

DAFTAR PUSTAKA

- Abolagba OJ, Igbinevbo EE. 2010. Microbial load of fresh and smoked fish marketed in Benin Metropolis Nigeria. *Journal of Fisheries and Hydrobiology* 5(2): 99-104. Kumolu-Johnson et al. 2010
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Afifurrahman., S, K.H., Aziz, S., 2014, Pola Kepekaan Bakteri *Staphylococcus aureus* terhadap Antibiotik Vancomycin di RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang, MKS, No. 4, 267.
- Agus. T.S.W., F. Swastawati, da A.P. Anggo. 2014. Kualitas Ikan Pari (*Dasyatis* sp) Asap Yang Diolah Dengan Ketinggian Tunggu Dan Suhu Yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, Vol 3. No.1 hal 147-156. <http://www.ejournal-si.undip.ac.id/index.php/jpbhp>. Diakses: 13 Agustus 2015.
- Ahmad, M. (2012). Pengasapan Ikan Menggunakan Lemari Asap Skala Rumah Tangga. *Jurnal Perikanan dan Kelautan. Jurnal Perikanan Dan kelautan*, 16(02).
- Akerina, F. O. 2018. Analisis Mikroba Ikan Tuna Asap Pada Beberapa Pasar Di Tobelo, Halmahera Utara. In *Prosiding Seminar Nasional Kemaritiman dan Sumber Daya Pulau-Pulau Kecil* (Vol. 2, No. 1).
- Al Mamun Shah Md, Mahfuzur R dan, Tanvir. 2013. Microbiological quality of selected street food items vended by school-based street food vendors in Dhaka, Bangladesh. *International Journal of Food Microbiology*. 166: 413–418.
- Alsuhendra dan Ridawati. 2013. *Bahan Toksik dalam Makanan*. PT. Remaja Rosdakarya. Bamdung. hlm 224.
- Amir, N., Metusalach, M., & Fahrul, F. (2018). Mutu dan keamanan pangan produk ikan asap di Kabupaten Bulukumba Provinsi Sulawesi Selatan. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 11(2), 15-21.
- Apelabi, P. C., Wuri, D. A., & Sanam, M. U. E. (2015). Perbandingan nilai total plate count (TPC) dan cemaran *Salmonella* sp. Pada ikan tongkol (*Eutynnus* sp.) yang dijual di tempat pelelangan ikan (TPI), pasar tradisional dan pedagang ikan eceran di kota kupang. *Jurnal Kajian Veteriner*, 3(2), 121-137.
- Apriani, R., Ferasyi, T. R., & Razali, R. (2017). Jumlah cemaran mikroba dan nilai organoleptik ikan tongkol (*Eutynnus affinis*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 1(3), 598-603.
- Aprilia M dan Pramudya K. 2018. Identifikasi Keberadaan Bakteri *Coliform* dan Total Mikroba dalam Es Dung-Dung di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Media Gizi Indonesia*. 13(1): 41-48.

