

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra, K., Mudra, I. W., dan Muliawati, N. P. 2018. Inovasi Dekorasi dan Fungsi Kerajinan Anyaman Besek di Desa Sidetapa Buleleng. *Prabangkara Jurnal Seni Rupa dan Desain*, 22(1), 38–43.
- Ahmed, S. Dkk. (2022). Advanced preservation technologies and quality retention in highly perishable seafood products. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 31(4), 345–360.
- Arista, Y. L. V., Witono, Y., dan Fauzi, M. (2024). Karakteristik organoleptik, kimia, dan total mikroba pindang ikan tongkol terawetkan garam dan serbuk biji picung (*Pangium edule* Reinw) selama penyimpanan. *Jurnal Agroteknologi*, 15(2), 138.
- Arista dkk. 2024. Pengaruh Dehidrasi Parsial terhadap Penyusutan Serat Otot dan Tekstur Ikan Pindang. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). SNI 01-2717-1992: Ikan Pindang. BSN.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2016. *SNI 3556:2016 Garam Konsumsi Beriodium*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2017. *SNI 2717:2017 Ikan Pindang*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bintang, M. 2010. *Biokimia Teknik Penelitian*. Jakarta: Erlangga.
- Codex Alimentarius Commission. (2023). General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969. Code of Practice for Fish and Fishery Products.
- Collette, B. B., dan Di Natale, A. (2022). Tunas and tunas classification, morphology and status of world fisheries. *FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper*.
- Estiasih, T., dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Malang: Bumi Aksara.
- Euthynnus affinis* (Cantor, 1849), Kawakawa in FishBase.
- European Food Safety Authority (EFSA). (2024). Scientific opinion on the update of the public health hazards to be covered by inspection of meat (fishery products: histamine and associated risks).
- Food and Agriculture Organization (FAO). (2024). The State of World Fisheries and Aquaculture 2024: Blue Transformation in action. FAO.

- Fauziyana, I. 2021. *Potensi Pemanfaatan Buah Mangrove Api-Api (*Avicennia marina*) sebagai Olahan Kue Kering dengan Uji Kimiawi dan Uji Organoleptik*. Skripsi. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Fellows, P. J. (2022). Food processing technology: Principles and practice (5th ed.). Woodhead Publishing.
- FishBase. (2025). World Wide Web Electronic Publication.
- Froese, R., dan Pauly, D. (Eds.). (2025). FishBase. World Wide Web electronic publication.
- Garate, J., De Zarate, I. O., González, R., Jaureguibeitia, A., dan Salleres, S. (2022/2023). Modification of BIOFISH 300 HIS for Determination of Histamine in Fish and Fish Products.
- Givens, D. I., dan Calder, P. C. (2020). Marine Omega-3 (N-3) Fatty Acids for Cardiovascular Health: An Update for 2020 / Dietary Fish, Fish Nutrients, and Immune Function: A Review.
- Ghaly, A. E., et al. (2022). Nutritional composition and health benefits of pelagic fish species with emphasis on tuna and mackerel. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 31(4), 345–360.
- Handayani, R. B., Bambang, K. D., dan Wiharyani, W. 2017. Kajian Mutu Organoleptik dan Daya Simpan Pindang Tongkol dengan Perlakuan Jenis Air dan Lama Pengukusan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(1).
- Handayani, S., dkk. 2017. Pengaruh Pengukusan terhadap Rasa Khas Ikan dan Interaksinya dengan Bumbu. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*.
- Hastuti, N. R., Subtijah, P., dan Zahiruddin, W. 2012. Pengaruh Kondisi Pengemasan dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu dan Daya Awet Bandeng Asap. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 3(1).
- Hidayat, R., Maimun, M., dan Sukarno, S. (2020). Analisis mutu pindang ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan teknik pengolahan oven steam. *Jurnal Fishtech*, 9(1), 21–33.
- Himawati, E. 2010. Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa Destilasi dan Redestilasi terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Sensoris. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 7–14.
- Himawati. (2010). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Mutu Pindang Tongkol. Laporan Penelitian. Politeknik Negeri Jember.

- Hussain, A. Dkk. (2023). Mechanisms underlying the deterioration of fish quality after harvest and methods of preservation. *Food Control*, 134, 108720.
- ISO. (2021). ISO 5492:2021 Sensory analysis — Vocabulary. International Organization for Standardization.
- Jannah, R., dkk. 2018. Substitusi Ikan Lele (*Clarias* sp.) dan Daun Kelor (**Moringa oleifera**) pada Siomay Ikan Tenggiri sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Balita Gizi Kurang. *Jurnal Ilmiah*, 26(2).
- Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (KLHK). (2022). Kebijakan Pengelolaan Sampah Plastik dan Dorongan Kemasan Ramah Lingkungan di Sektor Industri Kecil Menengah.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2023). Standar Pengemasan dan Distribusi Hasil Perikanan Tradisional. Jakarta: Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan, KKP.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2024). Kelautan dan Perikanan dalam Angka Tahun 2024. Jakarta: Sekretariat Jenderal, Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2024). Data Statistik Produksi Perikanan Tangkap Nasional. Pusat Data, Statistik dan Informasi KKP.
- Kusriningrum, R. S. 2008. *Buku Ajar Perancangan Percobaan*. Surabaya: Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga.
- Lawless, H. T., dan Heymann, H. (2022). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices* (3rd ed.)
- Leistner, L., dan Gorris, L. G. M. (1995). Food preservation by hurdle technology. *Trends in Food Science dan Technology*, 6(2), 41-46.
- Li, Y., Park, Y. S., dan Shin, W. S. (2022). The particle size of rice flour greatly affects the structural, textural and masticatory properties of steamed rice cake. *Food Science and Biotechnology*, 31(13), 1657–1666.
- Liu, Z., Chen, X., Chen, B., Qu, Y., Tang, H., Wu, R., Qiao, K., Su, Y., Pan, N., Chen, T., Shi, W., & Liu, Z. (2025). *Impact of Steam Processing on the Physicochemical Properties and Flavor Profile of Takifugu flavidus: A Comprehensive Quality Evaluation*. *Foods*, 14(9), 1537.
- Lukitasari, E. 2013. Komunikasi Visual pada Kemasan Besek Makanan Oleh-Oleh Khas Banyumas. *Dewa Ruci*, 8(3), 315–329.

