaian Mutu Secara Organoleptik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Pelabuhan Perikanan Pantai Pondokdadap Kabupaten Malang. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 10(2), 66-72.
- Yulianti, R. (2016). *analisis bakteri coliform sebagai indikator pencemaran pada Sungai Grogol Jakarta Barat*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya: Malang.
- Yusran, U. M. (2023). Analisis Mutu Ikan Layang (*Decapterus Macrosoma*) Dari Ppi Lonrae Ke Daerah Konsumen. *Technopreneur Fisheries Journal*, 1(2), 79-88.