- Arisman. 2009. Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan. EGC. Jakarta.
- Ayudiarti, D.L., Sari, R.N. 2010. Asap Cair dan Aplikasinya pada Produk Perikanan. *Squalen* Vol. 5 No.3, Desember.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. Laporan Tahunan 2016. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Riset dan Sumber Daya Manusia, Kelautan dan Perikanan. Antilin: Reagen Penguji (Tes Kit) Residu Formalin pada Makanan. [diunduh 06 januari 2021]. <https://kkp.go.id/brsdm/artikel/419-Antilinreagen-penguji-test-kit-residu-formalin-padamakanan>.
- Batubara, A. I. (2017). Pemeriksaan Pengawet Formalin pada Bakso, Tahu, dan Ikan Basah di Kota Medan.
- Bawinto, A. S., Mongi, E. L., & Kaseger, B. E. (2015). Analisa kadar air, pH, organoleptik, dan kapang pada produk ikan tuna (*Thunnus Sp*) asap, di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2).
- Bower CK, Hietala KA, Oliveira ACM, Wu TH. 2009. Stabilizing oils from smoked pink salmon (*Oncorhynchus gorbusha*). *Journal of Food Science* 74(3):248-257. Bumi Aksara. Jakarta. hlm 3-4.
- Cahyadi, W. 2009. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan. Bumi Aksara. Jakarta. hlm 3-4.
- Cahyo S, Ida P, Diana H. 2008. Aneka Kudapan Berbahan Ikan. Kanisius, Yogyakarta
- Dami, K.D. 2014. Deskripsi dan Klasifikasi Ikan Tongkol. <http://www.eprints.ung.ac.id>. 12 Mei 2014.
- Depkes RI. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPL dan PM. Jakarta.
- Dharmadi & Fahmi. (2008). Fisheries Characteristic of Artisanal Sharks and Rays In Indonesia Waters. Jakarta. Preceding Seminar on Marine and Fisheries. Agency For Marine and Fisheries Research. Hlm. 122-129.
- Ekawati P, Martini, Yuliawati S. 2005. Kontaminasi *Staphylococcus aureus* pada Ikan Asap di Tingkat Produsen dan Penjual di Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia* : 2(2).
- Ekawati, P., & Yuliawati, S. (2020). Kontaminasi *Staphylococcus aureus* pada ikan asap di tingkat produsen dan penjual di Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 2(2).
- Elfidasari, D. 2011. Perbandingan Kualitas Es di Lingkungan Universitas Al Azhar Indonesia dengan Restoran Fast Food di Daerah Senayan dengan Indikator Jumlah *Escherichia coli* Terlarut. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan*

Teknologi, Vol.1(1).

- Elisa dan Mimi. 2006. Teknologi Pengemasan. USU. Sumatra Utara
- FAO. 2017. Smoked fish: recommended practice for retailers <http://www.fao.org/wairdocs/tan/x5895E/x5895e01.html>.
- Faradila, C. D. E., Iswadi, I., & Syafrianti, D. 2018. Pengaruh Perbedaan Suhu terhadap Kandungan Mikroba Ikan Asap. In *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Terapan* (Vol. 1, No. 1).
- Fellows PJ. 2012. Teknologi Pengolahan Pangan: Prinsip dan Praktik, 3rd Ed. Jakarta (ID): Buku Kedokteran.
- Friedheim, E., and Michaells. 2007. Journal Biology Chemistry. Cit. Porter, J. R. 91,55-368.
- Fronthea, S. 2018. Teknologi Pengasapan Ikan Tradisional. Malang
- Hadi, J., & Widawati, L. 2015. Analisis Sanitasi dan Cemaran Mikroorganisme Ikan Asap Lele di Bengkulu. *Analysis of Sanitation and Microorganism Contamination of Smoked Catfish in Bengkulu*.
- Hadinoto, S., J. P. M. Kolanus, dan K. R. W. Manduapessy. 2016. Karakteristik Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap Menggunakan Asap Cair. Majalah BIAM 12 (01), hal: 20-26.
- Hariyati, N, M. Agus K.B, dan Husamah. 2018. Hubungan Higiene Sanitasi Pedagang Sosis Bakar di Car Free Day (CFD) Kota Malang terhadap jumlah Koloni Bakteri. Jurnal Ilmu Dasar. Vol 19(2).
- Hartanti, A.S. 2015. Mikrobiologi Kesehatan. Ed. I. CV. Andi Offset. Yogyakarta.
- Hikmayani, Y., Suryawati, S. H., Purnomo, A. H., & Nasution, Z. (2017). Dampak Pemberitaan Penyalahgunaan Formalin di Sektor Kelautan dan Perikanan. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 2(1), 83-95.
- Himawati, E. (2010). Pengaruh penambahan asap cair tempurung kelapa destilasi dan redestilasi terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan sensoris ikan pindang Layang (*Decapterus spp*) selama penyimpanan.
- Ijong F. G., 2009. Mikrobiologi Dasar. Edisi ke - empat. Bahan Kuliah Untuk Mahasiswa Program Sarjana (S-1). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. UNSRAT. Manado.
- Indraningsih, T., Arianti dan Priyanti, A. 2010. Pengujian Residu dan Cemaran Mikroba pada Daging Kerbau serta Implikasi Nilai Ekonomi. Seminar dan Lokakarya Nasional Kerbau.
- Intermedia Gómez-Guillén MC, Gómez EJ, Giménez B, Montero P. 2009. Alternative fish species for cold-smoking process. *International Journal of Food Science and Technology* 44:1525-1535.

