

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2007). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Afriyanto, E., & Liviawaty, E. (2010). *Penangan Ikan Segar*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Apriani, L., Ferazy, R., & Razaly. (2017). *Jumlah Cemaran Mikroba dan Nilai Organoleptik Ikan Tongkol (Euthynnus affinis)*. JIMVET, 01(3), 598-603.
- Arbi, A. S. (2009). *Praktikum Evaluasi Sensori: Modul 1*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). *SNI 2346-2011: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori Pada Produk Perikanan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *SNI 2332-3-2015 Cara Uji Mikrobiologi – Bagian 3 : Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *SNI 01-2729-1-2006 Spesifikasi Ikan Segar*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bean, N., & Griffin, P. (1990). *Foodborne Disease Outbrakes in The Unites States 1973-1989*. Journal of Food Protection, 53, 804-817.
- Berhimpon, S. (1993). *Mikrobiologi Perikanan: Ekologi dan Pertumbuhan Mikroba serta Pertumbuhan Biokimia Pangan*. Manado: Universitas Sam Ratulangi.
- Bremner, H. A. (2000). *Safety and Quality Issues in Fish Processing*. New York: CRC Press.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Woonton, M. (1987). *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Davidek, T. dan Davidek, J. (1995). *Biogenic Amines in Natural Toxin compounds of Foods*. CRC. Press-Boca Roton.
- Destrosier, N. W. (1987). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Eskin, N. M. (1990). *Biochemistry of Food Second Edition*. San Diego: Academic press.
- Fardiaz, S. (1996). *Prinsip HACCP Dalam Industri Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Food and Agriculture Organization. (1995). *Code of Conduct For Responsible Fisheries*. Rome: FAO.
- Food and Drug Administration. (2011). *Scrombotoxin (Histamine) Formation: Fish and Fishery Products Hazards and Control Guide*. (113). Washinton: C. F. Nutrition.
- Gelman, A., Glatman, L., Drabkin, V., & Harpaz, S. (2001). *Effect of Storage Temperature and Preservative Treatment on Shelf Life of the Pond-Raised*

Freshwater Fish, Silver Perch (Bidyanus bidyanus). Journal of Food Protection, 64 (10), 1584-1591.

- Hadiwiyoto, S. (1993). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan* (Vol. Jilid 1). Yogyakarta: Liberty.
- Henehan, G., Proctor, M., Ghannan, A., Wills, C., McLoughlin, J, V. (1997). *Adenin Nucleotides and Their Metabolites as Determinant of Fish Freshness in Method to Determine The Freshness of Fish in Research and Industry*. France: International Institute of Refrigeration.
- Humaid, S. A., & Mamdoh, T. J. (2014). *The Effect of Storage Temperature (4°C, 15°C, and 25°C) on The Shelf Life of Whole Marine Fish (Rastrelliger kanagurta)*. IOSR Journal of Environmental Science, 8 (11), 46-51.
- Huss, H. H. and Larsen, A. 1977. *The Post Mortem Changes in The Oxidation Reduction Potential of Fish Muscle and Internal Organ*. Technological Laboratory, Ministry of Fisheries. Denmark: Technical University.
- Ilyas, S. (1983). *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan* (Vol. Jilid II). Jakarta: CV Paripurna.
- Irawan, A. (1995). *Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan*. Solo: Aneka.
- Junianto. (2003). *Teknik Penanganan Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Keer, M., Paul, L., Sylvia, A., & Carl, R. (2002). *Effect of Storage Condition on Histamine Formation in Fresh and Canned Tuna*. Victoria: Commissioned by Food Safety Unit.
- Khomsan, A. (2004). *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Lindsay, R. C., Shahidi, F., dan Botta, J. R. (1994). *Flavour of Fish, In: Seafoods Chemistry, Processing Technology and Quality*. Great Britain: Chapman and Hall.
- Matsumoto, W., Skillman, R., & Dizon, A. (1984). *Synopsis of Biological Data on Skipjack Tuna (Katsuwonus pelamis)*. Technical Reports NMFS, National Oceanic and Atmosphere Administration, Department of Commerce, United States of America.
- Metusalach, Kasmianti, Fahrul, & Jaya, I. (2012). *Analisis Hubungan Antara Cara Penangkapan dan Cara Penanganan dengan Kualitas Ikan Yang Dihasilkan*. Makassar: LP2M Universitas Hassanudin.
- Murniyati, A. S., & Sunarman. (2000). *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Nakamura, H. (1991). *Ditemukan Tujuh Jenis Ikan Tuna*. Bali: Bali Pos.
- Oehlenschläger, J. (1992). *Evaluation of some well established and some underrated indices for the determination of freshness and/or spoilage of ice stored wet fish*. In Quality assurance in the fish industry. Huss, H.H. (Ed.). Netherlands: Elsevier Science Publishers B. V. 339-351.

