

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, T. I., Laetje, M. I. M., & Sofijantoa, M. A. (2023). Analisis Sanitasi dan Higienitas di Pasar Ikan di Pelabuhan Perikanan Nusantara Ternate. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*. 22(1): 60–69.
- Akashi, N. U. (2024). Mengenal Ikan Kembung: Ciri-ciri, Kandungan, dan Manfaatnya. <https://www.detik.com/jogja/berita/d-7522689/mengenal-ikan-kembung-ciri-ciri-kandungan-dan-manfaatnya> [12 Juni 2025]
- Al Fatic, M. F. N., Setyastuti, A. I., Kresnasari, D., & Sarmin. (2023). Identifikasi Tingkat Kesegaran Ikan Tongkol (*Euthynnus* sp.) di Pasar Bumiayu, Kabupaten Brebes. *Journal of Marine Research*. 12(3): 511–518. <https://doi.org/10.14710/jmr.v12i3.40444>
- Algifahri, R. R., Olla, P. K., & Wahyud, B. (2024). Rancang Bangun Autoklaf untuk Proses Sterilisasi Peralatan Medis. *Journal of Health Technology and Public Health*. 1(2): 33–50.
- Amin, S. S., Ghozali, Z., Rusdiana, M., & Efendi, S. (2023). Identifikasi Bakteri dari Telapak Tangan dengan Pewarnaan Gram Identification of Bacteria from Palms with Gram Stain. *CHEMVIRO: Jurnal Kimia Dan Ilmu Lingkungan*. 1(1): 30–35. <https://doi.org/10.56071/chemviro.v1i1.563>
- Anggriawin, M., & Pakpahan, N. (2022). Uji Cemarkan Mikroba pada Produk Ikan Goreng di Meulaboh, Aceh Barat. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*. 4(1): 29–33.
- Apriani, R., Ferasyi, R., & Razali, R. (2017). Jumlah Cemarkan Mikroba dan Nilai Organoleptik Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Microbial Contamination Numbers and Organoleptic Value Of Tuna Fish (*Euthynnus Affinis*). *JIMVET*. 01(3): 598–603.
- Asni, A., Kasmawati, Ernaningsih, & Tajuddin, M. (2022). Analisis Penanganan Hasil Tangkapan Nelayan yang Didaratkan di Tempat Pendaratan Ikan Beba Kabupaten Takalar. *Journal of Indonesian Tropical Fisheries*. 5(1): 40–50.
- Asrulla, Risnita, Jailani, M. S., & Jeka, F. (2023). Populasi dan Sampling (Kuantitatif), serta Pemilihan Informan Kunci (Kualitatif) dalam Pendekatan Praktis. *Jurnal Pendidikan Tambusai*. 7(3): 26320–26332.
- Aulia, U., Khanh, V., Pujilestari, I., Zukiaturrahmah, A., Pertiwi, S. L., Suzana, R., Safitri, W., Gelagar, A. R., Putra, I. E., & Ramadhan, J. (2024). *Pengantar Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Zoonosis*. Sumatera Barat: CV. Gita Lentera.

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Gunung Kidul. (2024). Produksi perikanan tangkap (Ton), 2023. <https://gunungkidulkab.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjYjMg==/produksi-perikanan-tangkap-ton-.html> [21 Februari 2025]
- Bagus, S. M. S., Budyanra, S. S. T. S., & Robert Kurniawan, M. S. (2024). *Metode dan Pengaplikasian Teknik Sampling*. Jakarta Timur : PT. Bumi Aksara.
- Bangun, E. R. B., Az-Zahra, S. R., Khairunnisa, H., & Apriliani, F. (2024). Membangun Sinergi antara Mutu, Produksi, dan Kualitas Ikan Tongkol: Tinjauan Literatur. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen*. 2(10): 89–100.
- Bariz, A. M., & Syaputri, Y. (2024). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Penyebab Foodborne Disease pada Daging Sapi yang Berasal dari Pasar Tradisional Kota Bandung. *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Surakarta*. 240–255.