- Moniente, M., dkk. (2022). The significance of cheese sampling in the determination of histamine concentration: Distribution pattern of histamine in ripened cheeses. *Lebensmittel-Wissenschaft dan Technologie*, 171, 114099.
- Mulyadi, S. 2005. **Ekonomi Kelautan**. Jakarta: Rajawali Pers.
- Nugroho, (2023). Karakteristik dan parameter pengolahan serta mutu protein produk perikanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia / Jurnal Riset Terkait Teknologi Pangan*.
- Pandit, I. G. S. 2016. *Teknologi Pemindangan Ikan Tongkol*. Bali: Warmadewa University Press.
- Pandit, I. G. S., dan Permatananda, P. A. N. K. (2022). Pengaruh pengemasan vakum terhadap mutu dan daya simpan pindang tongkol (*Auxis thazard*, Lac.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(1), 1-10.
- Prasetyawan, H., et al. (2013). Pengaruh kandungan histamin pada ikan terhadap timbulnya simtom kardiovaskular, gastroenteritis, dan neurologis.
- Pandit, I. G. S., dkk. 2022. Pengabdian Masyarakat dalam Rangka Meningkatkan Mutu Pemindangan di Sentra Pemindangan Ikan Desa Kusamba, Bali. *Jurnal Impresi Indonesia (JII)*, 1(3): 275–282.
- Putrawan, R., dkk. (2025). Analisis Proses Pengolahan, Mutu, dan Rendemen Pindang Cakalang (*Katsuwonus pelamis*).
- Purnomo, H. 2002. *Aktivitas Air dan Perannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Puspitasari, Y. F. 2009. Cara Pemindangan dan Kadar Protein Ikan Tongkol (*Auxis thazard*) di Kabupaten Rembang. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rahman, A., et al. (2023). “Integrasi Teknologi Pengolahan Ikan dalam Pendidikan Pertahanan untuk Ketahanan Pangan Nasional.
- Santoso, (2020). Peran biogenik amin dan batas standar histamin yang mengakibatkan keracunan pada fungsi fisiologis.
- Sari, D. P., dan Pratama, R. (2022). Analisis mutu organoleptik dan karakteristik sensori produk pengolahan ikan tradisional. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 11(2), 115–124.

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sikorski, Z. E., dan Pan, B. S. 1994. Preservation of Seafood Quality. Dalam Shahidi, F. Dan Botta, J. R. (Eds.), *Seafood: Chemistry, Processing Technology and Quality*. London: Blackie Academic and Professional.
- Soekarto, S. T. (1990). Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhatara Niaga Media.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suryanto dan Sipahutar. (2021). Kadar histamin sebagai indikator mutu dan keamanan pangan produk ikan tongkol serta efek keracunannya pada manusia.
- Suwetja, I. G. (2011). Penanganan ikan selama penangkapan, penanganan, dan penyimpanan sebagai penyebab timbulnya histamin.
- U.S. Food and Drug Administration (FDA). (2022). Compliance Policy Guide Sec. 540.525 Scombrototoxin (Histamine)-forming Fish and Fishery Products — Decomposition and Histamine.
- Wahidi, R., Kurniawan, A., dan Lestari, P. (2022). Stabilitas komponen volatil dan nilai hedonik ikan pindang pada berbagai perlakuan pengukusan. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 25(1), 45–54.
- Wang, (2021). Effects of stepwise steaming treatments at different temperatures on the quality and oxidation of fish meat. Journal of Food Processing and Preservation / Food Control.
- Wardani (2024). Referensi terkait evaluasi mutu kimia, organoleptik, dan mikrobiologis pindang ikan layang terhadap SNI 2717:2017.
- Widayanti, 2015. Analisis Mutu dan Nilai Organoleptik Ikan dengan Penambahan Garam. Jurnal Kelautan dan Perikanan.
- Winarno, F. G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- World Health Organization (WHO). (2023). Healthy diet and nutritional benefits of aquatic foods and marine fatty acids. WHO
- Xiong, T., Mei, X., Wu, Y., Wang, L., Shi, J., Sui, Y., Cai, S., Cai, F., Chen, X., & Fan, C. (2023). *Insights into nutrition, flavor and edible quality changes of golden pomfret (Trachinotus ovatus) fillets prepared by different cooking methods*. Frontiers in Nutrition, 10, 1227928.