

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M., Alawiyah, T., Apriansyah, G., Sirodj, R. A. dan Afgani, M. W. (2023). Survey Design: Cross Sectional dalam Penelitian Kualitatif. *Jurnal Pendidikan Sains dan Komputer*. Volume 3. No. 1.
- Abate, B. A., Tessema, F., & Teka, Z. (2023). Food hygiene practices and associated factors among street food vendors in Mekelle City, Ethiopia. *Heliyon*, 9(9), e18061. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e18061>.
- Afrila, D., Rahmiati, R., Khatimah, H., & Yuliana, I. (2020). Identifikasi *Staphylococcus aureus* pada Air Galon Bermerek dan Isi Ulang di Banjarmasin. *Homeostasis*, 3(2), 161-168.
- Alvarado, M. (2019). Factors Influencing Hygiene Practices in Food Handling: A Study of Street Vendors in Developing Countries. *Food Safety Journal*, 8(3), 15-20.
- Akinyeye, R. O., Oluwalana, I. B., & Ipinmoroti, K. O. (2021). Heavy metal concentrations in smoked fish and environmental implications of smoking kilns in South West Nigeria. *Journal of Applied Sciences and Environmental Management*, 25(5), 867–873.
- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Deepublish
- Amir, N. (2018). Mutu dan keamanan pangan produk ikan asap di Kabupaten Bulukumba Provinsi Sulawesi Selatan. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 11(2), 15-21.-
- Amundsen, R. (2023). Smoked Fish Processing: Traditional Methods and Modern Innovations. *Journal of Fisheries Technology*, 29(2), 120-135.
- Anindhita, M. A., Rusmalina, S. and Soeprapto, H. (2015). Analisis Logam Berat Timbal (Pb) pada Ikan Lele (Clarias sp .) yang Dibudidayakan di Kota Pekalongan. *Pena Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 28(2), pp. 210–215.
- Anggono, F., & Mahmudiono, T. (2023). Relationship Between Knowledge Level of Traders, Selling Locations, and Hygiene Levels with Heavy Metal Lead (Pb) Content in Fritters in East Surabaya. *Media Gizi Kesmas*, 12(1), 148-153.
- Anggraeni, W., Lukman, H., & Pramusintho, B. (2022). Pengaruh Lama Simpan Dan Metoda Pengemasan Terhadap Sifat Fisik Bakso Daging Ayam Pada Penyimpanan Di Suhu Rendah ($\pm 5^{\circ}\text{C}$). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 25(1), 91-99.
- Angriana, F., Puteri, A. D., & Zurrahmi. (2021). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Hygiene Sanitasi Lingkungan Pasar Tradisional pada Petugas Kebersihan Pasar di Kabupaten Kampar Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 2(3), 252–261.

- AOAC. (2012). *Official Methods of Analysis*. 19th edition ed. Washington, DC USA: Association of Official Analytical Chemist.
- Armansyah, A. (2017). Karakteristik dan Peluang Tenaga Kerja Wanita pada Sektor Informal. *Demography Journal of Sriwijaya (DeJoS)*, 1(1), 32-36.
- Astuti, M. R., Ardiansyah, & Handayani, F. (2018). Higiene Sanitasi dan Karakteristik Pedagang terhadap Keamanan Pangan Jajanan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 13(2), 85-93.
- Avicena Sakula Marsanti, S., Widiarini, R., & KM, S. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2017). Laporan Tahunan BPOM 2017. <https://www.pom.go.id/storage/sakip/Laporan%20Tahunan%20BPOM%202017.pdf>. Diakses 3 Maret 2025.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2019). PerBPOM No 13 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikrobiologi. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM_No_13_Tahun_2019_tentang_Batas_Maksimal_Cemaran_Mikrobiologi.pdf. Diakses pada 8 Mei 2024
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2023). Data Kasus Keracunan Obat dan Makanan. <https://pusakom.pom.go.id/riset-kajian/detail/analisis-data-kasus-keracunan-obat-dan-makanan-tahun-2023>. Diakses 9 Mei 2024.
- Badan POM RI. (2008). Pengujian Mikrobiologi Pangan. *InfoPOM* 9(2):3-5.
