

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. (2013). Modul Penanganna Mutu Fisis (Organoleptik). *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- Akerina, F., Kour, F., & Hibata, Y. L. N. (2023). *Quality of Demersal Fish sold at Tobelo Traditional Market, North Halmahera based on pH and Organoleptic Values*. *Jurnal Ilmiah platax*, 12(1), 132–140. <https://doi.org/10.35800/jip.v12i1.53406>
- Alimina, N., La Sara, Asnani, Arami, H., & Mustafa, A. (2022). Pelatihan Penanganan Hasil Tangkapan Bagi Nelayan di Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(4), 129–134. <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v5i4.2312>
- Aquatik, J., & Cendana, U. N. (2022). Uji Organoleptik Ikan Beku Pada Kmn. Naili XX Yang Berpangkalan Di PPS Nizam Zachman Jakarta Utara. 5(1), 123–128.
- Asrim M. L., Mile L., & Naiu A. S. (2022). Formulasi dan Karakterisasi Organoleptik Roti Manis yang Disubstitusi dengan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) pada Formula Terpilih. *The NIKe Journal*, 10(4), 163–170.
- Asy'ari, A., & Sidin, J. (2019). Uji Organoleptik Sagu Lempeng Dengan Penambahan Daging Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Dan Penyedap Rasa. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 14(1). <https://doi.org/10.31851/jipbp.v14i1.3366>
- Badoa, H., Pongoh, J., Onibala, H., Mongi, E. L., Tety, J., & Makapedua, D. M. (2023). *Initial Handling Of Tuna As Raw Material For Canned Fish*. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Tropis*, 12(1), 35–43.
- Erungan, A. C., Ibrahim, B., & Yudistira, A. N. (2023). dengan Metode Multi Kriteria. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 8(4), 13–24.
- Fikriyah, A. N., Nurjanah, Nurhayati, T., Primahana, G., & Barokah, G. R. (2024). *Quality Deterioration Parameters as A Differentiating Indicator of Formaldehyde Origin in Moonfish During Chilling Temperature Storage*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(10), 932–943.

<https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i10.56765>

Guanovora, N., Mallo, N. T. S., & Tomuka, D. (2016). Kecepatan rigor mortis pada intoksikasi insektisida golongan organofosfat pada kelinci. *E-CliniC*, 4(1). <https://doi.org/10.35790/ec1.4.1.2016.10828>

Handoko, Y. P., Siregar, A. N., & Rondo, A. Y. (2021). Identifikasi Proses Pengolahan Dan Karakterisasi Mutu Tuna Sirip Kuning (*Thunnus Albacares*) Loin Beku. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 3(1), 15. <https://doi.org/10.15578/jbf.v3i1.100>

Harikatan, K., Salindeho, N., Wonggo, D., Lohoo, H. J., Pandey, E. V, Damongilala, L. J., Studi, P., Hasil, T., Pengolahan, J., Perikanan, H., Perikanan, F., Ratulangi, U. S., Ratulangi, U. S., & Utara, S. (2024). *Total Plate Count (TLC) and Sensory Analysis of Tuna, Skipjack, and Mackerel (TCT) Landed at Tumumpa TPI*. 13(1), 14–22.

Imbir, Y. K., Onibala, H., & Reo, A. R. (2019). Analisa Kadar Air dan Uji Organoleptik Pada Ikan Selar (*Selaroides leptolepis*) dan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2(2), 27–31. <https://doi.org/10.35800/mthp.2.2.2014.6594>

Indah Widastuti, sumpeno putro. (2010). Analisis mutu Ikan Tuna selama lepas tangkap. 01, 42–47.

Irmayunita, M., & Suwarsih. (2022). Mutu Organolaptik Ikan Tongkol Dan Ikan Tenggiri Segar Selama Penyimpanan Pada Suhu 0-5 Derajat Celcius. *SNasPPM*, 7(1), 74–80.

Ismanto, H. (2023). –Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. Vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58. <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>

Jaya, I., Dewi, D., & Ramadhan, K. (2014). Aplikasi Metode Akustik Untuk Uji Kesegaran Ikan. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 9(2), 1–13.

Kalista, A., Redjo, A., & Rosidah, U. (2018). Analisis Organoleptik (*Scoring Test*) Tingkat Kesegaran Ikan Nila. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 7(1), 98–103.