- Ira Rz.O. 2018. *The Effect of Hot Water Supply to The Level of Formalin and Protein in The Teri Fish. Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 3(1). 9-15.
- Irianto, K. 2013. Mikrobiologi Medis. Jakarta: Alfabeta CV.
- Isamu K, T., Hari, P dan Sudarminto, S. Y. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Asap Di Kendari. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol.13 No. 2 [Agustus 2012] 105-110.
- Ishii, S., and Sadowsky, M. J. 2008. *Escherichia coli* in the environment: implications for water quality and human health. *Microbes and Environments*, 23(2), 101-108.
- Ismail, D. 2012. Uji Bakteri *Escherichia coli* Susu Kedelai Bermerek dan Tanpa Merek di Kota Surakarta. Naskah Publikasi, Fakultas Kedokteran. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Izwardy, D, *et al.* 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta : Kementrian Kesehatan RI.
- Jayani, S.N dan W.J. Pudjihardjo. 2013. "Faktor Penyebab Stagnant dan Stockout Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD Bhakti Dharma Husada Surabaya". *Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia* (1): 280-290.
- Kaiang, D. B., Montolalu, L. A., & Montolalu, R. I. (2016). Kajian mutu ikan tongkol (*euthynnus affinis*) asap utuh yang dikemas vakum dan non vakum selama 2 hari penyimpanan pada suhu kamar. *Media Teknologi Hasil Perikanan* 4(2), 75-84.
- Katiandagho, Y., Berhimpon, S., & Reo, A. R. (2017). Pengaruh konsentrasi asap cair dan lama perendaman terhadap mutu organoleptik ikan kayu (*Katsuo-Bushi*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 1-7.
- Kemenkes. 2003. Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan jajanan Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementrian Kesehatan RI. 2018. Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2018.
- Kusuma, S. A. F. 2009. Uji Biokimia Bakteri. Karya Ilmiah. Fakultas Farmasi. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Majid, Abdul, & Majid, Nikmah. (2021). Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Salmonella* dan *Staphylococcus aureus* pada Ikan Tongkol Asap yang Disimpan pada suhu dan Lama Penyimpanan yang berbeda. *CHMK Applied Scientific Journal*, 4(2), 63-72.
- Mentang, M., M. Maita, H. Ushio, T. Ohshima. 2011. Efficacy of Silkworm (*Bombyx mori* L.) Chrysalis Oil as a lipid source in adult Wistar rats. *Food Chamistry* 127(2). P. 899-904.

- Ningrum. 2014. Analisis Kandungan Salmonella sp dan Kandungan Formalin Terdapat Pada Makanan Otak-Otak Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) yang dijual di Toko Oleh-Oleh Kota Gresik Sebagai Sumber Belajar Biologi SMA. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Nunik, P, Junianto, dan Titin, H. 2012. Karakteristik Bakteri Caviar Nilem Dalam Perendaman Campuran Larutan Asam Asetat Dengan Larutan Garam Pada Penyimpanan Suhu Rendah (5-10o C). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Vol 3(4): 171-175.
- Nuria, C.M., Sumantri., dan Rosyid, A. 2009. Uji Kandungan Bakteri *Escherichia coli* pada Air Minum Isi Ulang Depot Air Minum Isi Ulang di Kabupaten Rembang. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*. Vol. 5(1).
- Nurmaini, 2001. "Pencemaran Makanan Secara Kimia dan Biologis". Skripsi. Universitas Sumatera Utara: Fakultas Kesehatan Masyarakat.
- Nurseha, E, Haryanto, I dan Torina, D T. 2017. Pelaksanaan Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Lingkungan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Holistic Purwakarta tahun 2016. *Journal of Holistic and Health Sciences*. 1(1):26-39.
- Nurwanto. 2007. Tata Laksana Higiene Hidangan, Keracunan Hidangan dan Jenis Bakteria, Diakses 02 Maret 2022. <http://www.ihsmakassar.com>.
- Palm LMN, Deric C, Philip OY, Winston JQ, Mordecai AG, Albert D. 2011. Characterization of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) present in smoked fish from Ghana. *Advanced Journal of Food Science and Technology* 3(5):332-338.
- Pandie T, Wuri DA & Ndaong NA, (2014) Identifikasi Boraks, Formalin dan Kandungan Gizi serta Nilai Tipe pada Bakso yang Dijual di Lingkungan Perguruan Tinggi di Kota Kupang. *Jurnal Kajian Veteriner* 2(2); 183- 192.
- Pandit GS. 2017. Penerapan Teknik Penanganan yang Berbeda Terhadap Kualitas Ikan Segar sebagai Bahan Baku Pembuatan Ikan Pindang. *Jurnal Perikanan* 19(2): 89- 96.
- Pelczar, MJ, and Chan. 2005. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Terjemahan R S Hadioetomo, T. Imas, dan S. Tjitrosomo S. UI Press. Jakarta.
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., dan Faidah, M. 2021. Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*. 10 (2).
- Pinto, G. F., Rocha, D. L., Richter, E. M., Munoz, R. A., dan Silvia, S. G.D. 2018. *A Multicommuted Flow System for Spectrophotometric Determination of Formaldehyde in Mushroom*. *Journal of the Brazillian Chemical Society*, 29(7), 1400-1405.
- Pudjiadi, S. 2005. *Ilmu Gizi Klinis pada Anak*. Balai Penerbit FKUI. Jakarta.
- Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan (PUSDIKPP) 2018. *Mikroba Patogen Pada Pangan*. <https://www.pusdik.kkp.gp.id/elearning/index.php/modul/read>

