

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrianto, E dan E. Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Aminatuzzuhra, R., Purwaningsih, dan N. Susanto. 2016. Simulasi Cold Chain System Pada Rantai Distribusi Ikan Untuk Mengukur Peningkatan Mutu Ikan Di Kota Semarang. *Industrial Engineering Online Journal* 5(4) : 1-11
- Ardiwidjaja, I. Y. 2019. Pengaruh Suhu Dan Lama Penanganan Terhadap Pengujian Kualitas Cakalang segar Di Pelabuhan Perikanan Pantai Sadeng Gunungkidul. Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Aryadi, O. 2007. Pengendalian Kualitas Ikan pada Distribusi Hasil Tangkapan di PPP Cilauteureun Kecamatan Pameungpeuk Kabupaten Garut. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Bahar, S. 1991. Proses Penanganan dan Pengamatan Mutu Tuna segar di Pelabuhan Muara Baru Jakarta. *Jurnal Penelitian Perikanan Laut*. No. 60: 17-30.
- Baker R.T.M., S. J. Davies. 1996. Oxidative nutritional stress associated with feeding rancid oils African catfish *Clarias gariepinus* (Burchell 1822) and the protective role of α -tocopherol. *Aquaculture Research* 27:795–803.
- Bremner, H. A. 2000. Safety and Quality Issues In Fish Processing. CRC Press. New York.
- Dalgaard P, Emborg J, Kjolby A, Sorensen N.D. Ballin. 2008. Histamine and biogenic amines : formation and importance in seafood. T Borresen, edited, *Improving Seafood Product for the Customer*. Woodhead Publish CRC Press LLC, North America.
- Desrosier, Norman. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Dityanawarman, A. 2019. Analisis Hubungan Suhu Dengan Parameter Pertumbuhan Bakteri Penghasil Histamin Pada Ikan Cakalang. Magister Perikanan Universitas Gadjah Mada. Tesis.
- Dwiari S.R., Asadayanti D.D, Nurhayati, Sofyaningsih M, Yudhanti, Yoga. 2008. Teknologi Pangan. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Ermaria, 1999. Pengaruh Penggunaan Ekstrak *Chlorella* sp. Terhadap Kemunduran Mutu Filet Ikan Nila Merah (*Oreochromis* sp.) Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Eskin, N.A.M. 1990. *Biochemistry of Food* Second Edition. Academic Press, Inc. San Diego.
- Farber, L. 1965. Freshness Test. In: *Fish as Food Vol IV*. New York Academic Press. Borgstormg.
- Fardiaz, S. 1984. Mikrobiologi Pangan. Penuntun Praktek. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 1995. Quality and Qulaity Changes in Fresh Fish. Huss HH (Editor). Food and Agriculture Organization of The United Nation. Roma.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**KUALITAS TONGKOL YANG DIDARATKAN DI PELABUHAN PERIKANAN PANTAI SADENG
KABUPATEN GUNUNG KIDUL**

Selviana Br Sitepu, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

- Fishbase. 2010. *Euthynnus affinis*. <<http://www.fishbase.org/summary/Euthynnus-affinis.html>>. Diakses 11 Juni 2019.
- Gelman, A., L. Glatman, V. Drabkin, and S. Harpaz. 2001. Effect of Storage Temperature and Preservative Treatment on Shelf Life of the Pondraised Freshwater Fish, Silver Ferch (*Bidyanus bidyanus*). *J. Food Protec*, 64:1584-1591.
- Hasibuan, M. A. P. Pengendalian Mutu Ikan Laut Segar Yang Unggulan Utama Yang Didaratkan Di PPS Nizam Zachman, Jakarta Utara. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Hardjito, L. 2006. Diktat Kuliah Pengantar Teknologi Hasil Perikanan. Departemen Teknologi Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hendrawan. 1997. Proses Pendaratan dan Pemasaran Ikan Segar Serta Pendataannya di Pangkalan Pendaratan Ikan Manggar, Kabupaten Belitung. Laporan Praktek Lapangan. Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Houlihan, D.F., E. Mathers, and A. Foster. 1993. Biochemical Correlates of Growth in Fish. In *Fish Ecophysiology*. (eds.) J.C. Rankin and F.J. Jensen. Chapman and Hall, London. p 45-71.
- Ilyas, S. 1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan : Teknik Pendinginan Ikan. Jilid 1. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Junianto, 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Keer M, Paul L, Sylvia A, Carl. (2002). Effect of storage condition on histamine formation in fresh and canned tuna. Comissioned by Food Safety Unit. Victoria.
- Kimata M. 1961. The Histamine Problem. Fish as Food. Vol 1. New York Academic Press.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2018. Kelautan dan Perikanan dalam Angka 2018. Pusat data statistik dan informasi. <<https://kkp.go.id/setjen/satudata/page/1453-kelautan-dan-perikanan-dalam-angka>>. Diakses 5 Desember 2019.
- Kristoffersen S., T. Tobiassen., M. Esaiassen., G. B. Olsson., L. A. Godvik., M. A. Seppola , Olsen . 2006. Effects of pre-rigor filleting on quality aspects of Atlantic cod (*Gadus morhua* L.). *Aquaculture Research* 37:1556-1564.
- Kurniawan, R., Y. Dessy., N. Syahril. 2012. Analisis Bakteri Pembentuk Histamin pada Ikan Tongkol di Perairan Pasienan Tigo Koto Tengah Padang Sumatera Barat. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Riau.
- Lestari, N., Yuwana., dan Z. Efendi. 2015. Identifikasi Tingkat Kesehatan Dan Kerusakan Fisik Ikan Di Pasar Minggu Kota Bengkulu. *Jurnal Agroindustri*. 1 (5):44-56.
- Liviawaty, E. 2001. Organoleptik Ikan. Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Metusalach, Kasmia, Fahrul, dan I. Jaya. 2012. Analisis Hubungan Antara Cara Penangkapan dan Cara Penanganan dengan Kualitas Ikan Yang Dihasilkan. LP2M Universitas Hassanudin. Makassar.
- Moeljanto, R. 1982. Penanganan Ikan Segar. Penebar Swadaya. Jakarta.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**KUALITAS TONGKOL YANG DIDARATKAN DI PELABUHAN PERIKANAN PANTAI SADENG
KABUPATEN GUNUNG KIDUL**