- Badan POM RI. (2012). Pedoman Kriteria Cemaran Pada Pangan Siap Saji Dan Pangan Industri Rumah Tangga.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Statistik Pendidikan di Indonesia. Jakarta: BPS.
- Badan Standar Nasional (BSN). (2009). SNI 7387:2009. Batas Aman Logam Berat Pada Makanan.
- Badan Standar Nasional (BSN). (2009). SNI 7388:2009. Batas Cemaran Mikroba Dalam Pangan.
- Badan Standar Nasional (BSN). (2011). SNI 23532:9:2011. Identifikasi Cemaran *Staphylococcus aureus* pada Produk Perikanan.
- Badan Standar Nasional (BSN). (2011). SNI 23545:5:2011. Identifikasi Kandungan Logam Berat Pb dan Cd pada Produk Perikanan.
- Badan Standar Nasional (BSN). (2013). SNI 2725:2013. Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan Ikan Asap.
- Badan Standar Nasional (BSN). (2015). SNI 2332:3:2015. Penentuan Angka Lempeng Total pada Produk Perikanan.

- Cahyaningsih, T., Nurjazuli, N., & Dangiran, H. L. (2018). Hubungan lama bekerja, pengawasan dan ketersediaan fasilitas sanitasi dengan praktik higiene sanitasi penjamah makanan di PT. Bandeng Juwana Elrina Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(6), 363-368.
- Darsana, I.K., Purnawan, I.N., & Yuliana, N.P. (2018). Faktor yang Berhubungan dengan Higiene dan Sanitasi Pedagang Makanan di Denpasar. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 6(2), 135–141.
- Dewi, A. R., & Rosida, D. F. (2023). Studi Keamanan Pangan pada Ikan Asap di Wilayah Kecamatan Krembangan, Kota Surabaya. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(2), 762-768.
- Dewi, M. M. (2016). Uji Angka Kapang/Khamir (AKK) dan Angka Lempeng Total (ALT) pada Jamu Gendong Temulawak Di Pasar Tarumanegara Magelang. *Skripsi*, pp. 17-19.
- Fadlilah, I., Triwuri, N. A., & Prasadi, O. (2023). Biokonsentrasi Faktor Logam Berat Timbal (Pb) pada Ikan di Pantai Kemiren Cilacap, Jawa Tengah. *Jurnal Teknologi Lingkungan Lahan Basah*, 11(1), 94–99. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmtluntan/article/view/59490>
- Fardiaz, S. (2010). *Keamanan Pangan dan Pengujian Mikrobiologi pada Produk Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Firdausi, R., Mahendra, R., & Suryani, N. (2017). Hubungan Praktik Higiene Penjual dengan Keberadaan *Staphylococcus aureus* pada Ikan Asap. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 12(1), 45–52.
- Fitriani, N., Wahyuni, D., & Sari, M. (2021). Hubungan Karakteristik Pedagang dengan Higiene dan Sanitasi Penanganan Makanan di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 15(1), 45-43.
- Girard, J.P . (1992). *Technology of Meat and Meat Products*. Ellis Horwood. New York. pp. : 165-201
- Hariyadi, P. (2017). Mewujudkan Keamanan Pangan Produk-Produk Unggulan Daerah. *Prosiding Seminar Nasional*. Volume 17(2), pp. 17-27. Budidaya di Perairan Situbondo. Situbondo: Naskah Publikasi UMM.
- 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).
- Haryanti, E. T., & Martuti, N. K. T. (2020). Analisis Cemar Logam Berat Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) Dalam Daging Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) Di TPI Kluwut Brebes. *Life Science*, 9(2), 149-160.
- Hartuti. Y, Efriyeldi, dan Erna. M. 2020. Perbandingan Kadar Timbal (Pb) Pada Gorengan Yang Dijual Di Pingir Jalan sam Ratulangi dan Purwodadi Kota Pekanbaru. *Jurnal Ilmu Lingkungan Vol 14, No 2*. Vol 14, No 2.

