

DAFTAR PUSTAKA

- Agustyar (2016) Fase kemunduran mutu ikan. *e journal*. <https://akhmatawaludin.web.ugm.ac.id>.
- Ahmad R dan Feni mentang (2014) Studi tentang oksidasi lipida ikan cakalang (katsuwonus Pelamis L) asap yang diolah dan di pasarkan Manado Vol 2. No 1. *Journal unstrat ac.id*.
- 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. *Farmers: Journal of Community Services*, 4(1), 21–25. <https://doi.org/10.24198/fjcs.v4i1.45215>.
- Annibaldi, A., Truzzi, C., Carnevali, O., Pignolosa, P., Api, M., Scarponi, G., Illminati, S. (2019). Determination of hg in farmed and wild atlantic bluefin tuna (*thunnus thynnus* L). *Muscle. Molecules*, 24 (7), 1-16. <https://doi.org/10.3390/molecules2471273>.
- Arif, S. (2021). Penggunaan Komposit Sekam Padi Sebagai Pengganti Dinding Box Pendingin Ikan. Medan: Tugas Akhir Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara
- Badan Standardisasi Nasional. *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*, pub. L. No SNI 01-2354.6 (2006). Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan., pub. L. No SNI 01- 2332.3 – (2006) Badan Standardisasi, Nasional (2006). Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. *Tuna Loin Beku*. Pub. L. No SNI 4104 2015 (2015). Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. *Cara uji kimia – Bagian 10. Penentuan kadar Histamin dengan spektrofotometri dan Kromatografi Cara Kineja Tinggi (KCKT) pada prodak perikanan.*, Pub L. No SNI 2354 10: 2016 (2016). Indonesia.
- Cappucino, J.G Dan Sherman, N. (2009). *Manual Laboratorium Mikrobiologi*, 8th Edn. Edited By J. Manurung. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran Egc, Hal 56-58.
- Dermawan. E., Syawaluddin, S., Abrori, M. R., Nelfiyanti., dan Ramadhan, A. I (2017). Analisa Perhitungan Beban Kalor Dan Pemilihan Kompresor Dalam Rancangan *Air Blast Freezer* Untuk Membekukan Adonan Roti. *Teknika: Engineering and Sains Journal*, 1 (2), 141.
- Desi. A., Setyawati, Dahlan D. R. M.N. Syiah Kuala Lau Jurnal. Vol 1. No 3 Desember (2017).
- Dinas kelautan dan perikanan tahun 2019 -2023, <https://malukuprov.go.id>.
- Direktorat Jendral Pengembangan Ekspor Nasional (2012) *Jurnal ikan tuna indonesia*. <http://djpen.kemendag.go.id>
- Effendi, M. S. (2015) *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan pangan* 3d ed. Afabeta.
- Food and drug (2019) investigasi wabah keracunan ikan *scombrototoxin*: Tuna sirip kuning. <https://www.fda.gov>.