- Bria, D. I., Missa, H., & Sombo, I. T. (2022). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri *Escherichia coli* pada Bahan Pangan Berbasis Daging di Kota Kupang. *JUSTER: Jurnal Sains Dan Terapan*. 1(2): 82–89.
- Carroll, K. C., Butel, J. S., Morse, S. A., & Mietzner, T. (2015). *Jawetz, Melnick, & Adelberg Mikrobiologi Kedokteran (27th Edition)*. United States : McGraw Hill LLC.
- Cartas, Kasasiah, A., & Hilmia, I. L. (2022). Analisis Sumber Cemarkan Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp* pada Minuman Jamu Serbuk Instan Temulawak dan Kunyit Asam di Depot Jamu Kabupaten Karawang. *Lumbung Farmasi: Jurnal Ilmu Kefarmasian*. 3(2): 155–164.
- Chotimah, C., Ningrum, S., & Putri, S. N. A. (2023). Pengujian Tingkat Kesegaran Ikan Bandeng di Pasaran Kabupaten Gresik Berdasarkan Limit Cemarkan Mikrobiologi SNI (SNI 2729:2021). *Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT)*. 1(1): 1-9. <https://doi.org/10.30587/jfspt.v1i1.6341>
- Christanti, S. D., & Azhar, M. H. (2019). Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp* pada Produk Beku Perikanan di Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya II, Jawa Timur. *Journal of Aquaculture Science*. 4(2): 62–72.
- Damongilala, L. J., & Salindeho, N. (2019). Penerapan Diversifikasi Produk Perikanan di Desa Darunu, Kabupaten Minahasa Utara. *MEDIA TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN*. 8(1): 1–8. <https://doi.org/10.35800/mthp.8.1.2020.26055>
- Farida, I., Dewi, R. N., & Ramadhani, A. F. (2023). Pengujian Total Bakteri dan Formalin pada Beberapa Ikan dan Produk Olahan Perikanan di Pasar Tradisional

- Kecamatan Negara, Jembrana, Bali. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*. 5(2): 167-177. <https://doi.org/10.15578/bjsj.v5i2.13156>
- Fatahudin, A., & Nindita, V. (2021). Analisis Sanitasi Pasar Ikan Rejomulyo Bermutu Higienis. *UMPAK: Jurnal Arsitektur Dan Lingkungan Binaan*. 4(1): 14–21. <https://journal.upgris.ac.id/index.php/umpak/index>
- Fatima, I., Mutsyahidan, A. M. A., Trisnawati, N. K. Y., Sangketa, N. P., Ahmad, L., Une, S., & Dahlan, S. A. (2023). Pengaruh Sanitasi terhadap Cemarkan Bakteri pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) di Pasar Sentral Kota Gorontalo. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*. 2(1): 1–10.
- Fatiqin, A., Novita, R., Apriani, I., Biologi, P., Sains, F., & Teknologi, D. (2019). Pengujian Salmonella dengan Menggunakan Media SSA dan E. coli Menggunakan Media EMBA pada Bahan Pangan. *Jurnal Indobiosains*. 1(1): 22–29. <https://jurnal.univpgri-palembang.ac.id/index.php/biosains>
- Fauzi, R. R., Surfianti, O., Agustina, E., & Faizah, H. (2024). Identifikasi Cemarkan Bakteri Escherichia coli pada Produk Perikanan di BPPMHKP Surabaya I. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat Fakultas Bahasa Asing Universitas Mahasaraswati Denpasar (SENADIBA). 359–369.
