

## DAFTAR PUSTAKA

- Aerita, A. N., Pawenang, E. T., dan Mardiana. 2021. Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitas dengan Kontaminasi *Salmonella* pada Daging Ayam Kampung. *Unnes Journal of Public Health*. 3(4): 9-16. <https://doi.org/10.15294/ujph.v3i4.3900>.
- Afrianto E, Liviawaty E. 2010. *Penanganan Ikan Segar*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Afrianto, E. dan Liviawaty, E. 2015. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bandung: Alfabeta.
- Agustin, D., Rusmiyanto, D., dan Rahmawati. 2019. Angka Paling Mungkin (*Most Probable Number/MPN*) *Coliform* Sampel Kue Bingke Berendam di Pontianak. *Jurnal Protobiont*. 8(1): 64-68. DOI: <https://doi.org/10.26418/protobiont.v8i1.30864>.
- Agustin, T. I., Laetje, M. I. M., dan Sofijanto, M. A. 2023. Analisis Sanitasi dan Higiene di Pasar Ikan di Pelabuhan Perikanan Nusantara Ternate. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 22(1): 60-69. DOI: <https://doi.org/10.33508/jtpg.v22i1.4364>.
- Akhnah, A. M., Widyastuti, D. A., dan Rachmawati, R. C. 2022. Identifikasi Genera Bakteri *Coliform* pada Air Sungai Desa Datar Kabupaten Jepara. *Quagga: Jurnal Pendidikan dan Biologi*. 14 (2): 124-131.
- Alaina, F., dan Nila, O. 2024. Identifikasi Bakteri *Eschericia coli* pada Ikan Tongkol Asap yang Dijual di Pasar Induk Kabupaten Batang. *Jurnal Mahasiswa Ilmu Farmasi dan Kesehatan*, 2(1): 12-20. DOI: <https://doi.org/10.59841/jumkes.v2i1.836>.
- Alfatch, M. F. N., Setyastuti, A. I., Kresnasari, D., dan Sarmin. 2023. Identifikasi Tingkat Kesegaran Ikan Tongkol (*Euthynnus* sp.) di Pasar Bumiayu, Kabupaten Brebes. *Journal of Marine Research*, 12(3): 511-518. DOI: <https://doi.org/10.14710/jmr.v12i3.40444>.
- Amin, N. F., Garancang, S., dan Abunawas, K. 2023. Konsep Umum Populasi Dan Sampel Dalam Penelitian. *Jurnal Pilar*. 14 (1):15-31. DOI: <https://doi.org/10.35508/jkv.v3i2.1037>.
- Andhikawati, A., Junianto., Permana, R., dan Oktavia, Y. 2021. Review: Komposisi Gizi Ikan Terhadap Kesehatan Tubuh Manusia. *Jurnal Marinade*, Vol. 04(02):76-84).
- Apelabi, P. C., Wuri, D. A., dan 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. DOI: <https://doi.org/10.35508/jkv.v3i2.1037>.

- Apriani, R., Ferasyi, R., dan Razali, R. 2017. Jumlah Cemar Mikroba dan Nilai Organoleptik Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 01(3) : 598-603. DOI: <https://doi.org/10.21157/jimvet.v1i3.4223>
- Apriyanti, A. A. D., Sudiarta, I. W., dan Singapurwa, N. M. A. S. 2020. Analisis Cemar Mikrobiologi pada Daging Ayam Broiler yang Beredar di Pasar Tradisional Kecamatan Denpasar Barat. *Gema Agro*, 25(02), 115–127. DOI: <https://doi.org/10.22225/.25.2.2611.115-127>.
- Ardiyanti, A. 2021. Mutu Organoleptik dan Kandungan Gizi Ikan Tongkol Asap yang Diredam dalam Larutan Ekstrak Daun Sirih. *Hospital Majapahit*, 13(1): 1–10.
- Ariani, M., Suryana, A., Suhartini, S. H., dan Saliem, H. P. 2018. Keragaan Konsumsi Pangan Hewani Berdasarkan Wilayah dan Pendapatan di Tingkat Rumah Tangga. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 16(2), 143-158.
- Arifah, S. N., Wahyuningsih, R. D., dan Nugroho, R. A. 2020. Cemar *Escherichia coli* pada Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) yang Dijual Di Pasar Tradisional Yogyakarta. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(3), 141-148.