- PPP Sadeng. (2009). *Laporan Tahunan PPP Sadeng 2009*. Yogyakarta: Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Sadeng.
- Quang, N. H. (2005). *Guidelines for Handling and Preservation of Fresh Fish for Further Processing in Vietnam*. Iceland: The United Nation.
- Saanin, H. (1984). *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Jakarta: Bina Cipta.
- Sarwono, J. (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Silva, C., Ponte, D., and Dapkevicius, M. (1998). *Storage Temperature Effect on Histamine Formation in Bigeye Tuna and Skipjack*. *Journal of Food Science*, 63 (4), 644-647.
- Sudjana, N. (1997). *CBSA Dalam Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Rajawali Press.
- Suhana. (2018). *Ekonomi Cakalang Indonesia*. Jakarta: Wahana Riset Mandiri Ekonomi Kelautan Indonesia.
- Sulistijowati, S. R., Djumaedi, O. S., Nurhajati, J., Afrianto, E., & Udin, Z. (2012). *Mekanisme Pengasapan Ikan*. Bandung: UNPAD Press.
- Supadiningsih, S., & Rosana, N. (2004). *Penentuan Fishing Ground Tuna dan Cakalang dengan Teknologi Penginderaan Jarak Jauh*. Laporan Pertemuan Tahunan 1, Institut Teknologi Sepuluh November, Teknik Geodesi, Surabaya.
- Suparno dan Dwiponggo, A. (1993). *Ikan-ikan yang Kurang Dimanfaatkan sebagai Bahan Bergizi Tinggi*. Jakarta: Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi V.
- Suwetja, I. (2007). *Biokimia Hasil Perikanan Jilid III: Ridor Mortis, TMAO, dan ATP*. Manado: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi.
- Suwetja, I. K. (1990). *Metode Penentuan Mutu Ikan*. Manado: Fakultas Perikanan Unsrat.
- Taylor, S. (1986). *Histamine of Food Poisoning*. *Journal of Food Toxicology*, 17, 91-128.
- Wahyuningrum, P. I., Nurani, T. W., & Rahmi, T. A. 2012. *Usaha Perikanan Tangkap Multi Purpose di Sadeng, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta*. *Maspari Journal*, 4(1), 10-22.
- Wangsadinata, V. (2008). *Sistem Pengendalian Mutu Ikan Swanggi (Priacanthus macranthus)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Widi, T. 2018. *Gunungkidul Dominasi Produksi Tangkapan Ikan Laut DIY*. Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Yanglera, A., Nur, A., & Mustafa, A. 2016. *Studi Beberapa Karakteristik Biologi Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) di Perairan Menui Kepulauan Morowali Sulawesi Tengah*. *Jurnal Manajemen Sumber Daya Perikanan*, 1 (3), 285-298.
- Zaitsev, V. 1969. *Fish Curing and Processing*. Moscow: MIR Publisher.