- Holderman, M. V., De Queljoe, E., & Rondonuwu, S. B. (2017). Identifikasi bakteri pada Pegangan Eskalator di Salah Satu Pusat Perbelanjaan di Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Sains*, 17(1), 13-18.
- Husen, A. (2018). Pengolahan Ikan Cakalang Asap (Katsuwonus pelamis) dengan Penilaian Organoleptik. *Techno: Jurnal Penelitian*, 7(2), 165-169.
- Hutomo, A. D., Pribadi, R., & Ismiyati, L. (2016). Konsentrasi Logam Berat Pb dalam Sedimen di Pantai Kenjeran Surabaya. *Jurnal Kelautan Tropis*, 19(2), 101–107.
- Idris, A. (2016). Pengantar Ekonomi Sumber Daya Manusia. (Hastanto, Ed.) (1st ed, Vol. 15,5 x 23). Yogyakarta: Deepublish
- Irawan, D. W. P. (2016) Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit. *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*.
- Irawan, A. (2017). Sanitasi Lingkungan dan Keamanan Makanan: Studi Kasus pada Pedagang Makanan di Kota Jakarta. *Jurnal Kesehatan dan Sanitasi*, 6(1), 22-27.
- 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.
- Khairi. D. A dan Marsayo, A. (2021) Sektor Informel Peninjauan Kembali dalam Perspektif Konseptual. *Jurnal Pembangunan Wilayah dan Perencanaan Partisipatif*, 17(2), 360-386.
- Karo, E. R. B., Widanarti, I., & Mangera, Y. (2021). Rancang Bangun Alat Pengasapan Ikan dengan Metode Pengasapan Panas (Hot Smoking) dan Pengasapan Dingin (Cold Smoking). *Jurusan Teknik Pertanian, Universitas Musamus*, 10(4), 504-514.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2022). Data Statistik Hasil Tangkapan Laut Tahunan. https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=prod_ikan_prov&i=2#panel-footer-kpda. Diakses pada 10 Juni 2024.
- Keputusan Menteri Kesehatan No.942/Menkes/SK/VII/2003.Tentang Pedoman Persyaratan Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan.
- Kusumawati, A. (2017). *Pengaruh Pelatihan Kebersihan Diri terhadap Perilaku Pedagang Makanan*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 12(2), 67-72.
- Kusumawati, D., Setiani, O., & Joko, T. (2020). Analisis Frekuensi Konsumsi Makanan Laut dan Kandungan Logam berat Pb dalam Darah Wanita Usia Subur (WUS) di Wilayah Kerja Puskesmas Bandarharjo. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 8(5), 687–693.

- Lundebye, A-K., Lock, E-J., Rasinger, J.D., *et al.* (2017). Risk Assessment of Contaminants in Fish from Norwegian Lakes and the Fjords, including the Fish Consume Study. *Food and Chemical Toxicology*
- Majid, A., & Majid, N. (2021). Isolasi Dan Identifikasi Bakteri *Salmonella sp* Dan *Staphylococcus aureus* Pada Ikan Tongkol Asap Yang Disimpan Pada Suhu Dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *CHMK Applied Scientific Journal*, 4(2), 63-72.
- Mardiah, S. (2017). *Sanitasi Sarana dan Lingkungan Berjualan Makanan: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Penerbit Kencana.
- Maulana, H., & Fitriani, R. (2022). Analysis of Fat Content in Smoked Fish Products in Indonesia. *Journal of Marine Science*, 45(1), 98-110.
- Mawaddah, L. R. (2022). Analisis cemaran bakteri *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, dan *Salmonella sp.* pada produk pedagang bakso kaki lima di beberapa pasar di kota Malang. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- McHugh, M. L. (2013). The chi-square test of independence. *Biochemia medica*, 23(2), 143-149.
- Muliady, F., Hamzah, F., Yusmarini. 2016. Bakso Berbasis Jamur Tiram Putih dan Ikan Patin pada Kondisi Kemasan Vakum, Non Vakum serta Suhu Dingin dan Suhu Beku Selama Penyimpanan. *Jom FAPERTA* 3, 1–15.