- Firmansyah, D., Pasim Sukabumi, S., & Al Fath Sukabumi, S. (2022). Teknik Pengambilan Sampel Umum dalam Metodologi Penelitian: Literature Review. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik (JIPH)*. 1(2): 85–114. <https://doi.org/10.55927>
- Fristikawati, Y., & Nugroho, F. H. E. (2024). Daging Buatan Hasil Rekayasa Genetika Ditinjau dari Kehalalannya dan Hukum Perlindungan Konsumen. *Jurnal Perkotaan*. 16(1): 61–70. <https://doi.org/10.25170/perkotaan.v16i1.5733>
- Hananingtyas, I. (2017). Studi Pencemarkan Kandungan Logam Berat Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) pada Ikan Tongkol (*Euthynnus sp.*) di Pantai Utara Jawa. *BIOTROPIC The Journal of Tropical Biology*. 1(2): 41–50.
- Handayani, L. T. (2023). *Buku Ajar Implementasi Teknik Analisis Data Kuantitatif (Penelitian Kesehatan)*. Jakarta : PT.Scifintech Andrew Wijaya.
- Hanifah, H., Suprijanto, J., & Subagiyo, S. (2020). Jumlah Total Bakteri dan Bakteri Coliform Pada Air Laut dan Sedimen Perairan Laut Kecamatan Kendal. *Journal of Marine Research*. 9(3): 245–250. <https://doi.org/10.14710/jmr.v9i3.27480>
- Hardani, Andriani, H., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Istiqomah, R. R., Fardani, R. A., Sukmana, D. J., & Auliya, N. H. (2020). *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Yogyakarta : CV. Pustaka Ilmu Group.

- Haris, R., Dodi, M., Andi, S., Rahmawati, I., Maryam, A., Elis, A., Hilmi, F., Badriani, S., Marlinang, B., Silalahi, I., Dian, I., & Yopi, W. (2023). *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Sumatera Barat : PT GLOBAL EKSEKUTIF TEKNOLOGI.
- Harjanto, S., & Raharjo, D. (2017). Peran Laminar Air Flow Cabinet dalam Uji Mikroorganisme untuk Menunjang Keselamatan Kerja Mahasiswa di Laboratorium Mikrobiologi. *METANA*. 13(2): 55–57. <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana>
- Hermawan, R., Aji Pramita, E., Treisya Aristawati, A., & Akbar, M. (2024). Pengaruh Perendaman Ekstrak Anggur Laut (*Caulerpa racemosa*) terhadap Kesegaran Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*). *Jurnal Bluefin Fisheries*. 6(1): 53–61.
- Herwianti, C. O. R., & Wijayanti, Y. (2023). Gambaran Kondisi Fasilitas Sanitasi Lingkungan Pasar Tradisional di Kota Semarang Tahun 2022. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*. 7(2): 303–311. <https://doi.org/10.15294/higeia/v7i2/63501>
- Hikmah, A., Prasetyo, D., & Ernia, R. (2023). Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada Saus Makanan atau Jajanan Cilok di Sekolah Dasar (SD) Kecamatan Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir. *JIFI (JURNAL ILMIAH FARMASI IMELDA)*. 7(1): 56–60. <https://jurnal.uimedan.ac.id/index.php/JURNALFARMASI>
- Hossain, M. I., & Ali, M. S. (2022). *Aspergillus niger* Grows Faster than *Escherichia coli* in Eosin Methylene Blue Media and Deter Their Growth by Reducing the pH of the Media. *Journal of Advanced Biotechnology and Experimental Therapeutics*. 5(1): 229–240. <https://doi.org/10.5455/JABET.2022.D110>
- Hutasuhut, V. A., Khusus, R. S., & Pemprovsu, P. (2022). Analisis Kepadatan Lalat Pada Pedagang Ikan di Pasar Tradisional Kampung Lalang. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia (Indonesian Health Scientific Journal)*. 7(2): 115–119.