Selviana Br Sitepu, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

- Moeljanto, R. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- New Zealand Ministry of Health. 2001. Scrombroid (Histamine) Poisoning. Environmental Science & Research itd.
- Nilawati. 1995. Proses Pendaratan dan Pemasaran Ikan di Pelabuhan Perikanan Pantai Banjarmasin. Laporan Praktek Lapangan. Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nuraini, D.N. 2013. Dahsyatnya Pengobatan Hewan. Bhuana Ilmu Populer. Jakarta.
- Nurjanah, N., Tati, dan Rijanzakaria. 2011. Kemunduran Mutu Ikan Gurami (*Osphronemus gourami*) Pasca Kematian Pada Penyimpanan Suhu Chilling. Jurnal Sumberdaya Perairan vol 5 (2). ISSN 1978-1652.
- Nurwahyuningsih, V. 2010. Pemanfaatan Air Rebusan Ikan Tongkol (*Euhynnus Affinis*) Sebagai Bahan Pembuatan Kerupuk. Bogor. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Pane, A. B. 2005. Bahan Kuliah Analisis Hasil Tangkapan. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut pertanian Bogor. Bogor.
- Perko, B. 2011. Effect of prolonged storage and microbiological quality of raw milk, microbiological of raw milk. Mjekar stvo. 61(2):114-124
- PPP Sadeng. 2017. Laporan Tahunan PPP Sadeng Tahun 2017. Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Sadeng. Yogyakarta.
- Rehbein, H. 1979. Development of an enzymatic method to differentiate fresh and sea-frozen and thawed fish fillets. Z Lebensm Unters Forsch. p 263-265.
- Ridwan. 2006. Statistika Untuk Penelitian. Alfabeta. Bandung.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid I. Binacipta. Bandung.
- Sakaguchi, M. 1990. Sensory and non-sensory methods for measuring freshness of fish and fishery products. Didalam Science of Processing Marine Food Product. Motohiro T, Hashimoto K, Kayama M and Tokunaga T (Editor). International Agency. Japan.
- Sarwono, J. 2008. Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- SNI 01-2332.3-2006. 2006. Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- SNI 2354.10-2006. 2006. Cara Uji Kimia-Bagian 10: Penentuan Kadar Histamin dengan Spektrofluorometri dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- SNI 01-2729-1-2006. 2006. Spesifikasi Ikan Segar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- SNI 2354.8-2009. 2009. Cara Uji Kimia-Bagian 8: Penentuan Kadar Total Volatile Base Nitrogen-N) dan Trimetil Amin Nitrogen (TMA-N) pada produk perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- SNI 2729-2013. 2013. Ikan Segar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta



- SNI 2332-3-2015. 2015. Cara Uji Mikrobiologi–Bagian 3 : Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- SNI 2346-2015. 2015. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori Pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Sudjana. 1992. Metode Statistika. Edisi kelima. Tarsito. Bandung.
- Sumner J., Ross., L. Ababouch. 2004. Application of risk Assesment in the fish Industry. FAO. Rome.
- Shalaby, A.R. 1996. Significance of Biogenic Amines to Food Safety and Human Health. Food Research International 29 (7): 675-690.
- Suwetja, I. 2007. Biokimia Hasil Perikanan Jilid III: Rigor Mortis, TMAO, dan ATP. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Taylor, D.L., M. W. Speckhard. 1983. Isolation Of Histamine Producing Bacteria From Frozen Tuna. Mar. Fish Rev. 45:35-39
- Utomo, B.S.B., S. Wibowo, dan T.N. Widiyanto. 2012. Asap Cair: Cara membuat dan Aplikasinya pada Pengolahan Ikan Asap. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widiastuti, I.M. 2007. Sanitasi dan Mutu Kesegaran Ikan Konsumsi pada Pasar Tradisional di Kota Palu. Jurnal Agroland 14(1):77-81
- Wulandari. 2007. Tingkat Kebutuhan Es untuk Keperluan Penangkapan Ikan di Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman Jakarta. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Zakaria, R. 2008. Kemunduran Mutu Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) Pasca Panen pada Penyimpanan Suhu Chilling. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.