

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 Fatich, 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.
- 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.
- 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.
- 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 ikan bandeng (*Chanos chanos*) pada suhu penyimpanan dingin. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(1), 15-23.
- Fitriani, S. (2023). Analisis Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Segar Yang Di Provinsi Sulawesi Selatan. Sekolah Pascasarjana Universitas Hasanuddin.
- Fitriani, S. (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.
- Hizaz, A. J. 2011. Perbedaan Hanging Ratio Jaring Rampus Terhadap Hasil Tangkapan Ikan Layang (*Decapterus kurroides*) di Perairan Cisolo, Pelabuhan Ratu
- 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
- Jusrawati. 2021. *Karakteristik Mutu Secara Kimiawi Ikan Layang (Decapterus sp) Segar Menggunakan Teknik Penanganan Perbandingan Air dan Es Serta Lama Penyimpanan*. Skripsi. Fakulta Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universiats Hasanuddin. Makassar
- Kementerian Kelautan dan Perikanan 2018. Kelautan dan Perikanan dalam angka 2018. Jakarta: Satu Data Kelautan dan Perikanan.
- Lestari S, Baehaki A, Rahmatullah IM, 2020. Pengaruh kondisi post mortem ikan patin (*Pangasius djambal*) dengan kematian menggelepar yang disimpan pada suhu berbeda terhadap mutu filletnya. *Jurnal fishtech*. 9(1):34-41.
- 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.
- Metusalach, M., Kasmiasi, 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. *Jambura Fish Processing Journal*, 1(2), 77-90.
- Numbers, M.C., & Value, O. 2017. Jumlah Cemaran Mikroba Dan Nilai Organoleptik Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal O1* (3), 598-603
- Nurjanna. 2011. Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan. Bogor : IPB Press.
- Nur, K. 2021. Mutu Ikan Layang (*Decapterus* sp) dan Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger* sp.) yang Didaratkan Di PPI Poetere dan TPI Rajawali Makassar. Skripsi. Diterbitkan. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Metusalach, & Fahrul. (2016). Tingkat kesegaran ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta*) yang dijual eceran keliling di Kota Makassar. *Jurnal SISP*, 3(6), 528–543.
- Pratiwi, 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Yunizazi dan s. Wibowo. 1998. Penanganan Ikan Segar. Instalasi Penelitian PerikananLaut Slipi, Jakarta
- Yusran, U. M. (2023). Analisis Mutu Ikan Layang (*Decapterus Macrosoma*) Dari Ppi Lonrae Ke Daerah Konsumen. *Technopreneur Fisheries Journal*, 1(2), 79-88.