- Imamah, P. N., & Efendy, M. (2021). Analisis Cemarkan Bakteri *Escherichia coli* pada Daging Ikan Pelagis Kecil (Studi Kasus) di Perairan Laut Utara dan Selatan Kabupaten Sampang. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*. 2(1): 17–24. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v2i1.9656>
- Irawati, H., Kusnandar, F., & Kusumaningrum, H. D. (2019). Analisis Penyebab Penolakan Produk Perikanan Indonesia oleh Uni Eropa Periode 2007-2017 dengan Pendekatan Root Cause Analysis. *Jurnal Standardisasi*. 21(2): 149–160.
- Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A. (2005). *Modern food microbiology* (7th ed.). Amerika Serikat : Springer.

- Januarita, J. V., Ishartani, D., Setiaboma, W., & Kristanti, D. (2022). Nilai Gizi dan Profil Asam Amino Ikan Etong (*Abalistes stellaris*) dan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 16(2): 213–220. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i2.12051>
- Joka, T. U., & Tega, Y. R. (2023). Penanganan Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) Menggunakan Es dan Garam dengan Konsentrasi yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional SATI*. 240–248.
- Kamila, F. R., & Sarastani, D. (2025). Pengaruh Metode Thawing terhadap Mutu Produk Naget Ikan. *Jurnal Miyang: Ronggolawe Fisheries and Marine Science Journal*. 5(1): 9–15. <http://journal.unirow.ac.id/index.php/miyang>
- Katon, M. R., Solichin, A., & Jati, O. E. (2020). Analisis Pendugaan Bakteri *Escherichia Coli* pada Kerang Hijau (*Perna Viridis*) di Morosari, Demak. *JOURNAL OF MAQUARES*. 9(1): 40–46. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/maquares>
- Lacapa, R., Tangke, U., & Laitupa, I. W. (2021). Studi Kemunduran Mutu Ikan Dasar Hasil Tangkapan Gill Net pada Suhu Ruang dan Penyimpanan Dingin. *Jurnal Sains, Sosial Dan Humaniora (JSSH)*. 1(2): 14–25. <https://doi.org/10.52046/jssh.v1i2.14-25>
- Lenaini, I., & Artikel, R. (2021). Teknik Pengambilan Sampel Purposive dan Snowball Sampling. *Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah*. 6(1): 33–39. <https://doi.org/10.31764/historis.vXiY.4075>
- Liu, D. (2018). *Handbook of Foodborne Diseases*. Amerika Serikat : CRC Press.
- Lokollo, E., & Mailoa, M. N. (2020). Teknik Penanganan dan Cemaran Mikroba pada Ikan Layang Segar di Pasar Tradisional Kota Ambon. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 23(1): 103–111. journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi
- Madina, A. P., Darsono, & Antriandarti, E. (2024). An Extended Approach of Weight Collective Influence Graph for Detection Influence Actor. *International Journal of Advances in Intelligent Informatics*. 14(1): 23–36. ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/mra/article/view/10731
- Maftuhah, N., Ramdhani, I., & Nuryadin, D. F. E. (2024). Identification of *Escherichia coli* in Yellow Selar Fish (*Selaroides leptolepis*) in Testing and Application of Fishery Product Quality Banten using the SNI 2332. *Leuit (Journal of Local Food Security)*. 5(1): 356–361.
- Manusiwa, G. G., Pattipeilohy, M., Pelamonia, A., & Mahulette, F. (2024). Analisis Keberadaan Bakteri Enterobacter pada Air Cucian Ikan Layang (*Decapterus spp*)

- di Pasar Mardika dan Tagalaya Ambon. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*. 11(1): 42–51.
- Mardiah, A., Karina, I., & Fitria, E. A. (2022). Uji Organoleptik Kesegaran Ikan Layang (*Decapterus, sp*) Selama Penanganan Suhu Dingin. *SEMAH Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*. 6(2): 97–111. <http://ojs.umb-bungo.ac.id/index.php/SEMAHJPSP>
- Martiana, A., & Padya, I. R. (2024). Analisis Cemarkan Mikroba Bakso di Pasar Tradisional Dramaga, Bogor. *Jurnal Besemah Teknologi Hasil Pertanian*. 3(01): 1–7.