- Puspitasari. 2013. Kualitas Jajanan Siswa Di Sekolah Dasar. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sain dan Teknologi*. Vol 2(1). 52-56.
- Putri, A. M., dan Kurnia, P. 2018. Identifikasi Keberadaan Bakteri Coliform dan Total Mikroba dalam Es Dung-Dung di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Media Gizi Indonesia*. 13(1): 41. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i1.41-48>.
- Radji, M. 2011. Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran, 107, 118, 201-207, 295. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Rahmadhani, D. dan Sumarmi, S. 2017. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutr*, 1 (291).
- Ramadhan, A. 2019. Studi Keamanan Pangan: Analisa Kualitatif dan Kuantitatif Formalin pada Ikan Asin Jambal Roti di Pasar Tradisional P.D. Pasar Surya Surabaya Cabang Utara. Skripsi. Unpublish.
- Salosa, Y. Y. (2013). Uji kadar formalin, kadar garam dan total bakteri ikan asin tenggiri asal Kabupaten Sarmi Provinsi Papua. *Depik*, 2(1).
- Sebayang, N. (2002). Penerapan teknologi pengasapan ikan bagi masyarakat nelayan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(28), 25-34.
- Setyorini, E. 2013. Hubungan Praktek Higiene Pedagang dengan Keberadaan Escherichia Coli pada Rujak yang dijual di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. *UNNES Journal of Public Health*. 2(3): 2.
- Soedarto., 2014. Mikrobiologi Kedokteran: Medical Microbiology. Sagung Seto. Jakarta.
- Sopiah, S. N. (2018). *Daya simpan ikan pari (dasyatis sp) asap ditinjau dari awal pembusukan, ph, dan jumlah total bakteri* (Doctoral dissertation, Wijaya Kusuma Surabaya University).
- Standart Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 2725:2009. Proses Pengasapan Ikan.
- Standart Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 7388:2009. Batas Cemaran Mikroba Dalam Pangan.
- Standart Nasional Indonesia (SNI). 2013. SNI 2725:2013. Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan Ikan Asap.
- Suardana, I, U. 2014. Identification of Escherichia coli O157:H7 from Chicken Feces and Test of Hemolytic Profile on Blood Agar Medium. *Jurnal Kedokteran Hewan*. Vol 8(1): 1-5.
- Sucipto, C. D., 2013. *Kemaman Pangan: Untuk Kesehatan Manusia*. Gosyen Publishing. Yogyakarta.

