

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, Z., Afrianto, E., & Kurniawati, N. (2015). Evaluasi penerapan sanitasi terhadap risiko keberadaan histamin pada pengolahan pindang Cakalang di Pelabuhan Ratu. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 6(2), 61–69.
- Al Bayyinah, A., Solihin, I., & Wisudo, S. H. (2016). Kepuasan nelayan terhadap pelayanan Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Kejawan Cirebon. *Marine Fisheries*, 7(1), 33–43.
- Amelia, A. A. (2020). Pasar tradisional: pilar peradaban yang arif, berbudaya dan kreatif bagi seluruh generasi. *Talenta Conference Series: Energy and Engineering (EE)*, 3(1), 104–109.
- AOAC. (1990). *Official Methods of Analysis. Penentuan kadar derajat keasamaan (pH)*.
- Apelabi, P. C., Wuri, D. A., & Sanam, M. U. E. (2015). Perbandingan nilai Total Plate Count (TPC) dan cemaran *Salmonella* sp. pada ikan tongkol (*Eutynnus* sp.) yang dijual di Tempat Pelelangan Ikan (TPI), pasar tradisional dan pedagang ikan eceran di Kota Kupang. *Jurnal Kajian Veteriner*, 3(2), 121–137.
- Aplikasi DATAKU Daerah Istimewa Yogyakarta. (2023). https://bappeda.jogjaprov.go.id/dataku/data_dasar/cetak/558-tingkat-konsumsi-ikan. Diakses pada 28 Oktober 2022.
- Apriani, R., Ferasyi, R., & Razali, R. (2017). Jumlah cemaran mikroba dan nilai organoleptik ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *JIMVET*, 01(3), 598–603.
- Atmoko, T. P. H. (2017). Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di rumah makan dhamar palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 1–9.
- Badan Standarisasi Nasional. (1998). *SNI 01-4495-1998 Penentuan Kadar Total Volatile Base (TVB) dan Trimethylamine (Tmas) secara Conway*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *SNI 01-2332.3.2006 Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada Produk Perikanan*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015a). *SNI 2332.1.2015 Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 1: Penentuan Koliform dan Escheria coli pada Produk Perikanan*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015b). *SNI 2332.3-2015 Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015c). *SNI 2346:2015 Pedoman Pengujian Sensori Pada Produk Perikanan*.

- Badan Standarisasi Nasional. (2015d). *SNI 3553:2015 Air Mineral*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015e). *SNI 8152:2015 Pasar Rakyat*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2021). *SNI 2729:2021 Ikan Segar*.
- Budhi, I. G. Kt. T. P., & Sumiari, N. K. (2017). Pengukuran *Customer Satisfaction Index* terhadap pelayanan di Century Gym. *Jurnal Ilmiah SISFOTENIKA*, 7(1), 25–37.
- Choirunisa, M. P., Suryadi, & Septiana, N. (2023). Pengaruh kenyamanan, kualitas pelayanan dan keragaman produk terhadap kepuasan pelanggan pada PT. Indometro Surya Andola Kota Metro. *Jurnal Manajemen Diversifikasi*, 3(1), 133–140.
- Damayanti, C., & Hasanah, A. N. (2023). Penilaian risiko kontaminasi silang pada area produksi pada salah satu industri farmasi di DKI Jakarta. *Majalah Farmasetika*, 8(5), 424–446. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v8i5.46906>
- Darwanto, & Murniyati. (2003). Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT). In *Pusat Pendidikan dan Pelatihan Perikanan*. Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Daud, A., Sahriawati, & Suriati. (2018). Pengembangan prosedur analisis total volatil bases dengan menggunakan indikator alami. *Agrokompleks*, 17(1), 8–16.
- DPRD Kabupaten Bantul. (2023). Media Komunikasi Kabupaten Bantul BIWARA Berita Wakil Rakyat. *Sekretariat DPRD Kabupaten Bantul*.
- Dwiari, S. R., Asadayanti, D. D., Nurhayati, Sofyaningsih, M., Yudhanti, S. F. A. R., & Yoga, I. B. K. W. (2008). *Teknologi Pangan* (T. Suganda, Ed.; Jilid 1). Departemen Pendidikan Nasional.
- Fuad, M., Sugiarto, Cristine, H., Nurlela, & Paulus, Y. E. F. (2000). *Pengantar Bisnis*. Gramedia Pustaka Utama.
- Ghozali, I. (2001). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Gusti, A., & Sari, P. N. (2020). Sanitasi lingkungan pasar tradisional di Padang dan Payakumbuh. *Jurnal Keselamatan Kesehatan Kerja Dan Lingkungan*, 1(1), 3–11. <https://doi.org/10.25077/jk3l.1.1.3-11.2020>
- Guswanto, B., Gumilar, I., & Hamdani, H. (2012). Analisis indeks kinerja pengelola dan indeks kepuasan pengguna di Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman Jakarta. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 3(4), 151–163.