- Arsyad, M, A., dan Rusli, A. 2020. Profil Protein Daging Ikan Kurisi Merah (*Pagrus major*) yang diberi Pakan dengan Tambahan Tepung Daun Zaitun (*Olea europaea L.*). *Jurnal Pengelolaan Hasil Perikanan*. 23(1): 93-102. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i1.30890>.
- Bintsis, T. 2017. *Foodborne pathogens*. *AIMS Microbiology*. vol 3(3): 529–563.
- Darna, Turnip, M., dan Rahmawati. 2018. Identifikasi Bakteri Anggota Enterobacteriaceae pada Makanan Tradisional Sotong Pangkong. *Jurnal Labora Medika*. 2(2): 6-12. DOI: <https://doi.org/10.26714/jlabmed.2.2.2018.6-12>.
- Dewi, I. G. A. A. S. 2022. Kualitas Bakteriologis Es Batu pada Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Panjer dengan Metode *Most Probable Number*. *Bioma: Jurnal Bilogi Makassar*. 7(2): 83-94.
- Dewi, P, F, A., Widarti, I, G, A, A., Sukraniti, D, P. 2018. Pengetahuan Ibu Tentang Ikan dan Pola Konsumsi Ikan pada Balita di Desa Kedongan Kabupaten Badung. *Jurnal Ilmu Gizi*, Vol. 7(1). DOI: <https://doi.org/10.33992/jig.v7i1.213>.
- Diana, C., Dihansih, E., dan Kardaya, D. D. 2018. Kualitas Fisik Dan Kimiawi Daging Sapi Beku pada Berbagai Metode (Physical and Chemical Qualities of Frozen Beef Within Different Thawing Method). *Jurnal Pertanian*, 9(1): 51-60. <https://doi.org/10.30997/jp.v9i1.1155>.
- Firdausi, F., Rahardjo, M., dan Darundiati, Y. H. 2017. Hubungan Kondisi Sanitasi dan Personal Higiene Pekerja dengan Jumlah Angka Kuman pada Ikan Asap di Bandarharjo Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 5(5), 639- 648. DOI: <https://doi.org/10.14710/jkm.v5i5.19186>.

- Firmansyah, D., dan Dede. 2022. Teknik Pengambilan Sampel Umum dalam Metodologi Penelitian: Literature Review. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik (JIPH)*. 1(2): 85-114. DOI: <https://doi.org/10.55927/jiph.v1i2.937>.
- Froese, R. D., Pauly. Editors. 2022. Fish Base. *Selaroides leptolepis* (Cuvier, 1833). Accessed through: World Register of Marine Species. <https://www.marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=282745> 2025-02-24
- Ginting, S. T. M., Helmi, Z., Darmawi, Dewi, M., Hennivanda, Erisa, dan Daud, R. 2018. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Gram Negatif pada Ambing Kambing Peranakan Etawa (PE). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner, JIMVET*. 2(3): 351-360.
- Ginzel. F. I., dan Kase, A. G. O. 2024. Biologi Reproduksi Ikan Selar Kuning (*Selaroides leptolepis* Cuvier, 1833) di Tempat Pendaratan Ikan Kelurahan Oeba Kota Kupang. *Journal of Marine Research*, 13 (2): 355-364. DOI: <https://doi.org/10.14710/jmr.v13i2.42798>.
- Haq, F. M., Santoso, H., dan Syauqi, A. 2018. Analisis Kadar Protein Albumin Ikan Sidat (*Anguilla bicolor*) Air Tawar Segar Dikukus di Madura Lamongan. *Jurnal Ilmiah Sains Alami*. 1(1): 13-19.
- Hariyanti, D., dan Oktaviani, N. 2024. Uji Identifikasi Bakteri *Coliform* pada Tahu Putih oleh Penjual di Pasar Sedondong Batang. *Jurnal Mahasiswa Ilmu Farmasi dan Kesehatan*. 2 (3): 326-333.
- Harjanto, S., dan Raharjo. 2017. Peran Laminar Air Flow Cabinet dalam Uji Mikroorganisme untuk Menunjang Keselamatan Kerja Mahasiswa Di Laboratorium Mikrobiologi. *Metana*. 13(2): 55-57. DOI: <https://doi.org/10.14710/metana.v13i2.18016>.