- Sugiyono. 2001. Metode Penelitian. Alfabeta. Bandung.
- Sugiyono. 2019. Statistika Untuk Penelitian. Alfabeta. Bandung.
- Sukmawati. 2018. Identify of Floc-Forming Bacteria in Shrimp. *Jurnal Bioscience*, Vol. 1(2).
- Sulistijowati, R S, Otong Suhara D, Jetty Nurhajati, Eddy Afrianto, Zalinar Udin. (2011). Mekanisme Pengasapan Ikan. Unpad Press. ISBN 978-602-8743-86-0.
- Suntaka, D.F., & Sondakh, R., (2014). Analisis Kandungan Formalin Dan Boraks Pada Bakso Yang Disajikan Kios Bakso Pemanenan Pada Beberapa Tempat Dikota Bitung Tahun 2014. *Artikel Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(4), 39-45.
- Supardi, Imam dan Sukamto. 1999. Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Kelestarian Pangan. Alumni, Bandung.
- Supyansyah, Rochmawati dan Selviana. 2013. Hubungan Antara Personal Hygiene dan Sanitasi Tempat Dagang dengan Angka Kuman pada Sate Ayam di Kota Pontianak Tahun 2015. *Jurnal Mahasiswa dan Penelitian Kesehatan*.
- Susanna, D., Indrawani M, Y. dan Zakianis. 2010. Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* pada Makanan Pedagang Kaki Lima di Sepanjang Jalan Margonda Depok, Jawa Barat. *Kesehatan masyarakat*. Vol 5: 110–115.
- Susanti, Fusvita, A., dan Janhar, I. A. 2016. Identifikasi *Salmonella* sp. pada Ikan Asap di Pasar Tradisional Kota Kendari. *Biowallacea*, 3(2): 467–473.
- Suter, I.K. 2000. Kajian Aplikasi Teknologi Pangan dalam Upaya Menghasilkan Produk Bermutu. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Swastawati dan Fronthea. 2011. Studi Kelayakan Dan Efisiensi Usaha Pengasapan Ikan Dengan Asap Cair Limbah Pertanian. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Swastawati, F, Boesono, Herry, Wijayanto, Dian. 2013. Pengasapan Ikan Bandeng Tanpa Duri Menggunakan Asap Cair. Unikal Press, Universitas Pekalongan. Pekalongan. 102 hlm.
- Tarwoto, W. 2006. Kebersihan diri dan Jenis Perawatan Kebersihan diri Edisi ke-1. pp:37-39. Salemba Medika. Jakarta.
- Teresa, E., Catalina, L., Carolina A., Leopoldo F., Oscar L., and Iza P. 2005. Streetvended seafood: a risk for foodborne diseases in Mexico. *The lancet* vol. 5. 69-79.
- Thaheer H. 2008. Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Jakarta: Bumi Aksara.

- Trigunarso, S. I. (2020). Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 115-124.
- Utami. M. N. S, S. Redjeki dan N. T. SPJ. 2014. Studi Biologi Ikan Pari (*Dasyatis* sp) di TPI Agung Rembang. Universitas Diponegoro, Semarang. Vol. 2 (3) : 79-85.
- Varlet, Vincent., Carole Prost.Thierry Serot. 2007. Volatile Aldehydes in Smoked Fish: Analysis Methods, Occurrence and Mechanism of Formation. *Food Chemistry* 105: 1536 – 1556.
- Violentina GAD, Ramona Y, Mahardika IG NK. 2015. Identifikasi Bakteri dari Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) yang Diperdagangkan di Pasar Kedonganan Bali. *Jurnal Biologi* 19(2).
- Vitria, Deni E dan Azrimaidaliza. 2013. Hubungan Hygiene Sanitasi dan Cara Pengolahan Mie Ayam dengan Angka Kuman di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 7(2).
- Winarno. 2004. Keamanan Pangan Jilid 1. M Brio Press. Bogor.
- World Health Organization (WHO). 2015. Diarrhoeal disease. Geneva.
- Zelpina, E., Walyani, S., Niasono, A. B., dan Hidayati, F. 2020. Dampak Infeksi *Salmonella* sp. Dalam Daging Ayam dan Produknya terhadap Kesehatan Masyarakat. The impact of *Salmonella* sp . Infection in chicken meat and its products on public health. 6(1): 25–34.
- Zhang, X., Shen, X., Wang, Y., Cai, Y & Huang, D. 2017. *The Research Progress of Detection Method of Formaldehyde in Food. In 2017 2nd Internasional Conference on Civil, Transportation and Environmental Engineering (ICCTE 2017)*. Atlantis Press.