- Megasari, M., Wahyono, P., Latifa, R., Waluyo, L., Fauzi, A., & Setyawan, D. (2019). Lead (Pb) level of fresh and smoked mackerel tuna (*Euthynnus affinis*) in Tuban, Indonesia. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* Vol. 276, No. 1.
- Mendoza, L.C., Nolos, R.C., Villaflores, O.B., Apostol, E.M.D., & Senoro, D.B. (2023). Detection of heavy metals, their distribution in *Tilapia spp.*, and health risks assessment. *Toxics*, 11(3), 286. <https://doi.org/10.3390/toxics11030286>
[MDPI](#)
- Mufidah, A. (2021). Hubungan Jumlah Koloni Bakteri dengan Praktik Higiene Pedagang Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) Asap di Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo. *Skripsi*. Malang: UMM Press.
- Nasikhin, U., Wariyah, C., dan Dewi, S. H. C. (2013). Hubungan Tingkat Pendidikan Pedagang dengan Higiene Sanitasi Makanan Jajan Anak Sekolah Dasar di Kabupaten Kulon Progo-DIY. *Jurnal AgriSains*, 4(7), 23-37.
- Surendran, P. K., *et al.* (2017). Quality changes in smoked fish: A review. *Food Control*, 79, 80-92.
- Negassa, B., Tulu, K. T., & Tesfaye, T. (2023). Assessment of food hygiene and safety practices and associated factors among street food vendors in Addis Ababa, Ethiopia. *Environmental Health Insights*, 17, 11786302231168531. <https://doi.org/10.1177/11786302231168531>.

- Nilasari, V., Setiadi, Y., Subandriani, D. N., Larasati, M. D., & Rahayuni, A. (2019). Hubungan Antara Pendidikan, Pengetahuan Dan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Keberadaan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Pada Hidangan Hewani Di Salah Satu Catering Kota Semarang. *Jurnal Riset Gizi*, 7(1), 34-40.
- Nofreeana, A., Masi, A., & Deviarni, I. M. (2017). Pengaruh pengemasan vakum terhadap perubahan mikrobiologi, aktifitas air dan pH pada ikan pari asap. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 66-73.
- Nugroho, A., Septiana, D., & Hidayah, N. (2022). *Hubungan Karakteristik Pedagang dengan Perilaku Higiene dan Sanitasi di Pasar Tradisional*.
- Nugroho, T., & Prasetyo, A. (2024). Microbiological quality and organoleptic properties of smoked fish in traditional markets. *Food Safety Journal*, 12(1), 45-54.
- Nurrahma, N., Sukarya Traditional Market of Palembang City, S., & Suryani, S. (2023). Bacterial Contamination Test on Smoked Baung Fish for Sale in the. *Formosa Journal of Science and Technology*, 2(3), 398–404.
- Nuraida, L. (2016). Keamanan Pangan: Isu Utama Mutakhir dalam Keamanan Pangan. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Nurhayati, T., Sari, R. P., & Setiawan, B. (2019). Pengaruh reaksi Maillard terhadap warna dan cita rasa produk pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 45-52.
- Nurul. F. K. B, Erlani. (2020). Analisis Kandungan Logam Berat Timbal (Pb) Pada Jajanan Gorengan Di Kota Makassar. *Jurnal Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika.Dan.Masyarakat*. Vol. 20 No. 1.
- Ogunyinka, O. I. & Dahiru, A. (2020). Food (fish) Safety and Hygiene using a Hybrid Smoking. *Global Scientific Journals*, Volume 8(2), pp. 1-4.
- Oliveria, S. D., Santos, L. R., Silva, R. L., Tondo, E. C., & Malheiros, P. S. (2019). Effect of pH and NaCl concentration on the growth of *Staphylococcus aureus* in food products. *Brazilian Journal of Microbiology*, 50(1), 229-236.
- Patty, R. *et al.* (2015). Chemical changes in smoked fish products. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39(4), 432-445.
- Patang. (2018). Dampak Logam Berat Kadmium Dan Timbal Pada Perairan. Malang: UMM.
- Pelezar, M.J, Chan, E.S. (2005). *Dasar-dasar mikrobiologi Edisike-2*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Pemerintah Indonesia. (2019). Peraturan Pemerintah No. 86 Tentang Keamanan Pangan. <https://peraturan.go.id/files/ln249tln6442-2019.pdf>. Diakses 9 Mei 2024.

- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011. Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. <https://regulasi.bkpk.kemkes.go.id/detail/78d776f0-43aa-452a-9ad0-a7c480200a64/>. Diakses 9 Mei 2024.
- Prasetyo, B. (2018). Identifikasi Gen Enterotoksin dan Exfoliatif Isolat *Staphylococcus aureus* Asal Susu Sapi Perah dan Susu Kambing dari Bogor. *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*, 16(2), 50-59.
- Prayoga, K. A. A., & Fatmawati, N. N. D. (2018). Identifikasi *Salmonella sp* pada feses penjamah makanan di rumah potong ayam RJ dengan metode kultur. *Intisari Sains Medis*, 9(3).
- Prehamukti, A. A. (2018). Faktor lingkungan dan perilaku terhadap kejadian demam tifoid. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, 2(4), 587-598.
- Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan (PUSDIKKP). (2018). *Mikroba Patogen Pada Pangan*. <https://www.pusdik.kkp.go.id/elearning/index.php/modul/read>. Diakses pada 16 Mei 2024.
- Putra, R. A., & Sari, D. P. (2023). Effect of heavy metal contamination on quality and safety of smoked fish products. *Journal of Food Science and Technology*, 58(4), 1021-1030. <https://doi.org/10.1007/s13197-023-05789-x>
- 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.
- Putri, D. M., Sari, R. P., & Wibowo, A. (2020). Pengaruh kontaminasi logam berat dan mikroba terhadap mutu organoleptik ikan asap. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 123–130.
- Rahmadi, C. T. (2024). *Hubungan Higiene Sanitasi dan Perbedaan Metode Pengasapan Terhadap Kontaminasi Salmonella sp dan Escherichia coli pada Ikan Manyung Asap di Pesisir Pantai Kenjeran, Kecamatan Bulak, Surabaya. Skripsi*. UPN "Veteran" Jawa Timur.
- Rahman, H. (2019). Pentingnya Pengelolaan Limbah dalam Menjaga Keamanan Makanan di Tempat Berjualan. *Jurnal Pengelolaan Lingkungan*, 11(2), 91-96.
- Rahmawati, D., & Setyawan, A. (2020). Peran polifenol dalam proses pengasapan makanan. *Jurnal Kimia Terapan*, 9(3), 88-94.
- Rorong, J. A., & Wilar, W. F. (2021). Keracunan makanan oleh mikroba. *Techno Science Journal*, 2(2), 47-60.
- Rouger, A., Tresse, O. & Zagorec, M., 2017. Bacterial Contaminants of Poultry Meat. Sources, Species and Dynamics. *Journal Microorganisms*, Volume 5 (3), pp. 1-16.

- Saanin, H. (1984). *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Jilid I dan II. Bandung: Bina Cipta.
- Safitri, R., Riswanda, J., & Armanda, F. (2022). Kandungan Logam Berat Timbal (Pb) Pada Organ-Organ Ikan Baung (*Hemibagrus nemurus*) Di Perairan Sungai Musi Kota Palembang Dan Sumbangasinya Pada Materi Perubahan Lingkungan Kelas X SMA/MA. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi*, 5(1), 94–101.
- Sakti, H., Lestari, S., & Supriadi, A. (2016). *Perubahan mutu ikan gabus (Channa striata) asap selama penyimpanan*. Sriwijaya University.
- Sari, P. W., & Yuniarti, T. (2020). Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Praktik Pedagang dengan Higiene Sanitasi di Pasar Tradisional. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(1), 14-22
- Silalahi, E. M. and Purwanti, E. (2021). Analisis Kandungan Logam Berat Timbal (Pb) pada Produk Olahan Susu. *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 1(1), pp. 1–10. 10.33830/fsj.v1i1.1455.2021.
- Sandika, Y., & Mulasari, S. A. (2019). Hubungan antara Higiene Sanitasi Pedagang dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli pada Milkshake. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat*, 13(1), 30-36.