- Firdaus, M. dan C.M Witomo. 2019. Analisis Tingkat Kesejahteraan dan Ketimpangan Pendapatan Rumah Tangga Nelayan Pelagis Besar di Sendang Biru, Kabupaten Malang, Jawa Timur. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan* Vol 9 No 2 (2014). Pusat Penelitian Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Hafizh M. D (2022) Teknologi penanganan ikan tuna segar *jurnal squalen* vol.3 no 2. Hal 41-50.
- Herliany. N. E., Pariansyah, A., dan Negara, B. F. Surya Prawira (2018) Aplikasi Maserat Buah Mangrove *Avicennia Marina* Sebagai Pengawet Alami Ikan Nila Segar. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 5 (1)
- Hidayat (2019) Pengujian *Salmonella* sp pada Daging ikan tuna (*Thunnus albacares*) loin beku.segar (*fresh frozen loin*). Politeknik Perikanan Negeri Pangkajene Kepulauan “Skripsi”.
- Http:// FPIK. Bung Hatta.ac. id. (2022). Penurunan Mutu produk perikanan.
- Hadiwiyoto, S. 2013. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid 1. Penerbit Liberty. Jakarta.
- Kepmenkes 121 No 23/ Men.Kes/ SK / 1/ 1978.Tentang Penerapan *Good Manufacturing Practices*.
- Kljaković-Gašpić, Z., & Tičina, V. (2021). Mercury and Selenium Levels in Archive Samples of Wild Atlantic Bluefin Tuna From the Mediterranean Sea.*Chemosphere*,284(June).<https://doi.org/10.1016/j.chemosphere.2021.131402>
- Litaay C, Wisudo SH, Arfah H. 2020. Penanganan ikan cakalang oleh nelayan pole and line. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23(1): 112-121.
- Loppies, C. R. M., D. A. N. Apituley, R. B. D. Sormin, dan B. Setha. 2021. Kandungan Mioglobin Ikan Tuna (*Thunnus albacares*) Dengan Pemakaian Karbon Monoksida dan Filter Smoke Selama Penyimpanan Beku. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 1:12–20.
- Lukiawan, R., & Suminto, S. (2017). Kandungan Metil Merkuri pada Beberapa Jenis Ikan Sebagai Upaya Mendukung Pengembangan Standar Codex. *Jurnal Standardisasi*, 19(3), 193. <https://doi.org/10.31153/js.v19i3.607>
- Mailoa MN, Lokolo E, Nendissa D. M, Harsono P.I. 2019. Karakteristik mikrobiologi dan kimiawi ikan tuna asap. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22 (1): 89-99.
- Mailoa, M. N., Savitri, I. K. E., Lokollo, E., & Kdise, S. S. (2020). Mutu Organoleptik Ikan Layang (*Decapterus* Sp.) Segar Selama Penjualan di Pasar Tradisional Kota Ambon. *Majalah Biam, e-Jurnal Balai Riset dan Standarisasi Industri Ambon*, 16(1), 36–44. <http://dx.doi.org/10.29360/mb.v16i1.6149>.
- Maghfiroh, F., Kurtini, T., Dan K. Nova (2015). Pengaruh Dosis Larutan Vitamin B Kompleks Sebagai Bahan Daya Tetas, Dan Kematian Embrio. *Jurnal Ilmu Perikanan Bioteknologi*. 3 (1): 256-261.Available At.
- Maulana, H, Afrianto, E Rustikawati I. (2018). Analisis Bahaya dan Penentuan Titik Kritis Pada Penanganan Tuna Segar Utuh Di Bali Ocean Anugrah Linger Indonesia.
- Nurjanah, A. Abdullah, S. Sudirman, dan K. Tarman. 2014. Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan. Cetakan Kedua. IPB Press, Bogor.

- Palawe, J. F., Wodi, S. I. M Dan Cayono, E (2016). Analisis Kontaminasi Total Mikroba Pada Beberapa Produk Ikan Segar Kabupaten Kepulauan Sangihe. *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 2 (1), 42-46.
- Palyama, A. F., dan N. Dharmayanti. 2021. Identifikasi Produktivitas Pengolahan Tuna Beku Pada PT. Maluku Prima Makmur di Kota Ambon. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan* 15:1-17
- Prasajaninghatno, Lisan (2020) Pemetaan Zona Potensi Penangkapan Ikan Tuna Madidihang (*Thunnus Albacares*) Di Perairan Yogyakarta Menggunakan Citra Satelit Aqua Modis “Skripsi”.
- Puspitasari., Umar S., Intan N. B. H., Ernawati A. S. A., Dan Nurhasnah. Kemunduran Mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar Pada Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan*. Vol 4. (2): 72 -77, July 2022.
- Putra (2013) Kerusakan Sebagai Salah Satu Penyebab Penurunan Mutu Ikan. [https:// 123dok.com](https://123dok.com).
- Purwaningsih, S. (2019). Teknologi Pembekuan Udang. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Radji (2012). Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi Dan Kedokteran. Cetakan 2011. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran Egc, Hal 45-47.
- Rahmi, Juniati (2018). Kualitas Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Segar Pasca Pendaratan Di PPI Laapa Sinjai Sampai Pemasaran Akhir Di Kabupaten Sinjai “Skripsi”.
- Rizaty, (2021), Badan Pusat Statistik (BPS) Produksi Perikanan Tangkap Laut Ternate. [https:// malut. Bps.go.id/subject/56/perikanan.html](https://malut.bps.go.id/subject/56/perikanan.html).
- Sofiani, S. N. 2014. Analisis Kadar Histamin Dengan Metode Spektrofotometer Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Dengan Perlakuan Waktu Penyimpanan. Universitas Islam
- Sofianti, T, Dan Deto S. N. 2019. Profil Pengolahan Tuna Loin Beku Di Pt Harta Samudra Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Bluefin Fisheries*. 1 (2). 2019: 12- 22.
- Sarianto, Deni, Domu Simbolon, and Budi Wiryawan. 2017. “Dampak Pertambangan Nikel Terhadap Daerah Penangkapan Ikan Di Perairan Kabupaten Halmahera Timur.” *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 21(2):104–113.
- Saparinto, C., & Diana. (2018). Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius.
- Sipahutar, Y, H., Punwandari, W. V., Dan Sitorus, T.M.R. (2019). Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Pasca Penangkapan Di Pelabuhan Perikanan Samudra Kendari, Sulawesi Tenggara. *Seminar Nasional Kelautan X IV*, Universitas Hang Tuah, Surabaya., Hal 69-78.
- Standar Nasional Indonesia (SNI 01- 2332.3 – 2006). Cara Uji Mikrobiologi Bagian -3 Penentuan Angka Lempeng Total Pada Produk Perikanan.
- Standar Nasional Indonesia (SNI 2729 – 2021). Ikan Segar Pengujian Histamin.
- Standar Nasional Indonesia (SNI 2729 -2013). Ikan Segar Pengujian Organoleptik
- Stratev, D., Vakshin, I., Dan Daskalov, H. (2015). Microbiological Status Of Fish Products On Retail Markets In The Republic Of Bulgaria. *International Food Research Journal*, 22 (1), 64.
- Sugiyono (2016: 194). Artikel Cendekiawan. [Http:// Repository.Stei.Ac.id](http://Repository.Stei.Ac.id).