- Moeis, E. M., Kaweluh Agustina, D., & Anggraini, D. P. (2021). KIE (Komunikasi Informasi dan Edukasi) Tentang Penyakit Zoonosis dan Penjaminan Produk Hewan yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal) untuk Ibu Rumah Tangga. *Science Contribution to Society Journal*. 1(1): 1–8.
- Muna, F., & Khariri. (2020). Prosiding Seminar Nasional Biologi di Era Pandemi COVID-19 Gowa. *Prosiding Seminar Nasional Biologi Di Era Pandemi COVID-19*. 74–79. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/>
- Nauli, A. P., Yuliana Siahaan, R., & Sibuea, P. (2024). Analisis Cemarkan Mikroba Angka Lempeng Total Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Asap dari Sentra Pengasapan Bandarharjo Kota Semarang. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 5(1), 49–56.
- Nunes, J. (2024). Analisis Angka Lempeng Total Produk Perikanan di Stasiun Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Kupang. *Seminar Nasional Kontribusi Vokasi 1 Tahun*. 350–355.
- Nurhasnawati, H., Jubaidah, S., Elfia, N., & Samarinda, A. F. (2016). Penentuan Kadar Residu Tetrasiklin HCl pada Ikan Air Tawar yang Beredar di Pasar Segiri Menggunakan Metode Spektrofotometri Ultra Violet. *JURNAL ILMIAH MANUNTUNG*. 2(2): 173–178.
- Nurhayati, N., Apriyanto, A., Ahsan, J., Hidayah, N., Sepriano, S., & Gustiani, W. (2024). *Metodologi Penelitian Kualitatif: Teori dan Praktik*. Jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Pandit, I. G. S., Wesna Astara, I., & Permatananda, P. A. N. K. (2021). PKM Peningkatan Mutu Penanganan Ikan Segar di Pasar Kedonganan di Era New Normal. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*. 4: 2655–3570.
- Perceka, M. L., Asriani, A., & Fauzan, I. R. (2020). Kemunduran Mutu Ikan Semar (*Mene maculata*) Selama Penyimpanan Suhu Chilling. *Jurnal Kemaritiman*:

- Indonesian Journal of Maritime.* 1(2): 44–53.
<https://doi.org/10.17509/ijom.v1i2.29113>
- Pratama, M. F., & Farhan, M. A. (2023). Hubungan Panjang dan Berat Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) di TPI Pantai Labu Deli Serdang. *JAGO TOLIS: Jurnal Agrokompleks Tolis*. 3(3): 106–112. <https://doi.org/10.56630/jago.v3i3.325>
- Pratiwi, S. H., Tuiyo, R., & Lamadi, A. (2023). Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp* pada Media Budidaya Udang Vanamei (*Litopenaeus vannamei*). *Journal Of Fisheries Agribusiness*. 1(2): 110–117. <https://doi.org/10.56190/jfa.v1i2.21>
- Prihanani, N. I., Ridlo, M. R., Ariyanti, F., Hidayah, N., Amalia, G. L., Gardin, G., Kinanthi, R., Hemiwarsanto, A., & Ramadhan, D. (2024). Analysis of Milk Quality and Total Plate Count in Cow Milk Traded in Yogyakarta City Area. *Buletin Veteriner Udayana*. 16(6): 1645–1652. <https://doi.org/10.24843/bulvet.2024.v16.i06.p09>
- Sukoso, Kartikaningsih, H., Herawati, Astuti, R. T., Adilah, L. H., Diari, I. A., & Masta, A. F. (2025). *Mencegah Stunting Diversifikasi Produk Olahan Hasil Perikanan dan Pengayaan Nutrisi*. Malang : Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Putra, L. V. D. (2022). Deteksi Cemarkan Bakteri *Salmonella spp.* pada Ikan Bandeng Segar (*Chanos chanos*) di Tempat Pelelangan Ikan Gadukan Lumpur Kabupaten Gresik. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*. 10(2): 881–890. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v10i2.6212>
- Putri, A. L. O., & Kusdiyantini, E. (2018). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Pangan Fermentasi Berbasis Ikan (Inasua) yang Diperjualbelikan di Maluku-Indonesia. *Jurnal Biologi Tropika*. 1(2): 6–12. <http://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jbt>
- Putri, M. K., Oktari, A., Oktiansyah, R., & Ulandari, T. (2023). Uji Cemarkan *Salmonella sp.* dan *Escherichia coli* pada Makanan Olahan Daging Ikan Giling. *Maximus: Journal of Biological and Life Sciences*. 6(1): 10–14.