- Hartono, Ali, A., Idris, I. S., dan Daud, H. I. 2021. Cemarkan Bakteri pada Bakso Yang Beredar di Kota Makassar. *Indonesia Journal Of Fundamental Sciences*. 7 (2):84-91.
- Haruna., Hehanussa, K. G., Tuhumury, J. dan Tuankotta, N. 2023. Selektivitas Pancing terhadap Hasil Tangkapan Ikan Selar (*Selar crumenophthalmus*) di Perairan Selat Seram. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Tangkap* 8(2): 119-124. DOI: <https://doi.org/10.35800/jitpt.8.2.2023.50176>.
- Haryanti, S, Y., dan Suryaningsih, Y. 2021. Food Safety Knowledge of Food Sanitation Hygiene Practices in the Era of Pandemic COVID-19. *The Indonesian journal of Health Science*, 13(1): 25-34. <https://doi.org/10.32528/ijhs.v13i1.529>.

- Hasbi, M., dan Laome, L. 2018. Optimalisasi Untuk Kerja Cool Box Pada Variasi Komposisi Media Pendingin Dengan Analisis Variansi. *SNT2BKL*. 1-6.
- Herlina, A., Nugraheni, I, A., Sutopo, M. N., dan Anindita, N. S. 2023. Deteksi Bakteri *Coliform* & *Escherichia coli* Menggunakan Metode Penyaringan Membran Filter Pada Uji Sampel Air Minum Konsumen. Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Vol. 1.
- Hendrajaya, C, T., dan Lestari, E. 2022. Efek Resiko dan Privasi terhadap Kepercayaan Menggunakan Media Sosial. *Jurnal Pendidikan dan Konseling*. 4(4): 5764-5771.
- Hidayatullah, M. F., Fitriyah, H., dan Utaminingrum, F. 2022. Sistem Klasifikasi Kesegaran Daging Ikan Gurami berdasarkan Warna dan Gas Amonia menggunakan *K-Nearest Neighbor* (KNN) berbasis Arduino. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 6(2): 824-829.
- Ilahi, N. F., Ananta, N. L., dan Advinda, L. 2021. Kualitas Mikrobiologi Daging Sapi dari Pasar Tradisional. Prosiding Seminar Biologi, 283-292.
- Iswanto, A. H., Nugroho, R. A., dan Fitriani, E. 2018. Pengaruh Waktu dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu Organoleptik Ikan Laut Segar. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 45–52.
- Kaparang, J. T., Palenewen, J. C. V., dan Mewengkang, H. W. 2019. Pengaruh Perendaman Air Nira Terhadap Mutu Mikrobiologis dan Organoleptik Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) Asap. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 07(03): 80-84. DOI: <https://doi.org/10.35800/mthp.7.3.2019.24366>.
- Kurahman, T., Rohama, dan Saputri, R. 2022. Analisis Cemaran Bakteri *Coliform* dan Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada Air Galon di Desa Sungai Danau. *Journal of Pharmaceutical Care and Sciences*, 3(1): 76-78.
- Kusuma, B. B. P., Pinatih, K. J. P., Darwinata, A. E., dan Tarini, N. M. A. 2024. Identifikasi Kontaminasi *Salmonella* sp. pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Pasar Ikan Kedonganan. *Intisari Sains Medis*. 15(1): 154-158. <https://doi.org/10.15562/ism.v15i1.1959>.
- Lakahena, V. N. J. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*, 9(1).
- Lalandos, M, V., Akili, R., dan Joseph, W. 2022. Analisis Kandungan Timbal (Pb) pada Ikan yang Dijual di Pinggir Jalan Kecamatan Tomohon Utara Kota Tomohon Tahun 2021, *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(4).
- Lestari, S., Herpandi, H., dan Sobri, A. 2017. Uji Pengaruh Suhu Pengeringan pada Karakteristik Kimia dan Sensori Kaldu Bubuk Kepala Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2): 97–106.

- Lestari., Yuwana dan Efendi, Z. 2015. Identifikasi Tingkat Kesegaran dan Kerusakan Fisik Ikan di Pasar Minggu Kota Bengkulu. *Jurnal Agroindustri*, 5 (1): 44-56.
