UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Tingkat Sanitasi Kios Ikan dan Kualitas Mutu Ikan Segar serta Tingkat Kepuasan Konsumen di Pasar Sentul Yogyakarta
Aldi Candra, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D. ; Fitrianto Noorcahyo, S.Pi., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Association of Official Analytical Chemists. (2019). *Official methods of analysis of AOAC International* (21st ed.). AOAC International.

Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan. (2021). Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan Nomor 40 Tahun 2021 Tentang Petunjuk Teknis Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP). Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.

Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan. (2023). Laporan Kinerja Tahun 2023. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.

Badan Standardisasi Nasional. (2015a). SNI 2332.1:2015. Cara Uji Mikrobiologi—Bagian 1: Penentuan *Escherichia Coli* pada Produk Perikanan. Badan Standardisasi Nasional.

Badan Standardisasi Nasional. (2015b). SNI 2332.3:2015. Cara Uji Mikrobiologi—Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. Badan Standardisasi Nasional.

Badan Standardisasi Nasional. (2021). SNI 2729:2021. Ikan Segar. Badan Standardisasi Nasional.

Dinas Kelautan dan Perikanan Daerah Istimewa Yogyakarta. (2023). Laporan Kinerja Tahun 2023. Pemerintah Daerah Daerah Istimewa Yogyakarta.

Food And Agriculture Organization Of The United Nations. (2020). *The state of world fisheries and aquaculture* 2020*: Sustainability in action. FAO.*

Huss, H. H. (1995). *Quality and quality changes in fresh fish*. FAO *Fisheries Technical Paper No. 348. Food and Agriculture Organization of the United Nations.*

International Organization for Standardization. (2017). ISO 6579-1:2017. Microbiology of the food chain—Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella—Part 1: Detection of Salmonella spp. International Organization for Standardization.

Martilla, J. A., & James, J. C. (1977). *Importance-performance analysis. Journal of Marketing*, 41(1), 77–79

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2008). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 519/MENKES/SK/VI/2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat.

Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management (15th Ed.).* Pearson.

Nasiran. (2023). Tingkat Sanitasi Kios, Mutu Ikan Segar dan Kepuasan Konsumen di Pasar Condongcatur, Kabupaten Sleman (Skripsi Sarjana, Universitas Gadjah Mada).

Oliver, R. L. (1999*). Whence consumer loyalty? Journal of Marketing, 63(Special Issue*), 33–44.

Parasuraman, A., Zeithaml, V. A., & Berry, L. L. (1988). *SERVQUAL: A multiple-item scale for measuring consumer perceptions of service quality***.** *Journal of Retailing,* 64(1), 12–40.

Sugiyono. (2021). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D (Edisi ke-3). Alfabeta.

Supranto, J. (2006). Pengukuran Tingkat Kepuasan Pelanggan untuk Menaikkan Pangsa Pasar. Jakarta: Rineka Cipta.

Syaifudien, M. (2024). Tingkat Sanitasi Kios, Mutu Ikan Segar Dan Kepuasan Konsumen Di Pasar Imogiri, Kabupaten Bantul (Skripsi Sarjana, Universitas Gadjah Mada).