- Putri, V. (2024). Analisis Cemarkan Bakteri *Escherichia coli* pada Produk Perikanan di Stasiun Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Kupang, Nusa Tenggara Timur. *Seminar Nasional Kontribusi Vokasi*. 1(1): 294–299.
- Raihana, N., Hasanah, U., Perrianty, F., & Saputra, H. (2024). Uji Pewarna Gram Bakteri *Escherichia coli* pada Jajanan Cilok di Dua Sekolah Dasar Kota Jambi pada Tahun 2024. *Pharmacon Journal*. 2(1): 121–128. <http://ojs.stikeskeluargabunda.ac.id/index.php/pharmaconjurnal>

- Rasdi, Askar, H., & Muslimin, I. (2024). Analisis Tingkat Kesegaran Ikan Tongkol (*Euthynnus* sp.) yang Dipasarkan di Pasar Antang Kota Makassar. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 14(1): 65-74. <https://doi.org/10.33512/jpk.v14i1.27661>
- Rasyid, B., Karta, I. W., Sari, N. L. P. E. K., & Putra, I. G. N. D. (2020). Identifikasi Gen Penyandi Protein Transport sebagai Kandidat Vaksin Subunit Terhadap Bakteri *Escherichia coli* Penyebab Diare Wisatawan. *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*. 9(1): 47–57.
- Ratnaningtyas, S., Wahyudi, D., Wulansari, D., & Utami, W. P. (2023). Deteksi Cemaran *Salmonella* sp. pada Komoditas Tuna, Tongkol dan Cakalang (TTC) yang Dijual di Pasar Inpres di Daerah Istimewa Yogyakarta. *KLOROFIL: Jurnal Ilmu Biologi Dan Terapan*. 7(2): 1–7.
- Rohimat, A., Dwiputrianti, S., Pratiwi, A., Abdullah, S., & Afandi, M. N. (2023). Implementasi Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner (NKV) sebagai Usaha Peningkatan Mutu Produk Hewan di Kabupaten Bandung Barat. *Konferensi Nasional Ilmu Administrasi*. 7(1): 360–366.
- Rollando. (2019). *Senyawa Antibakteri dari Fungi Endofit*. Jawa Timur : CV. Seribu Bintang.
- Rosyidi, D. (2018). Beberapa Kendala Bahan Pangan Asal Ternak untuk Mencapai Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP)*. 51–57.
- Rumawas, V. V, Nayoan, H., & Kumayas, N. (2021). Peran Pemerintah dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan di Kabupaten Minahasa Selatan (Studi Dinas Ketahanan Pangan Minahasa Selatan). *Jurnal Governance*. 1(1): 1–12.
- Saimima, N. A., Rahman, A., & Manuhutu, D. N. (2021). Pengaruh Perendaman Ekstrak Daun Mangrove (*Sonneratia caseolaris*) terhadap Penilaian Mutu Organoleptik Ikan Kuwe (*Gnathanodon speciosus*) Segar. *TRITON: Jurnal Manajemen Sumberdaya Perairan*. 17(1): 25–34. <https://doi.org/10.30598/tritonvol17issue1page25-34>
- Salehe, R., Astuti, I., Ngabito, M., & Noor, S. Y. (2024). Evaluasi Penerapan Sanitasi di Tempat Penjualan Ikan dan Jumlah Mikroba pada Ikan Tongkol (*Eutynnus affinis*) di Pasar Sentral Kwandang. *Gorontalo Fisheries Journal*. 6(1): 28–37.