- Sari, S., & Kusumaningrum, D. (2018). *Edukasi Sanitasi untuk Pedagang Makanan di Pasar*. *Jurnal Kesehatan dan Masyarakat*, 10(2), 55-59.
- Sari, D. P., & Hidayat, T. (2022). Faktor Risiko Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan di Warung Makan Pasar Tradisional Adiwerna Kabupaten Tegal. *Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 7(1), 45–53.
- Setiarto, R., H., B. (2020). *Teknologi Pengawetan Pangan Dalam Perspektif Mikrobiologi*. Guepedia.
- Setiawan, A., & Suryadi, T. (2021). Pre-Treatment Techniques in Fish Smoking. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 32(4), 451-465.
- Setyastuti, A. I., Prasetyo, D. Y. B., Kresnasari, D., Ayu, N., & Andhikawati, A. (2021). Karakteristik kualitas ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap dengan asap cair bonggol jagung selama penyimpanan beku. *Akuatika Indonesia*, 6(2), 62-69.
- Sidebang, C. P. (2019). Serbuk Gergaji Sebagai Alternatif Biobutanol Dengan Proses Hidrolisis Selulase dan Fermentasi Bakteri *Clostridium acetobutylicum*. *Jurnal Teknik Unefa: Bunga Rampai Teknik Informatika dan Teknik Elektro*, 5(1).
- Simanjuntak, P., Wahyuni, I., & Pratama, A. (2021). Komposisi kimia hasil pirolisis kayu dalam proses pengasapan ikan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 14(2), 67-75.

- Sulistiyono, T. (2018). Pentingnya Kebersihan Pakaian dalam Penjualan Makanan untuk Menjamin Keamanan Konsumen. *Jurnal Kesehatan*, 15(2), 81-87.
- Soegianto, A. (2023). *Dampak Logam Berat terhadap Biologi Ikan* (1st ed.). Pekalongan: PT Nasya Expanding Management.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2019). *Statistika Untuk Penelitian*. Alfabeta. Bandung. Sumargo. (2020). *Teknik Sampling*. Jakarta: UNJ Press
- Surachat, K., Narkthewan, P., Thotsagotphairee, C., Wonglapsuan, M., & Thongpradub, W. (2022). The First Genome Survey and De Novo Assembly of the Short Mackerel (*Rastrelliger brachysoma*) and Indian Mackerel (*Rastrelliger kanagurta*). *Animals*, 12(14), 1769.
- Suriawati, D., & Nugroho, A. (2018). Evaluasi mutu ikan asap berdasarkan parameter organoleptik dan mikrobiologi. *Jurnal Makanan dan Gizi*, 10(3), 211–217.
- Susanti, E., Setyanto, A., Setyohadi, D., & Jatmiko, I. (2019). Studi aspek reproduksi ikan kembung lelaki (*Rastrelliger kanagurta*, Cuvier 1817) pada musim peralihan di Selat Madura. *BAWAL Widya Riset Perikanan Tangkap*, 11(1), 45
- Susanti, Fusvita, A., dan Janhar, I. A. (2016). Identifikasi Salmonella sp. pada Ikan Asap di Pasar Tradisional Kota Kendari. *Biowallacea*, 3(2): 467–473.
- Susilaningruma, D. F., Aruma, W. P. A., Baby, N. P., Ayunia, I. M., Mutmainaha, T. U., No, J. K. S., & Utara, K. M. (2022). Hubungan Praktek Higiene Pedagang Ayam terhadap Keberadaan Bakteri *Eschericia coli*. *J. Trop. Anim. Res. Vol*, 3(1), 10-20.
- Sutrasna, Y. (2023). *Manajemen Sumber Daya Manusia: Distrupsi Teknologi dan Kesenjangan Generasi*. (H. Wijayanti, Ed.) (1st ed. Vol. 21 x 29.7), Sukabumi CV Jejak.
- Surendran, P. K., et al. (2017). Quality changes in smoked fish: A review. *Food Control*, 79, 80-92.