- Sumartini, Harahap, K. S., & Sthevany. (2020). Kajian Pengendalian Mutu Produk Tuna Loin *Precooked Frozen* Di Perusahaan Pembekuan Tuna X. *Aurelia Journal*, 2(1), 29–38.
- Suryaningrum, T. D., Ikasari, D., Dan Octavini. H (2017). Evaluasi Mutu Tuna Loin Segar Untuk Shasimi Yang Diolah Diatas Perahu Selama Penanganan Dan Distribusi Di Ambon. *JPB Kelautan Dan Perikanan*, vol 12 No 2 Hal: 165 – 180.
- Suryanto dan Sipahutar (2021). Pengaruh Suhu Penerimaan Sampel Dan Olahan Ikan Tuna *Jurnal –* Balitbang.kkp. go. Id. [Http://ejournal.balitbang.kkp.go.id](http://ejournal.balitbang.kkp.go.id).
- Supriatna A, Hascaryo B, Wisudo SH, Baskoro M, Nikijuluw VPH. 2014. Model rantai nilai pengembangan perikanan tuna, tongkol, dan cakalang di indonesia. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 17(2): 144-155.
- Suwetja, I, K. (2011). Biokimia Hasil Perikanan. Jakarta: Media Prima Aksara.
- Tapia GG, Quintero GB, Infante JA, Aguilar RP, Cortes JA and Feezing On Histamine Concentration and Microbiological Quality Of Yellowfin Tuna During Processing. *Food Sci. Technol, Campinas*, 33 (3): 463 -467, July - Sep 2013. Doi: [Http:// dx.doi. org/10. 1590/ So 101 – 206120130050061](http://dx.doi.org/10.1590/So101-206120130050061).
- Thomas R Mahulette. (2018). Ikan Tuna Menjadi Primadona Ekspor. Artikel. Badan Riset Dan Sumberdaya Manusia Kelautan Dan Perikanan.
- Triharyuni, S., Dan Prisantoso B. I. (2012). Komposisi Jenis Dan Sebaran Ukuran Tuna Hasil Tangkapan *Longline* Di Perairan Samudera Hindia Selatan Jawa. *Jurnal Saintek Perikanan*, 8 (1): 52 -58.
- Trisnawati (2020) Kemunduran Mutu Ikan Gabus (*Channa Triata*) Dengan Teknik Mematikan Ikan Yang Berbeda Pada Suhu Ruang 28°C. Fakultas Perikanan Dan Kelautan. Universitas Riau Pekanbaru.
- Widoyoko (2016: 46). [Https:// Jim.bbg.ac.id](https://jim.bbg.ac.id).
- Wodi SIM, Cahyono E. Mamontho N (2016). Mutu ikan pindang selar (*selaroides sp*) pada berbagai konsentrasi ekstrak daun kemangi, *jurnal imliah tindalung* 2 (1) : 36-41.
- Wodi SIM, Trilaksani W, Nurimala M. (2014). Changesin Myoglobin Of Big Eye Tuna During Chilling Strorage. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*. 17 (3): 214 – 223.
- Winarno, F. (2014). Kimia Pangan Dan Gizi Gramedia.
- Wiranata, K., Widia, I. W., & Sanjaya, I. P. G. B. (2017). Pengembangan Sistem Rantai Dingin Ikan Tongkol (*Euthynnus affini*) Segar untuk Pedagang Ikan Keliling. *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*, 6(1), 12–21.
- Yaswir, R., Dan I, Ferawati (2012). Fisiologi Dan Gangguan Keseimbangan Nutrium, Kalium, Dan Klorida Serta Pemeriksaan Laboratorium. *Jurnal Kesehataan Andalas* 1 (2): 34 -38.