

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2006. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Agus, Y. 2007. *K-Means-Penerapan , Permasalahan dan metode terkait*. Jurnal Sistem dan Informatika , Hal: 47-60.
- Agustiar, A.A. 2017. *Laporan Praktikum Teknik Pengujian Mutu Hasil Perikanan Uji Duo Trio*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Agustika, D. K., Hidayat, S. N., Kuwat, T., Iliescu, D. D. dan Leeson, M. S. 2020. *Steady-state response feature extraction optimization to enhance electronic nose performance*. International Conference on Electrical Engineering, Computer Science and Informatics. Yogyakarta. <https://doi.org/10.23919/EECSI50503.2020.9251887>.
- Al-Hameed, K.A.A., 2022. Spearman's Correlation Coefficient In Statistical Analysis. *Int. J. Nonlinear Anal. Appl.* 13 Vol 1, Page: 3249-3255 ISSN: 2008-6822 (electronic). <http://dx.doi.org/10.22075/ijnaa.2022.6079>
- Al-Hameed, K.A.A., 2022. *Spearman's Correlation Coefficient in Statistical Analysis*. *Int. J. Nonlinear Anal. Appl.* 13, Hal :3249-3255.
- Anggriawan, R.Y. 2019. *Studi Penentuan Kadar Nikotin pada Rokok Elektronik Menggunakan E-Nose dengan Kemometrik sebagai Analisisnya*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Yogyakarta.
- Ariyani, F, dan Dwiyitno. 2016. *Kajian Perubahan Parameter Sensori Dengan Metode Demerit Point Score Pada Penurunan Kesegaran Ikan Patin Selama Pengesan*. JPB Kelautan dan Perikanan Vol. 11 No. 1 Hal: 67-82.
- Badan Pusat Statistik, 2023. *Data Ekspor dan Impor Nasional*. <https://www.bps.go.id/id/exim>. Diakses pada 15 Desember 2023
- Badan Standar Nasional. 2013. ISO 8586-1:1993, ISO 1103-5:1994. *Sensory Analysis*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standar Nasional. 2013. SNI 2729:2013. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Badan Standardisasi Nasional.
- Botta, J.R., 1995. *Evaluation of seafood freshness quality*. Food Sci. and Technology VHC Publishers, Inc. New York
- Branch, A. C., dan Vail, A. M. 1985. Bringing fish inspection into the computer age. *Journal Food Techno*, 37, Page: 352-355.
- Bremner, H.A., Statham, J.A., dan Sykes, S.J. 1985. Tropical species from North-West shelf of Australia: Sensory assessment and acceptability of fish stored on ice. In Reilly, A. (ed.). Spoilage of Tropical Fish and Product Development. *Proceedings of a Symposium held in conjunction with the Sixth Session of the Indo-pacific Fishery Commission Working*

*Party on Fish Technology and Marketing*. RMIT, Melbourne, Australia, 23  
26 October 1984. FAO, Rome. Page: 41–53.

Cahyadi, D. 2007. *Ekstraksi dan Kemiripan*. Universitas Indonesia.

Codex. 1976. Recommended International code of Practice for Fresh Fish  
CAC/RCP Vol 9.

Destari, D., Sari, I., dan Leksono, T. 2018. *Kemunduran Mutu Ikan Tongkol  
(*Euthynnus Affinis*) Segar di Pasar Modern dan Tradisional Kota  
Pekanbaru*. Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan, Hal: 1-16.

Ekasari D., Suwetja. I.K., dan Montolalu L.A.D.Y., 2017. *Uji Mutu Ikan Cakalang  
(*Katsuwonus Pelamis-L*) dan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Segar di Tpi  
Tumumpa selama Penyimpanan Dingin*. Jurnal Media teknologi Hasil  
Pertanian. Vol. 5, No.2, Hal. 134-141.

Fahrul. 2019. *Pemetaan Kualitas Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Segar Yang  
Dipasarkan di Provinsi Sulawesi Selatan*. Sekolah Pascasarjana Universitas  
Hasanuddin: Makassar.

FAO. 1995. *Code of Conduct for Responsible Fisheries. Food and Agriculture  
Organization. Rome*. <http://www.fao.org/fi/agreem/agreem.asp>

Food and Drug Administration (FDA). 2001. *Fish and Fisheries Products Hazards  
and Control Guidance*. United States.

Geetika. 2017. *Selection and Training of Sensory Panelists and Methods of Sensory  
Evaluation*. Indira Ghandi Nation Open University.

Girsang, H.S. 2008. *Studi Penentuan Daerah Penangkapan Ikan Tongkol Melalui  
Pemetaan Penyebaran Klorofil-a dan Hasil Tangkapan di Pelabuhan Ratu,  
Jawa Barat*. Bogor: Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan,  
Fakultas Perikanan, Institut Pertanian Bogor.