- Litaay, C., Wisudo S, H., Haluan, J. dan Harianto, B. 2017. Pengaruh Perbedaan Metode Pendinginan dan Waktu Penyimpanan terhadap Mutu Organoleptik Ikan Cakalang Segar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*. 9(2): 717-726.
- Lokollo, E., dan Mailoa, M. N. 2020. Teknik Penanganan dan Cemaran Mikroba pada Ikan Layang Segar di Pasar Tradisional Kota Ambon. *Jurnal Pengelolaan Hasil Perikanan*. 23(1): 103-111. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i1.30923>.
- Lukitaningsih, A., dan Lestari, F. 2023. Pengaruh Brand Image, Brand Trust dan Brand Ambassador Terhadap Keputusan Pembelian Produk Smartphone. *Jurnal Ekonomi Manajemen dan Akuntansi*. 25 (1): 89-96.
- Madigan, M. T., Bender, K. S., Buckley, D. H., Sattley, W. M., dan Stahl, D. A. 2021. *Brock Biology of Microorganisms* (16th ed.). Pearson.
- Mahulette, F., Lesbassa, C. V., Pelamonia, A., dan Pattipeilohy, M. 2024. Kelimpahan dan Karakteristik Bakteri *Coliform* dalam Bakasang Sia-sia (*Sipunculus nodus* L). *Jurnal Lentera Bio*. 13 (1): 160-166.
- Mahulette, F., Muskita, C. G., dan Melay, S. 2022. Kelimpahan Dan Karakterisasi Morfologi Bakteri *Coliform* Pada Kalora. *Jurnal Biologi Pendidikan dan Terapan*, 8 (2): 94-99.
- Mardiah, A., Karina, I., dan Fitria, E. A. 2022. Uji Organoleptik Kesegaran Ikan Layang (*Decapterus, sp*) selama Penanganan Suhu Dingin. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya*, 6(2): 97-111. <https://doi.org/10.36355/semahjpsp.v6i2.946>.
- Maruli, S., Damayanti, P., Solihin, A., dan Ahmadi, N. 2023. Strategi Penguatan Mutu Ikan dalam Transportasi dan Distribusi Ikan di Ambon. *Coastal and Ocean Journal (COJ)*, 07 (1): 17-30. <https://doi.org/10.29244/coj.v7i1.45360>.
- Maulidina, R., Marlina, E. T., dan Utami, D. T. 2023. Mutu Mikrobiologi Produk Olahan Daging Yang Dijual Secara Daring Dari UMKM Di Kota Bandung Microbiological Quality Of Processed Meat Products Sold Online From Msmes In Bandung City. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4 (2): 83-100.
- Mayanti, L., Rahayu, Y. P., Lubis, M. S., dan Yuniarti, R. 2023. Analisis Cemaran Bakteri *Coliform* pada Saus Jajanan di Sekitar Sekolah Menengah Kejuruan di Kota Medan. *Journal Of Pharmaceutical And Sciences*, 6(3): 1282-1289. DOI: <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v6i3.206>.

- Misrofah, S., dan Purwantisari, S. 2021. Uji Bakteriologis Air Kemasan dengan Metode *Most Probable Number* (MPN) pada Sistem Quanti-Tray di PDAM Tirta Gemilang, Kabupaten Magelang. *Jurnal Akademika Biologi*, 10(1): 12-16.
- Muna, F., dan Khairiri. 2020. Bakteri Patogen Penyebab *Foodborne Disease*. Prosiding Seminar Nasional Biologi.
- Mustafa, J., Liur, I. J., Jesajas, H., dan Ririmase, P. M. 2024. Pola Konsumsi Protein Hewani Daging dan Telur Masyarakat Di Negeri Abubu Kecamatan Nusalaut Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 3(1): 35-40.
- Nida, L., Pisetyani, H., dan Basri, C. 2020. Studi Kasus: Pemalsuan Daging Sapi dengan Daging Babi Hutan di Kota Bogor. *Jurnal Kajian Veteriner*, 8(2): 121-130.
- Ningrat, R. A., Darmayasa, I. B. G., dan Narayani, I. 2024. Deteksi Cemaran Bakteri pada Sampel Daging Sapi dengan Uji TPC. *Jurnal Arjuna: Publikasi Ilmu Pendidikan, Bahasa dan Matematika*, 2(5): 126-138. DOI: <https://doi.org/10.61132/arjuna.v2i5.1190>.