Karim, M., Angreni, H., & Ardianti, Y. (2023). Analisis Proksimat dan Organoleptik Ikan Layang (*Decapterus macrosoma*) dengan Penggunaan Minuman Soda sebagai Pengawet *Proximate and Organoleptic Analysis of*

- Flying Fish (Decapterus macrosoma) with the Use of Soda as a Preservative. Journal of Fishery Science and Innovation*, 7(1), 42–49.
<https://doi.org/10.33772/jsipi.v7i1.170>
- Kristanto, E., & Wangko, S. (2015). *Patofisiologi Rigor Mortis*. Jurnal Biomedik (Jbm), 6(3). <https://doi.org/10.35790/jbm.6.3.2014.6331>
- Lantu, I. S., Sulistijowati, R., & Ibrahim, P. P. (2024). Analisis Mutu Organoleptik Ikan Tuna (*Thunnus spp.*) Di Kota Gorontalo Berdasarkan Rantai Distribusi. *Jambura Fish Processing Journal*, 6(1), 66–73.
<https://doi.org/10.37905/jfpj.v6i1.23811>
- Leiwakabessy, J., Batmomolin, W., Silaban, B. B., & Mailoa, M. N. (2024). Penurunan Mutu Ikan Segar Hasil Budidaya Keramba Jaring Apung Di Teluk Ambon Pada Suhu Kamar. *agritekno: jurnal teknologi pertanian*, 13(1), 102–109. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2024.13.1.102>
- Liviawaty, E. (2014). Penentuan Waktu Rigor Mortis Ikan Nila Merah (*Oreochromis Niloticus*) Berdasarkan Pola Perubahan Derajat Keasaman Laboratorium Teknologi Industri Hasil Perikanan. *Jurnal Akuatika*, 5(1), 40–44.
- Maharani Putri, N. N. F., Salampessy, R. B., & Sayuti, M. (2023). Karakteristik Mutu, Rantai Dingin, Rendemen dan Produktivitas Pengolahan Tuna (*Thunnus sp.*) Cube Beku di CV. Satu Tuna Nusantara, Denpasar-Bali. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 5(1), 11. <https://doi.org/10.15578/bjsj.v5i1.12142>
- Masengi, S., Winda Sary, & Hotmauli Sipahutar, Y. (2021). Pengaruh Cara Kematian dan Tahap Penurunan Mutu Filet Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 284–291.
<https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i2.32498>
- Mawar, B, F. K. B., Fadilah, S., & Krismasari, D. (2023). Analisis Uji Organoleptik pada Sambal Ikan Teri di Laboratorium Kreativitas Fakultas Perikanan Universitas Alkhairaat Palu, Provinsi Sulawesi Tengah. *Jurnal trofish*, 2(1), 13–17.
- NasionalBSN, B. S. (2006). BSN. *Standar Nasional Indoensia (SNI)*, 2(1), 18.
<https://doi.org/10.33596/anth.23>
- NasionalBSN, B. S. (2011). *sni-2346-2011.pdf*.

- NasionalBSN, B. S. (2015). Standar Nasional Indonesia Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan. www.bsn.go.id
- Nendissa, D. M., Kaya, A. O. W., Rieuwpassa, F., Loppies, C. R. M., & Lokollo, E. (2023). Penanganan Pasca Tangkap Hasil Perikanan Di Negeri Waai Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah. *Balobe: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 28–34. <https://doi.org/10.30598/balobe.2.1.28-34>
- Novita, M., & Rahmani, U. (2018). Analisis Mutu Organoleptik Ikan Tongkol Abu-Abu (*Thunnus tonggol*) Yang Tertangkap Dengan Alat Tangkap Purse Seine dan Gillnet di PPN Pekalongan Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Ilmiah Satya Minabahari*, 4(1), 54–57. <https://doi.org/10.53676/jism.v4i1.58>
- Nuryanti, I. F., Utami, A. U., & Rachmawati, N. F. (2020). Penanganan Pasca Panen Ikan di UD. karunia dan UD. Berkat Food. *Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 2(1), 22–31.
- Pasue, R. S., Dali, F. A., & Mile, L. (2016). Uji Salmonella sp. pada *Yellowfin* Tuna (*Thunnus albacores*) yang Dipasarkan di Kota Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 4(2), 56–63.
- Pratama, S. F., Khairillah, Y. N., Pasmawati, P., Fitriagustiani, F., Alang, H., & Pratama, K. (2023). *Focus Group Discussion* Penerapan Bioteknologi dalam Budidaya Ikan sebagai Upaya Peningkatan Produktivitas Perikanan di Kecamatan Anjongan, Kabupaten Mempawah. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(6), 880–888. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v8i6.5171>
- Putri, M., Darmanto, Y. S., & Swastawati, F. (2014). Pengaruh Cara Kematian Ikan dan Tahapan Penurunan Kesegaran Ikan terhadap Kualitas Pasta Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1), 40–49.
- Putridwiaditin, a., patanda, m., & f telussa, r. (2023). perbandingan uji organoleptik cumi (*loligo sp*) beku hasil tangkapan kapal cast net dan purse seine di muara angke the comparison of organoleptic frozen squid (*loligo sp*) testing from cast net and purse seine ship in muara angke. *Jurnal Ilmiah Satya Minabahari*, 8(2), 1–16. <https://doi.org/10.53676/jism.v8i2.177>
- Sakina, N. S., Purwangka, F., & Mustaruddin. (2022). Prioritas Risiko Penanganan