Hadiwiyoto, S., 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Liberty,  
Yogyakarta.

Hafiludin. 2011. *Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging  
Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*)*. Jurnal  
Kelautan, 4(1), Hal: 1-10.

Huss, H. H. 1995. Quality and Quality Changes in Fresh Fish. *FAO Fisheries  
Technical Paper*, Page: 195.

Ilyas, 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. Teknik Pendinginan Ikan*. C.V  
Paripurna. Jakarta : Bhatara Aksara

Johnson, R.R., and Wichern, D.A. 2007. *Applied Multivariate Statistical Analysis*.  
New Jersey: Pearson Prentice Hall.

Johnson, R.R., dan Wichern, D.A. 2007. *Applied Multivariate Statistical Analysis*.  
New Jersey: Pearson Prentice Hall.

- Julian. E. 2015. *Thermometer Khusus Untuk Pengukuran Suhu Makanan dan Minuman*. <https://digital-meter-indonesia.com/thermometer-khusus-untuk-pengukuran-suhu-makanan-dan-minuman/>. Diakses pada 23 November 2023.
- Junianto, 2003. *Teknik Penangan Ikan*. Penerbit PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Leo, M and Nollet, L., 2007. *Handbook of Meat Poultry and Seafood Quality*. Blackwell Publishing John Wiley dan Sons, Inc.
- Mahmudah, N.A., 2021. *Uji Pembedaan (Different Test)*. <https://slideplayer.info/slide/18035856/>. Diakses pada 23 November 2023 Pukul 17.55 WIB.
- Martinsdbttir, E, K Sveinsdbttir, J Luten, R SchelvisSmit, and G Hyldig. 2001 Sensory evaluation of fish freshness. A reference manual for the fish industry. *QIM-Eurofish*. [www.qim.eurofish.com](http://www.qim.eurofish.com).
- Maulana, H., Eddy, A., dan Ike, R. 2012. *Analisis Bahaya dan Penentuan Titik Pengendalian Kritis pada Penanganan Tuna Segar Utuh di PT. Vali Ocean Anugrah Linger Indonesian Benoa Bali*. Jurnal Perikanan Dan Kelautan, 34, Hal: 1-5.
- Nielsen D dan Hyldig G., 2004. Influence of handling procedures and biological factors on the QIM evaluation of whole herring (*Clupea harengus* L.). *Food Research International*. 37: Page: 975-983.
- Norita, Nurimala, M., dan Abdullah, A. 2019. *Kualitas Ikan Tongkol Abu-Abu (Thunnus Tonggol) pada Kondisi Penyimpanan Berbeda*. JPHPI, Hal: 490-497.
- Nurani, T. W., 2011. *Manajemen Mutu dalam Industri Perikanan. Buku I New Paradigma In Marine Fisheries: Pemanfaatan dan Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Laut Berkelanjutan*. Bogor: ID IPB Press.
- Nurilmala, M., Abdullah, A., Matutina. V. M., Nurjanah, Yusfiandayani, R., Sondita, M.F.A., dan Hizbullah, H.H., 2019. *Perubahan Kimia, Mikrobiologis dan Karakteristik Gen Hdc Pengkode Histidin Dekarboksilase pada Ikan Tongkol Abu-Abu Thunnus Tonggol Selama Penyimpanan Suhu Dingin*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis Vol. 11. Hal: 285-296.
- Odoli, C.O., 2009. *Optimal Storage Conditions for Fresh Farmed Tilapia (Oreochromis niloticus) Fillets*. Thesis. Department of Food Science and Nutrition. Faculty of Science, University of Iceland.
- Pahlevi, R., 2021. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/11/30/nilai-produksiikan-tongkol-tertinggi-nasional-capai-17-pada-2020>. Diakses pada 21 Desember 2022
- Pawito., 2007. *Penelitian Komunikasi Kualitatif*. Yogyakarta: Pelangi Aksara. Yogyakarta.