- Nurdin, H. 2020. Penilaian Mutu Fisik dan Kimia Ikan Laut Segar. *Jurnal Mutu dan Keamanan Pangan*, 6(3).
- Nurfila., Isamu K., dan Rejeki S. 2024. Pengaruh Metode Thawing yang Berbeda Terhadap Mutu Sensori dan Proksimat Kerang Pokea (*Batissa violacea* var. *celebensis* von. *martens* 1897) Beku. *Jurnal Fish Protech*, 7(1): 43-50. DOI: <http://dx.doi.org/10.55679/jfp.v7i1.48109>.
- Nurilmala, M., Jacoeb, A. M., Sinaga, Y., Sudrajat, A. O., Budiarti, T., Wahyu, R. I., Kamal, M. M., Affandi, R., dan Pertiwi, R. M. 2022. Karakteristik Protein dan Struktur Jaringan serta Steroid Ikan Sidat (*Anguilla bicolor bicolor*) berdasarkan Lokasi Daging Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(1): 97-106. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i1.39089>.
- Nurjannah, L., dan Novita, D. A. 2018. Uji Bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* pada Air Minum Isi Ulang dan Air Sumur di Kabupaten Cirebon. *Jurnal Ilmu Alam Indonesia*, 1(1): 60-68.
- Nurmawati, S., Prodjosowoyo, S., Chairunnisa, N. H., Djauhari, H., dan Alisjahbana, B. 2019. Faktor Risiko Penyebab *Foodborne Disease* pada Siswa SD. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 4(4): 180–184. DOI: <https://doi.org/10.24198/jsk.v4i4.22990>.
- Nuryanto, Putri A. R., Chasanah, E., Sulchan, M., Afifah, D. N., Martosuyono, P., dan Asmak, N. 2023. Profil Asam Amino Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi) Protein Hidrolisat Ikan Kuniran. *Journal of Nutrition College*, 12(3): 232-237.

- Paerunan, A., Sakung, J., dan Hamidah, H. 2018. Analisis Kandungan Bakteri pada Daging Sapi dan Ayam Yang Dijual Di Pasar Sentral Daya Kota Makassar. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 1(1): 1-11.
- Pasingi, N., Ibrahim, P. S., Moo, Z. A., dan Tuli, M. 2020. Reproductive Biology of Oci Fish *Selaroides leptolepis* in Tomini Bay. *Journal of Marine Research*, 9(4):407–415. DOI: <https://doi.org/10.14710/jmr.v9i4.28340>.
- Pelabuhan Perikanan Nusantara Sungailiat. 2017. *Profil Pelabuhan Perikanan Nusantara Sungailiat*. Pelabuhan Perikanan Nusantara Sungailiat.
- Pramesthy, T. D., Arkham, M. N., Mardiah, R. S., Shalichaty, S. F., Haris, R. B. K., dan Gunawan, W. 2022. Analisis Organoleptik Ikan Hasil Tangkapan *Purse Seine* di KM Serasi Putra. *Aurelia Journal*, 4(2): 155-172.
- Pransiska, V., Emilia, I., Vovianti, D., Mutiara, D., dan Rangga. 2023. Deteksi Cemaran Bakteri pada Jamu Gendong di Pasar Km 5 Kecamatan Kemuning Kota Palembang. *Environmental Science Journal (ESJo): Jurnal Ilmu Lingkungan*, 1(2): 54-60. DOI: <https://doi.org/10.31851/esjo.v1i2.12043>.
- Pratama, A., Mayasari, E., Lantu, I. S., Lubis, A. P. M., Sayuti, M., Siregar, S. P. S. R. M., Setiavani, A. N. I. G., dan Handoko, Y. P. 2024. *Kemanan Pangan Produk Perikanan*. Penerbit Yayasan Kita Menulis, Bogor.
- Prihanani, N. I., Ummami, R., Dalimunthe, N. W. Y., dan Ridlo, M. R. 2019. Evaluasi Kualitas Susu Kambing Etawa yang Dikoleksi dari Peternakan Berskala Kecil di Wilayah Samigaluh, Kulon Progo. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan (JNTT)*, 3(1): 25-32.
