

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, C. P., Panjaitan, P. S., Soeprijadi, L., Hidayah, E., Wulan, D. R., & Prajayanti, V. T. F. 2024. Strategi Manajemen Kesehatan dan Parameter Kualitas Air Dalam Budidaya Ikan Nila. Penerbit P4I.
- 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.
- Astawan, M. 2019. Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan di Atas Kapal. *Modul Prinsip Dasar Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Universitas Terbuka*.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2013. Ikan Segar SNI 2729-2013. Dewan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Budiyono, R. 2013. Pengaruh Salinitas Terhadap Pertumbuhan Ikan Sidat Fase *Glass Eel* Sebagai Alternatif Teknologi Budidaya Ikan Sidat (*Anguilla bicolor*).
- Bangun, E. R. B., Az-Zahra, S. R., Khairunnisa, H., & Apriliani, F. 2024. Membangun Sinergi Antara Mutu, Produksi, Dan Kualitas Ikan Tongkol: Tinjauan Literatur. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen*, 2(10), 89-100.
- Bariroh, A. 2014. Pengaruh Suhu Terhadap Aktivitas Enzim Protease Dari *Penicillium* sp., *Trichoderma* sp. dan Campuran *Penicillium* sp. dan *Trichoderma* Sp. dalam Media Limbah Cair Tahu dan Dedak (*Doctoral Dissertation*, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang).
- 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, F., Syahrul, S., & Devi, S. 2024. The Quality of Fresh Mutiara Catfish (*Clarias gariepinus*) Based on Chemical Parameters During Cold Storage. *Agrikan Jurnal Agribisnis Perikanan*, 17(1), 181-189.
- Hidup, K. N. L. 2004. Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup No: 51 Tahun 2004 Tentang Baku Mutu Air Laut. Deputi Menteri Lingkungan Hidup: Bidang Kebijakan dan Kelembagaan LH Jakarta.
- Hikmawan, S., Jurjani, N., Trianjari, N., & Astuti, L. C. 2023. Ssop Analisis Penerapan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) Di Nifari Food Cirebon Jawa Barat. *Jurnal Tropika Bahari*, 1(2), 31-46.
- Ibrahim, R., & Dewi, E. N. 2008. Chilling of Milkfish (*Chanos chanos* Forsk.) Using Sea Water Flake Ice and Its Quality Analysis. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 3(2), 27-32.

Jusrawati. 2021. Karakteristik Mutu Secara Kimiawi Ikan Layang (*Decapterus macrosoma*) Segar Menggunakan Teknik Penanganan Perbandingan Air dan Es serta Lama Penyimpanan. *Skripsi*. Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar

Nomor, K. M. N. L. H. (51). Tahun 2004 Tentang Baku Mutu Air Laut.

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 405/Menkes/SK/XI/2002 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Perkantoran dan Industri. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.

Khaerah, M. 2021. Karakteristik Mutu Secara Mikrobiologi Ikan Layang (*Decapterus Macrosoma*) Menggunakan Teknik Penanganan Perbandingan Air dan Es Serta Lama Penyimpanan. *Skripsi*. Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Departemen Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin Makasar.

Lestari, N., Yuwana, Y., & Efendi, Z. 2015. Indentifikasi Tingkat Kesegaran dan Kerusakan Fisik Ikan di Pasar Minggu Kota Bengkulu. *Jurnal Agroindustri*,5(1), 44-56.

Leiwakabessy, J., Batmomolin, W., & Mailoa, M. N. 2024. Penurunan Mutu Ikan Segar Hasil Budidaya Keramba Jaring Apung di Teluk Ambon Pada Suhu Kamar. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*,13(1), 102-109.

Mailoa, M. N., Savitri, I. K. Lokollo, E., dan Kdise, S. S. 2020. Mutu Organoleptik Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Segar Selama Penjualan di Pasar Tradisional Kota Ambon. *Jurnal BIAM*, 16(01), 36–44.

