

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, R., Ferasyi, T., & Karina, S. (2016). Uji Mikrobiologi Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) yang didistribusikan di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Lampulo dan oleh Pedaangang Ikan Keliling (PIK) di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kelautan dan Perikanan Unsyiah*, 1(3), 318-324.
- Andriani, Y. (2018). *Budidaya Ikan Nila*. Yogyakarta: Deepublish.
- Angreni, N., Arthana, I., & Wulandari, E. (2018). Distribusi Bakteri Patogen pada Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) di Danau Batur, Bali. *Current Trends in Aquatic Science*, 1(1) : 98-105.
- Apriani, R., Ferasyi, R., & Razali, R. (2017). Jumlah Cemaran Mikroba dan Nilai Organoleptik Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *JIMVET*, 1(3), 598-603.
- Arfiati, D., Dina, K., Anugerah, P., Budiwardani, R., Lailiyah, S., Inayah, Z., Pratiwi, R. K., dan Cokrowati, N. (2022). *Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. Malang: UB Media.
- Bau, F., Une, S., & Antuli, Z. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Kimia dan Biologis Ikan Teri Asin Kering (*Stolephorus* sp.). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 3(2), 94-101.
- BSN. (2006). *SNI 01-3553-2006 tentang Air Minum dalam Kemasan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- BSN. (2009). *SNI 7388:2009 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- BSN. (2013). *SNI 2729:2013 tentang Ikan Segar*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- BSN. (2015). *SNI 2332:3 Cara Uji Mikrobiologi - Bagian 3 : Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Chintagari, S., Hazard, N., Edwards, G., Jadeja, R., & Janes, M. (2016). Risks Associated with Fish and Seafood. *Food Microbiology*, 5, 1-16.
- Edirisinghe, S., Wickramasinghe, I., Wansapala, M., & Warahena, A. (2022). Adoption of Hygienic Practices in Selected Fish Markets Along the Fish Supply Chain, in Sri Lanka. *Food Research*, 6(2), 374-382.
- FAO. (2012). *Manual of Good Hygiene Practice for Fishing Boats and Fish Landing Sites in Small Scale Fisheries*. Rome: Food and Agriculture Organization.

- Firdausi, F., Rahardjo, M., & Hanani, Y. (2017). Hubungan Kondisi Sanitasi dan Personal Higiene Pekerja dengan Jumlah Angka Kuman pada Ikan Asap di Bandarharjo Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(5), 639-648.
- Ghada, A., & Sura, M. (2018). Comparison of Various Types of Cutting Boards in Bacterial Contaminatoin. *Raf. J. Sci.*, 27(3) : 12-18.
- Heredia, N., Wesley, I., & Garcia, S. (2009). *Microbiologically Safe Foods*. Canada: John Wiley & Sons.
- Jiastuti, T. (2018). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri pada Makanan jadi di RSUD dr Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13-24.
- Lelieveld, H., Holah, J., & Napper, D. (2014). *Hygiene in Food Processing Principles and Practice*. USA: Woodhead Publishing.
- Lelieveld, H., Mostert, M., & Holah, J. (2005). *Handbook of Hygiene Control in the Food Industry*. USA: Woodhead Publishing.
- Mandal, B., Dubey, S., Bhattacharya, D., & Chand, B. (2015). Significance of Cross-contamination on Bacteriological Quality of Black Tiger Shrimp (*Penaeus monodon* Fabricius 1798) for Export Trade Produces in Fish Processing Plant. *Journal of Aquaculture Research & Development*, 6(12), 1-5.
- Muna, F., & Khariri. (2020). Bakteri Patogen Penyebab Foodborne Diseases. *Jurnal Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi*, 74-79.
- Perez-Rodriguez, F., Valero, A., Carrasco, E., Garcia, R., & Zurera, G. (2006). Understanding and Modelling Bacterial Transfer to Foods : A Review. *Trends in Food Science & Technology*, 131-144.
- Remya, S., Mohan, C., Jha, K., & Joseph, T. (2018). *Hygiene and safety of fish and fishery products*. Gujarat: ICAR.
- Republik Indonesia. (2021). *Peraturan Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan Nomor 3 Tahun 2021*. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Sitakar, N., Nurliana, Jamin, F., Abrar, M., Manaf, Z., & Sugito. (2016). Pengaruh Suhu Pemeliharaan dan Masa Simpan Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) pada Penyimpanan Suhu -20°C Terhadap Jumlah Total Bakteri. *Jurnal Medika Veterinaria*, 10 (2) : 162 - 165.
- Thrusfield, M., & Christley, R. (2018). *Veterinary Epidemiology*. Oxford: John Wiley & Sons Ltd.

- Utari, L., Riyanti, R., & Santosa, P. (2016). Status Mikrobiologis Daging Broiler di Pasar Tradisional Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 4(1), 63-66.
- Virgantari, F., Koeshendrajana, S., Arthatiani, F., Faridhan, Y., & Wihartiko, F. (2022). Pemetaan Tingkat Konsumsi Ikan dalam Rumah Tangga di Indonesia. *J. Sosek KP*, 17(1), 97-104.
- Waluyo, E., & Kusuma, B. (2017). *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Malang: UB Press.
- Yuniarti, T., Lestari, S., Handoko, Y., Purnamasari, H., Kristianto, S., Novalina, S., Tarigan, N., Ridhowati, S., Afifah, R. A., Prayudi, A., dan Tuarita, M. (2021). *Pengetahuan Bahan Baku Perikanan*. Medan: Yayasan Kita Menulis.