- Hadi, M. C., Sujaya, I. N., & Habibah, N. (2022). Efektivitas berbagai umpan perangkap lalat di pasar ikan dan pasar tradisional. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 11(1), 1–9. <https://doi.org/10.23887/jst-undiksha.v11i1>
- Hadiwiyoto, S. (1993). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan* (Ed.1, Cet.1). Liberty.
- Ilyas, S. (1983). *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid I: Teknik Pendinginan Ikan*. Paripurna.
- Indrasari, M. (2019). *Pemasaran & Kepuasan Pelanggan*. UNITOMO PRESS.
- Indrawati, T., & Yovita, I. (2014). Analisis sumber modal perdagangan pedagang pasar tradisional di Kota Pekanbaru. *Jurnal Ekonomi*, 22(1), 1–8.
- Kementerian Pekerjaan Umum Republik Indonesia. (1987). *Peraturan Menteri Pekerjaan Umum Nomor 378/KPTS/1987 tentang Pengesahan Keputusan 33 Standar Kontruksi Bangunan Indonesia*.
- Kementrian Kesehatan RI. (2018). *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2017*.
- KEP BKIPM Nomor 40. (2021). *Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan Nomor 40 Tahun 20212 Tentang Petunjuk Teknis Penerbitan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik di Supplier dan Sertifikat Cara Pengolahan Ikan yang Baik di Suplier*.
- KEPMENKESRI. (2008). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/MENKES/SK/VI/2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat*.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2009). *Marketing Management (Manajemen Pemasaran, alih bahasa: B. Sabran)*. Edisi Ke-13. Erlangga.
- Kristanto, E., & Wangko, S. (2014). Patofisiologi Rigor Mortis. *Jurnal Biomedik*, 6(3), 33–39.
- Kusmayadi, & Sugiarto, E. (2000). *Metodologi Penelitian dalam Bidang Kepariwisata*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Lantu, I. S., Sulistijowati, R., & Ibrahim, P. P. (2024). Analisis mutu organoleptik ikan tuna (*Thunnus spp.*) di Kota Gorontalo berdasarkan rantai distribusi. *Jambura Fish Processing Journal*, 6(1), 66–73. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v6i1.23811>
- Liviawaty, E., & Afrianto, E. (2014). Penentuan waktu rigor mortis ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*) berdasarkan pola perubahan derajat keasaman. *Jurnal Akuatika*, 1(1), 40–44.