Mardiah, A., Karina, I., dan Fitria, E. A. 2022. Uji Organoleptik Kesegaran Ikan Layang (*Decapterus* sp) Selama Penanganan Suhu Dingin. *SEMAH: Jurnal Pengelolaan Sumberdaya*, 6(2).

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).

Muliapriyayani, A., Santoso, H., dan Syauqi, A. 2018. Analisis Kadar Air Surimi Ikan Layang (*Decapterus russelli*) Setelah Pembekuan dan Potensi Pembusukannya. *Jurnal Ilmiah BIOSAIN TROPIS (BIOSCIENCE-TROPIC)*, 3(3), 26–31.

Munandar, A., & Nurjanah, N. M. 2009. Kemunduran Mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Pada Penyimpanan Suhu Rendah Dengan Perlakuan Cara Kematian dan Penyiangan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 12(2), 88-101.

- 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.
- Ningrum, S. O. 2018. Analisis Kualitas Badan Air dan Kualitas Air Sumur di Sekitar Pabrik Gula Rejo Agung Baru Kota Madiun. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 1-12.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 416/MENKES/PER/IX/1990 tentang Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air
- Perceka, M. lintas, Asriani, dan Fauzan, I. R. 2023. Kemunduran Mutu Ikan Semar (*Mene maculata*) Selama Penyimpanan Suhu Chilling. *Jurnal Kemaritiman: Indonesian Journal of Maritime*, 1(2), 45–52.
- Rachmawati, N. F., Sulthoniyah, S. T. M., Ulfa, R., & Amalia, D. 2024. Analisis Total Plate Count (TPC) dan pH Pada Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) Dengan Perbedaan Suhu dan Lama Penyimpanan. *Jambura Fish Processing Journal*, 6(1), 32-41.
- Rahman, D. S., Naiu, A. S., & Mile, L. 2013. Pengaruh Penambahan Garam Terhadap Karakteristik Organoleptik Ikan Lolosi Merah (*Caesio chrysozona*) Segar Selama Pemasaran Rantai Dingin. *The NIKe Journal*, 1(2).
- Sanger, G. 2010. Mutu Kesegaran Ikan Tongkol (*Auxis tazard*) Selama Penyimpanan Dingin. *Warta Wiptek*, (35), 39-43.
- Setyowidodo, F. E. B. I. 2013. Analisa Penggunaan Campuran Es dan Garam Sebagai Pendingin Ikan di Atas Kapal Ikan Tradisional Untuk Nelayan di Pulau Sapudi, Madura. Tugas Akhir Jurusan Teknik Sistem Perkapalan. Fakultas Teknologi Kelautan. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Nidzar, A. A., Sachoemar, S. I., & Muhami, M. (2022). *Traceability* dan Keamanan Pangan Ikan Karang di Wilayah Dki Jakarta Berdasarkan Standar Penanganan Sni No 2729 Tahun 2013 (Doctoral Dissertation, Institut Teknologi Indonesia).
- Utari, S. P. 2023. Proses Pembekuan dan Pengujian Histamin Ikan Tuna (*Thunus* sp.) di PT. X, Banyuwangi. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 13(2), 107-117.
- Untari, D. S., Wibowo, T. A., dan Pamungkas, I. W. 2023. Identifikasi Kualitas Kesegaran dan Nilai Keasaman (pH) Ikan Laut di Kota Metro Provinsi Lampung. *Jurnal Ilmiah AgriSains*, 24(3), 159–169.
- Yanti, H. 2023. Studi Tentang Struktur Ukuran Panjang Ikan Layang (*Decapterus russelli*) yang Tertangkap Bagan Perahu di Perairan Teluk Bone. *Skripsi*. Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar.

Yuniarti, T., Nurhayati, T., & Jacob, A. M. 2010. Semipurifikasi dan Karakterisasi Kolagenase dari Organ Dalam Ikan Bandeng (*Channos channos*, Forskal). *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 4(2), 106-115.