- Sari, A., & Irianto, T. U. (2023). PKM Pengolahan Ikan Kembung Menjadi Makanan yang Menarik sebagai Upaya Meningkatkan Konsumsi Ikan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kauniah*. 2(1): 80–88.

- Septianing, R., Lopes, J. M., & Panjaitan, M. K. K. Br. (2024). Kondisi Sanitasi Los Ikan Pasar Baru di Kecamatan Atambua, Kabupaten Belu, Provinsi NTT. *Seminar Nasional Kontribusi Vokasi*. 1(1): 271–280.
- Siegers, W. H., Kurniawan, A., Dahlan, Prayitno, Y., Bariyyah, S. K., Tuhumury, Ralph. A. N., & Nur, I. S. M. (2022). Pelatihan Penanganan Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) dengan Es Batu Secara Bulking di PPI Hamadi Kota Jayapura. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 6(3): 835–845. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i3.10223>
- Standar Nasional Indonesia. 2011. *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*. SNI 2346:2011. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Standar Nasional Indonesia. 2015. *Cara uji mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*. SNI 2332.3:2015. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Standar Nasional Indonesia. 2021. *Ikan segar*. SNI 2729:2021. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Sulistiani, A., & Hafiludin, H. (2022). Karakteristik Mikrobiologi (ALT, *E. Coli* dan *Salmonella*) pada Produk Hasil Perikanan di BPMHP Semarang. *Juvenil : Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*. 3(1): 37–43. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v3i1.15342>
- Suryanto, M. R., Pratama, R. B., Panjaitan, P. S., & Sipahutar, Y. H. (2020). Pengaruh Lama Trip Layar yang Berbeda terhadap Mutu Ikan Tuna (*Thunnus* sp) di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Palabuhanratu Sukabumi–Jawa Barat. *Prosiding Seminar Nasional Kelautan dan Perikanan Ke – Vii*. 114–125.
- Triguna, V. L., Tirtana, D., & Handayani, M. (2024). Penilaian Mutu Ikan Layang Secara Organoleptik di Tempat Pelelangan Ikan Teluk Betung Bandar Lampung. *JURNAL VOKASI ILMU-ILMU PERIKANAN (JVIP)*. 5(1): 22–28. <https://doi.org/10.35726/jvip.v5i1.7260>
- Utami, D. P., Rochima, E., Iskandar, & Pratama, R. I. (2019). Perubahan Karakteristik Ikan Nilem pada Berbagai Pengolahan Suhu Tinggi. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*. 10(1): 39–45.
- Wahida, Q., Budiyo, 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.

- Wardono, B. (2016). Perubahan Mata Pencaharian dari Petani ke Nelayan Perikanan Tangkap Laut di Desa Kanigoro Kecamatan Saptosari, Kabupaten Gunungkidul. *Buletin Ilmiah "MARINA" Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*. 2(2): 73–80.
- World Health Organization. (2018). *E. coli*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/e-coli>.
- Wibisono, F. J. (2015). Potensi *Escherichia coli* sebagai Foodborne Zoonotic Disease. *VITEK: Bidang Kedokteran Hewan*. 5: 55-61.
- Wulandari, D., & Purwaningsih, D. (2019). Identifikasi dan Karakterisasi Bakteri Amilolitik pada Umbi *Colocasia esculenta* L. secara Morfologi, Biokimia, dan Molekuler. *Jurnal Bioteknologi Dan Biosains Indonesia*. 6(2): 247:258. <http://ejurnal.bppt.go.id/index.php/JBBI>
- Yanti, R., Suryani, I., & Putri, I. (2024). *Buku Ajar Statistik dan Probabilitas Dasar*. Sumatera Barat: PT. Serasi Media Teknologi.