- Maruka, S. S., Siswohutomo, G., & Rahmatu, R. D. (2017). Identifikasi cemaran bakteri *escherichia coli* pada ikan layang (*Decapterus russelli*) segar di berbagai pasar Kota Palu. *E-Jurnal Mitra Sains*, 5(1), 84–89.
- Minarni, E., & Nurhadi, A. (2016). Analisis tingkat kepuasan pelanggan terhadap pelayanan pasar tradisional Besuki Tulungagung. *Jurnal Benefit*, 3(1), 45–58.
- Mubarok, A. S. F. Q. R., Perdana, A. W., Sasmito, B. B., Kusuma, B., Waluyo, E., Aji, M. T., & Sulthoniyah, S. T. M. (2021). Study on fishery commodities cold chain system at Malang City. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 5(2), 350–356. <http://jfmr.ub.ac.id>
- Naiu, A. S., Koniyo, Y., Nursinar, S., & Kasim, F. (2018). *Penanganan & Pengolahan Hasil Perikanan* (D. N. Fazrin, Ed.; Cetakan ke-1). CV. ATHRA SAMUDRA.
- Najiyah, S. Y., & Nurlaela, L. (2019). Hubungan kondisi higiene sanitasi dan sikap konsumen terhadap pembelian makanan jajanan di pasar tradisional Pakis Surabaya. *E-Journal Tata Boga*, 8(2), 275–279.
- Nalendra, A. R. A., Rosalinah, Y., Priadi, A., Subroto, I., Rahayuningsih, R., Lestari, R., Kusamandari, S., Yuliasari, R., Astuti, D., Latumahina, J., Purnomo, M. W., & Zede, V. A. (2021). *Statistika Seri Dasar dengan SPSS*. MEDIA SAINS INDONESIA.
- Nasir, H., Rosyid, A., & Wijayanto, D. (2012). Analisis kinerja pengelola Pelabuhan Perikanan Nusantara Pekalongan, Jawa Tengah. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*, 1(1), 32–45. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jfrumt32>
- Nurjanah, Setyaningsih, I., Sukarno, & Muldani, M. (2004). Kemunduran mutu ikan nila merah (*Oreochromis* sp.) selama penyimpanan pada suhu ruang. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 7(1), 37–43.
- Nusaibah, Maulid, D. Y., Fiyari, A. Y., & Kartika. (2020). karakteristik mutu ikan black marlin loin beku di PT. Sinar Sejahtera Sentosa Jakarta. *Marine and Fisheries Science Technology Journal*, 1(1), 17–23. <https://doi.org/10.15578/marlin.v1.i1.2020.17-23>
- PERPRES No 112. (2007). *Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 112 Tahun 2007 tentang Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan dan Toko Modern*.
- Presiden Republik Indonesia. (2012). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*.

- Purnomo, D. (2018). Uji validitas dan reliabilitas step test sebagai alat ukur keseimbangan pada lansia. *Jurnal Fisioterapi Dan Rehabilitasi*, 2(2), 53–70. <https://doi.org/10.33660/jfrwhs.v2i2.23>
- Puspasari, H., & Puspita, W. (2022). Uji validitas dan reliabilitas instrumen penelitian tingkat pengetahuan dan sikap mahasiswa terhadap pemilihan suplemen kesehatan dalam menghadapi Covid-19. *Jurnal Kesehatan*, 13(1), 65–71. <http://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK>
- Putera, I. G. S. A. (2022). *Analisis Kepuasan Pelayanan Pelabuhan Perikanan Pantai Sadeng Kabupaten Gunungkidul*. Universitas Gadjah Mada.
- Putra, A. B. (2017). *Pengaruh Tingkat Kesegaran Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus) (Pre Rigor, Rigor Mortis, Post Rigor) terhadap Kadar Ekstrak Albumin dengan Metode Pengukusan [Skripsi]*. Universitas Brawijaya.
- Putri, M., Darmanto, Y. S., & Swastawati, F. (2014). Pengaruh cara kematian ikan dan tahapan penurunan kesegaran ikan terhadap kualitas pasta ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1), 40–49.
- Rozi, A. (2018). Laju kemunduran mutu ikan lele (*Clarias* sp.) pada penyimpanan suhu chilling. *Jurnal Perikanan Tropis*, 5(2), 169–182.
- Safiera, F., & Setyawan, Y. (2017). Metode *Importance-Performance Analysis* (IPA) dan regresi logistik ordinal untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat kepuasan pasien Klinik Pratama RZ Bantul Yogyakarta. *Jurnal Statistika Industri Dan Komputasi*, 2(2), 84–92.
- Saragih, A. S., Rismayani, R., & Mulyani, S. (2019). Analisis tingkat kepuasan pembeli ditinjau dari fasilitas lokasi perbelanjaan (studi kasus di pasar Pusat Pasar Medan). *Jurnal Manajemen Dan Akuntansi Medan*, 1(2), 46–61. <https://doi.org/10.47709/jumansi.v1i3.2091>
- Saragih, C. A., Hidayat, L., & Tutuarima, T. (2019). Sifat Organoleptik ikan kape-kape (*Psenes* sp.) dengan penggunaan ekstrak bunga kecombrang (*Nicolaia spesiosa*, Horan) sebagai pengawet alami. *Jurnal Agroindustri*, 9(1), 19–27. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.9.1.19-27>
- Sari, N. A., & Asriwandari, H. (2013). *Peran Wanita dalam Pengambilan Keputusan dalam Keluarga (Studi tentang Wanita Bekerja pada Sekretariat Daerah Provinsi Riau)*.
- Sebrina, N. Z., Ramadhani, S., Yunavita, D., & Fevria, R. (2022). Analisis bakteri *Vibrio cholerae* pada lalat rumah tangga (*Musca domestica*) penyebab kolera. *Prosiding SEMNAS BIO 2022 UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*, 319–327.