- Petersen, G. D., and G. Hyldig. 2010. Variation in sensory profile of individual Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) from the same production batch. *J. Food Sci.*, 75(9) Page: 499-505.
- Pratama, O., 2020. *Balai Pengelolaan SD Pesisir dan Laut Makassar Direktorat Jenderal Pengelolaan Ruang Laut*. Retrieved from Konservasi Perairan sebagai Upaya menjaga Potensi Kelautan dan Perikanan Indonesia: <https://kkp.go.id/djprl/bpsplmakassar>
- Rahman, H.A. and Olley, J. 1984. Assessment of Sensory Techniques for Quality Assessment of Australian Fish. *CSRIO. Tasmanian Regional Laboratory. Occasional Paper*. (8) Page: 84.
- Rivai, M. 2007. *Pengaruh Principle Component Analysis Terhadap Tingkat Identifikasi Neural Network pada Sistem Sensor Gas*. Jurnal Telkomnika, 5(3): Hal: 159-167. <http://doi.org/10.12928/telkomnika.v5i3.1360>
- Ronnie. 2022. *Asal Mula Teknologi Sistem Pendingin Cold Storage Room*. <https://bjt.co.id/2/ARTICLES/21/asal-mula-teknologi-sistem-pendingin-cold-storage-room> Diakses pad 16 November 2023.
- Saanin. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Volume I dan II*. Jakarta :Bina Rupa Aksara
- Sakamoto, T., Amano, M., Hyodo, S., Moriyama, S., Takahashi, A., Kawaguchi, H., and Ando, M. 2005. Expression of prolactin -releasing peptide and prolactin in the eu ryhaline mudskippers (*Periophthalmus modestus*): prolactin -releasing peptide as a primary regulator of prolactin. *J. Mol. Endocrinol.* 34: Page: 825–834.
- Sidou, L. F. dan Borges, E. M. 2020. *Teaching Principal Component Analysis Using a Free and Open Source Software Program and Exercises Applying to Real-World Examples*. Journal of Chemical Education, 97: Page: 1666-1676. <http://dx.doi.org/10.1021/acs.jchemed.9b00924>.
- Siregar, E. S. Y., dkk. 2018. *Analisis Daerah Penangkapan Ikan Tuna Sirip Kuning Thunnus Albacares Di Sumatera Barat Berdasarkan Model GAM*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis Vol. 10 No. 2.
- Sitompul, Y. M. L., Sugitha I.M., dan Duniaji, A.S., 2020. *Pengaruh Lama Perendaman Dalam Air Perasan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi* Linn) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Pada Suhu Ruang*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan ISSN : 2527-8010 (*ejournal*) Vol. 9, No. 1, Hal: 71-80.
- Smith, L. I. 2002. *A tutorial on Principal Components Analysis*. [http://www.sccg.sk/~haladova/principal\\_components.pdf](http://www.sccg.sk/~haladova/principal_components.pdf) Diakses tanggal 15 Oktober 2023.
- Sveinsdottir, K., Martinsdottir, E., Hyldig, G., Jørgensen, B. and Kristbergsson, K., 2003. Quality index method (QIM) scheme developed for farmed Atlantic salmon (*Salmo salar*). *Food Qual. Prefer* Vol 14: Page: 237– 245.

- Swennen, D., Rentier-Delrue, F, Auperin, B., Prunet, P., Flick, G., Wendelaar Bonga, S.E., Lion, M., and Martial, J.A. 1991. Production And Purification Of Biologically Active Recombinant Tilapia (*Oreochromis Niloticus*) Prolactin. *J. Endocrinol.* Page: 131: 219.
- Susanti, M.T., dan Purba, P., 2008. *Rancang Bangun Kotak Penyimpan Ikan Berinsulasi untuk Mempertahankan Kualitas Ikan Dengan Proses Pendinginan serta Aplikasinya pada Ikan Tongkol (*Auxis Thazard*)*. *Jurnal Teknik* Vol.29, Hal: 143-148.
- Torido, H. T. 2012. Analysis of the Growth of Histamine Producing Bacteria and Histamine Accumulation in Fish During Storage at Low Temperatures. *Journal Food Control*, Page: 174-177.
- Ufei, R., Lekatompessy, R.R., dan Marlissa, Z., 2019. *Kaji Kapasitas Pendinginan Ikan dengan Menggunakan Es dalam Kemasan Plastik*. Seminar Nasional Archipelago Engineering ISSN 2620-3995, Hal: 243-247.
- Varmuza K. 2001. *Applied Chemometrics: From Chemical Data to Relevant Information*. 1st Conference on Chemist, 3 Maret. Cairo.
- Wang, Z., Dou, R., Yang, R., Cai, K., Li, C. dan Li, W. 2021. *Changes in Phenols, Polysaccharides and Volatile Profiles of Noni (*Morinda citrifolia* L.) Juice during Fermentation*. *Molecules*, 26(2604): Page: 1-15. <https://doi.org/10.3390/molecules26092604>.
- Wiyono, E.L., dan Nirmalanti. 2010. Penanganan Selama Transportasi Terhadap Hasil Tangkapan Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman: Aspek Biologi dan Teknis. *Jurnal Mangrove dan Pesisir*, 10, Hal: 1-7.
- Yunna Wu, W. J. 2019. Risk Assessment of electric vehicle supply chain based on fuzzy synthetic evaluation. *Journal Energy*, 182, Page: 297-441. doi:10.1016/j.energy.2019.06.055.
- Yuwono, S.S., 2015. Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/08/ikan-tongkol-euthynnus-affinis/> Diakses pada 16 Desember 2022.