- Purwasih, A. L. E., Suradi, S. W., Taufani, W, T. 2021. Aspek Biologi Ikan Selar Bentong (*Selar crumenophthalmus*) di Pelabuhan Perikanan Pantai Tasikagung, Rembang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Tangkap*, 6(2): 40-45.
- Puspitasari, A. W., Sasole, U., Hismayasari, I. B., Ernawati., Abadi, A. S., dan Nurhasanah, D. 2022. Kemunduran Mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar pada Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*, 4(2): 72-77. DOI: <https://doi.org/10.36526/lemuru.v4i2.2087>.
- Putra, I. G. P. A. F. S., Juliantara, I. K. P., Sukmayanti, N. L. P. A., dan Apsari, D. P. 2019. Pemeriksaan Kualitas Mutu dan Cemaran Mikrobiologi Ikan Pindang Layang (*Decapterus* spp) di Pasar Mambal, Bali. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 5(1): 16–20. DOI: <https://doi.org/10.36733/medicamento.v5i1.834>.
- Putri, M, K., Oktari, A., Oktiansyah, R., dan Ulandari, T. 2023. Uji Cemaran *Salmonella* sp. dan *Escherichia coli* Pada Makanan Olahan Daging Ikan Giling. *Journal of Biological and Life Sciences*, 1: 10-14.

- Rahmah, N., dan Indrawati, T. 2018. Analisis Mikrobiologi Ikan Segar terhadap cemaran *Coliform* pada Berbagai Rantai Distribusi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Perikanan*, 13(1): 33-40.
- Rahmi, N., Wulandari, P., dan Advinda, L. 2021. Pengendalian Cemaran Mikroorganisme pada Ikan. *Seminar Hasil BIO*.
- Riffiandi, N., Maradon, G. G., dan Pertiwi, V. R. 2021. Prevalensi Bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* pada Daging Kambing yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung. *Jurnal Peternakan Terapan*, 3(1): 10-14.
- Rizki, Z., Fitriana., dan Jumadewi, A. 2022. Identifikasi Jumlah Angka Kuman pada Dispenser Metode TPC (*Total Plate Count*). *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 4(1): 38-43. DOI: <https://dx.doi.org/10.30867/gikes.v4i1.1052>.
- Rorong, J. A., & Wilar, W. F. 2021. Keracunan Makanan oleh Mikroba. *Techno Science Journal*, 2(2): 47-60.
- Rosyidi, D., 2018. Beberapa Kendala Bahan Pangan Asal Ternak untuk Mencapai Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VI, 51-57.
- Sabila, N, M., dan Setyaningrum, D. 2023. Analisis *Coliform* dan *Colifecal* pada Air dari Berbagai Sumber dengan Menggunakan Metode MPN (*Most Probable Numbers*). *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 3(2): 54-60.
- Sani, N. A., Mustapha, N. M., dan Naim, M. N. 2017. Quality Changes of Fish During Chilled Storage. *International Food Research Journal*, 24(4): 1234-1242.
- Saputri, E, T., dan Efendy, M. 2020. Kepadatan Bakteri *Coliform* Sebagai Indikator Pencemaran Biologis di Perairan Pesisir Sepuluh Kabupaten Bangkalan. *JUVENIL*, 1 (2): 243-249.
- Sari, D, P., Rahmawati, Rusmiyanto, E. P. W. 2019. Deteksi dan Identifikasi Genera Bakteri *Coliform* Hasil Isolasi dari Minuman Lidah Buaya. *Jurnal Labora Medika*, 3(1): 29-35. <https://doi.org/10.26714/jlabmed.3.1.2019.29-35>.
- Sari, N. 2022. Pengaruh Penyimpanan terhadap Daging Ikan Laut. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 13(2).
- Sianipar, H. F., Sianturi, T. dan Purba, J. S. 2022. Sosialisasi Pentingnya Plankton Pada Budidaya Ikan di Danau Toba. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 3(1). DOI: <https://doi.org/10.46306/jabb.v3i1.149>.
- Sofiati, T., Wahab, I. dan Deto, S. N. 2020. Sanitasi dan Hygiene pada Pengolahan Tuna Loin Beku di PT. Harta Samudra Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Enggano*, 5(1): 113-121. <https://doi.org/10.31186/jenggano.5.2.113-121>.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. SNI 2729. *Spesifikasi Ikan segar*. Jakarta.

- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya*. SNI 2897:2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. SNI 7388 :2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. *Uji Mikrobiologi Coliform dan Escherichia coli pada Produk Perikanan*. SNI 2332:2015. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Standar Nasional Indonesia. 2021. *Ikan Segar*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Subhaktiyasa, P. G. 2024. Menentukan Populasi dan Sampel: Penedekatan Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 9 (4): 2721-2731. DOI: <https://doi.org/10.29303/jipp.v9i4.2657>.
- Suleman, S. dan Pakaya, R. 2019. Deteksibahan Kimia Pada Daging Ikan Konsumsi Menggunakan Metode Neural Network berdasarkan Analisis Tekstur dan Warna. *JTECH*, 7(2): 72-79. DOI <https://doi.org/10.30869/jtech.v7i2.360>.
- Syafitri, Metusalach, dan Fahrul. 2016. Studi Kualitas Ikan Segar Secara Organoleptik yang Dipasarkan di Kabupaten Jeneponto. *Jurnal IPTEKS PSP*, 3(6): 544-552.
- Triguna, V, L., Tirtana, D., dan Handayani, M. 2024. Penilaian Mutu Ikan Layang Secara Organoleptik di Tempat Pelelangan Ikan Teluk Betung Bandar Lampung. *JVIP*, 5(1): 22-28. DOI: <http://dx.doi.org/10.35726/jvip.v5i1.7260>.
- Tuapetel, F. 2022. Karakteristik Reproduksi Ikan Selar Kuning, *Selaroides leptolepis* (Cuvier, 1883) di Teluk Ambon Dalam. Seminar Nasional. Universitas Pattimura Ambon.
- Untari, D. S., Wibowo, T. A., dan Pamungkas, I. W. 2023. Identifikasi Kualitas Kesegaran dan Nilai Keasaman (pH) Ikan Laut di Kota Metro Provinsi Lampung. *Jurnal Ilmiah AgriSains*, 24(3): 159-169. DOI: <https://doi.org/10.22487/jiagrisains.v24i3.2023.159-169>.
- Vafry, F. M. B. Fransine, W. S. Adnan, M. V. Stephanus, T. F. Ferdinand, R. Joyce. 2023. Morfometrik dan Meristik Ikan Selar Kuning *Selaroides leptolepis* (Cuvier 1833) yang didaratkan di TPI Tumumpa dan PPI Kema. *Jurnal Ilmiah Platax*, 11(1).
- Widinugroho, D. A., dan Asri, M. T. 2022. Pengaruh Fermentasi Nira Siwalan (*Borassus flabellifer*) terhadap *Coliform* dan *Escherichia coli* pada Selada (*Lactusa sativa*). *Lentera BIO Journal*, 11(1): 174-182. DOI: <https://doi.org/10.26740/lenterabio.v11n1.p174-182>.

- Yapen, M., Kaseger, B. E., dan Taher, N. 2014. Analisa Kadar Air dan Uji Organoleptik pada Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) di Pasar Bresehati. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2(2): 71-74.
- Yulianto, D., Sukrama, I. D. M., dan Hendrayana, M. A. 2019. Isolasi bakteri *Escherichia coli* pada Lawar Merah Babi di Kota Denpasar. *Intisari Sains Medis*, 10(1): 53–56. <https://doi.org/10.15562/ism.v10i1.238>.
- Yunita, M., Hendrawan, Y., Yulianingsih, R., 2015. Analisis Kuantitatif Mikrobiologi pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (*Total Plate Count*) dengan Metode Pour Plate. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3): 237-248.
- Yusuf, F., Husain, R., dan Asri, N. M. 2019. Mutu Organoleptik Ikan Selar (*Caranx leptolepis*) Segar yang dilumuri Bubuk Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) Selama Penyimpanan. *Jambura Fish Processing Journal*, 1(2): 58-68. DOI: <https://doi.org/10.37905/jfpj.v1i2.5423>.
- Zayyanna, S. F. S., dan Firdhausi, N. F. 2025. Pemantauan Kualitas Mikrobiologis pada Permukaan Meja Kerja Pengujian Laboratorium Mikrobiologi Sebelum di Desinfeksi Berdasarkan *Total Plate Count* Dengan Metode Swab. *Jurnal Pendidikan Biologi*, 10(2): 1147-1151.