- Siburian, E., Ginting, M., & Salmiah. (2020). Analysis of consumer behaviour in purchasing fresh fish in traditional and modern market (case study: Medan Sunggal District, Medan City). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 454(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/454/1/012030>
- Siburian, E. T. P., Dewi, P., & Kariada, N. (2012). Pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap pertumbuhan bakteri dan fungi ikan bandeng. *Unnes Journal of Life Science*, 1(2), 101–105.
- Sipahutar, Y. H., & Khoirunnisa, I. R. (2017). Kajian mutu ikan layur (*Trichiurus savala*) pasca penangkapan di Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Tegalsari, Tegal Jawa Tengah. *Prosiding Simposium Nasional Ikan Dan Perikanan*, 1053–1062.
- Siswanto, Y., & Pertiwi, K. D. (2023). Analisis hygiene dan sanitasi peralatan pada pedagang penjual makanan jajanan di pasar tradisional di Kabupaten Semarang. *Pro Health Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 5(2), 352–358.
- Sitepu, S. B. (2020). *Kualitas Tongkol yang Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Pantai Sadeng Kabupaten Gunungkidul*. UGM.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. ALFABETA.
- Supranto. (2011). *Pengukuran Tingkat Kepuasan Pelanggan Untuk Meningkatkan Pangsa Pasar*. Rineka Cipta.
- Suprayitno, E. (2020). Kajian Kesegaran Ikan di Pasar Tradisional dan Modern Kota Malang. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2), 289–295.
- Syaripudin, J. (2021). *Pengaruh Kebersihan dan Kenyamanan di Pasar Segar Paal Dua Manado terhadap Kepuasan Konsumen*. Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Manado.
- Utami, S. S. (2009). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi kepuasan konsumen dalam mempergunakan jasa transportasi PT. Solo Central Taxi di Surakarta. *Jurnal Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 9(1), 33–44.
- Wagiran. (2013). *Metodologi Penelitian Pendidikan (Teori dan Implementasi)*. Deepublish.
- Wahida, Q., Budiyanto, M. A. K., Permana, F. H., Purwanti, E., Miharja, F. J., & Riyanto. (2022). Hubungan hygiene sanitasi pedagang ikan pindang dengan jumlah bakteri ikan pindang di Pasar Anom Desa Kolor Kabupaten Sumenep. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(2), 22–29.
- Wally, E., Mentang, F., & Montolalu, R. I. (2015). Kajian mutu kimiawi ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) asap (fufu) selama penyimpanan suhu ruang dan suhu dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(1), 7–12.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Tingkat Sanitasi Kios, Mutu Ikan Segar dan Kepuasan Konsumen di Pasar Imogiri Kabupaten Bantul
MUHAMMAD SYAIFUDIEN, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D.; Betty Rachmanti, S.Si, M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Wirartha, I. M. (2006). *Metodologi Penelitian Sosial Ekonomi* (1st ed.). ANDI Yogyakarta.

Yusuf, A., Susilo, H., & Fitriyana. (2016). Analisis kepuasan konsumen terhadap ikan segar di Pasar Rawa Indah Kota Bontang. *JPPA*, 3(2), 57–69.