- Dan Transportasi Ikan Tuna Di Pelabuhan Perikanan Pantai (Ppp) Pondokdadap. *Albacore Jurnal Penelitian Perikanan Laut*, 5(2), 147–160. <https://doi.org/10.29244/Core.5.2.147-160>
- Saraswati, S. A., Toruan, L. N. L., Al Ayubi, A., Huky, R. K., & Malelak, G. A. (2022). Karakteristik kimia dan organoleptik rumput laut kering (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Bahari Papadak*, 3(1), 167–171. <https://ejurnal.undana.ac.id/index.php/JBP/index>
- Sayuti, M., Rafiani, E., & Salampessy, R. B. S. (2023). *Quality Characteristics, Cold Chain System, Yield and Productivity of Frozen Tuna (Thunnus albacares) Steak Processing. Pelagicus*, 4(3), 121. <https://doi.org/10.15578/plgc.v4i3.13077>
- Sholehah, I. H., & Hafiludin, H. (2022). Nilai Organoleptik (Sensori dan Bobot Tuntas) Produk Perikanan di Balai Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BPMHP) Semarang Jawa Tengah. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 3(3), 53–60. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v3i3.16855>
- Sihombing, G., Priyanti, E., & Suryani, N. (2023). Perancangan *Mobile Sample Preparation Unit Dengan Model Process Lay Out. IMTechno: Journal of Industrial Management and Technology*, 4(1), 1–6. <https://doi.org/10.31294/imtechno.v4i1.1640>
- Sofia, A., Nugroho, B. E. L., Maulana, M. A., Silviawati, P. A., Ramadhan, S., & Sari, Y. (2021). Aplikasi Bioteknologi Dalam Pembuatan Silase Ikan Rucah Melalui Fermentasi Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Akuakultura Universitas Teuku Umar*, 5(1), 10. <https://doi.org/10.35308/ja.v5i1.3887>
- Stevanus Tappy, M., Welly Mewengkang, H., Mongi, E. L., Dien, H. A., Kaparang, J. T., & Makapedua, D. M. (2023). Kajian Mutu Produk Tuna Steak Beku Di Pt. Anping Seafood Indonesia. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 11(1), 43–46. <https://doi.org/10.35800/mthp.11.1.2023.36152>
- Sukmawati, S., Badaruddin, I., & Lobat, A. (2023). Analisis Mutu Organoleptik Dan Uji Salmonella Sp. Pada Ikan Cakalang Asap Di Pasar Remu, Kota Sorong. *Bioma*, 19(2), 62–70. [https://doi.org/10.21009/bioma19\(2\).1](https://doi.org/10.21009/bioma19(2).1)
- Suryawinata, A. (2024). Nilai Indeks Rigor Dan Karakteristik Kimia Ikan Lele. *Sinta 3*, 184–193.

- Talumesang, A., Longdo, F., & Jusuf, N. (2020). Analisis Nilai Tambah Pada Produk Pengalengan Ikan Tuna Di PT. Samudra Mandiri Sentosa, Kota Bitung, Provinsi Sulawesi Utara. *Jurnal Ilmiah Agrobisnis Perikanan*, 8(1), 76–86.
- Tias, I. S., & Octavini, A. (2021). Penjaminan Mutu Laboratorium Sensori Dengan Uji Verifikasi Panelis Ikan Segar. *Buletin Teknik Litkayasa*, 19(2), 33–39.
- Vardhani, V. S., & Soemarmi, A. (2020). Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan sebagai di Kabupaten Pacitan. *Diponegoro Law Journal*, 9(1), 248–263. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/dlr/article/view/26142>
- Wahyu, Y. I., Ariadi, P. S., & Jalal Sayuti. (2019). Penilaian Mutu Secara Organoleptik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Pelabuhan Perikanan Pantai Pondokdadap Kabupaten Malang. *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*, 10(2), 66–72. <https://doi.org/10.35316/jsapi.v10i2.312>
- Wila Rumina Nento. (2023). *Jurnal Abdi Insani*. 10, 2587–2594.
- Wisnuardi, D., & Sukmana, M. (2021). *Education Organoleptic Fish Quality Freshness Which Will Be Consumed By the Community in Penajam Village*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 9(2), 20–21.
- Yapen, M., Kaseger, B. E., & Taher, N. (2016). Analisa Kadar Air Dan Uji Organoleptik Pada Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) Di Pasar Bresehati. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 71–74. <https://doi.org/10.35800/mthp.4.1.2016.6859>