- Swastawati, F., Cahyono, B., & Wijayanti, I. (2018). *Perubahan Karakteristik Kualitas Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Metode Pengasapan Tradisional dan Penerapan Asap Cair*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Syahrizal. (2017). *Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Kandungan Escherichia coli di peralatan makan pada Warung Makan (Hygiene Sanitation Food Handlers to the Content of Escherichia coli on Cutlery at Food Stalls)*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

- Taylor, T. M., & Acuff, G. R. (2020). Growth kinetics of *Staphylococcus aureus* in high-sodium food matrices. *International Journal of Food Microbiology*, 312, 108380.
- Trigunarso, S, I. (2020). Higiene Sanitasi Dan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Pada Makanan Jajanan Di ISSN : Gambaran Karakteristik Dan Anaisis Hygiene Sanitasi Lingkungan Sekolah. *Jurnal Kesehatan*. 11(1): 115-124.
- Trigunarso, S, I. (2020). Higiene Sanitasi Dan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Pada Makanan Jajanan Di ISSN : Gambaran Karakteristik Dan Anaisis Hygiene Sanitasi Lingkungan Sekolah. *Jurnal Kesehatan*. 11(1): 115-124.
- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. *Pangan*. Lembaran Negara Republik Indonesia nomor 227. Jakarta.
- Umar, R. R., Umboh, J. M. L. and Akili, R. H. (2021). Analisis Kandungan Timbal (Pb) pada Makanan Jajanan Gorengan di Pinggiran Jalan Raya Kec. Girian Kota Bitung Tahun 2021. *Jurnal Kesmas*, 10(5), pp. 84–93.
- Wahab, I., Kore, J., & Nur, R. M. (2019). Perbandingan proses pengasapan ikan cakalang menggunakan alat konvensional dan lemari pengasapan di Desa Daruba Pantai Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 14(2).
- Wahyuni, S. (2020). Analisis Faktor Ekonomi dan Pendidikan pada Pedagang Pasar Tradisional. *Jurnal Pendidikan dan Ekonomi*, 10(4), 102-110.
- Wahyuni, S. (2020). Analisis Faktor Ekonomi dan Pendidikan pada Pedagang Pasar Tradisional. *Jurnal Pendidikan dan Ekonomi*, 10(4), 102-110.
- Waluyo, L. (2016). *Mikrobiologi Umum*. Malang: UMM Press. Halaman: 245 dan 246.
- Wibisono, D. (2020). Traditional Fish Smoking Methods in Coastal Communities. *Indonesian Journal of Marine Science*, 38(3), 332-348.
- Wicaksono, A., Jayanthi, O. W., Efendy, M., Nuzula, N. I., Kartika, A. G. D., Rahmadani, P. A., & Syaifullah, M. (2023). Distribusi Mineral dan Cemarkan di Perairan Laut Sebagai Pemanfaatan Air Baku Garam Berkualitas. *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, 12(3).
- World Health Organization. (2006). *Five Keys to Safer Food Manual*. <https://www.who.int/publications/i/item/9789241594639>
- World Health Organization (WHO). (2024). *Foodborne diseases*. https://www.who.int/health-topics/foodborne-diseases#tab=tab_1. Diakses 26 Mei 2024.
- World Health Organization (WHO). (2018). *Guidelines on Sanitation and Health*. <https://www.who.int/publications/i/item/9789241514705>. Di akses 8 Juni

2024.

- Yulianti. R, Mulishoh. A, Hasnah. L.N, Rosnah, Lusiana. S. A, & Sutrisno, E. (2022). *Keamanan dan Ketahanan Pangan*. Sumatra Barat: PT. Global Eksekutif Teknologi.
- Yulianto, N. S., Armiyanti, Y., Agustina, D., Hermansyah, B., & Utami, W. S. (2023). Analysis of milking hygiene and its association to *Staphylococcus aureus* contamination in fresh cow milk. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 15 No. 4*.
- Yunita, Amalia. (2022). *Wisata Kenjeran Bergeliat, Pedagang Ikan Asap Girang*. Diakses dari iNews Surabaya <https://surabaya.inews.id/>.
- Zahro, K., Rahmasari, K. S., Nur, A. V., & Wirasti, W. (2023). Analysis of Cr and Pb in Green Mussels from the Fish Auction Site, Klidang Lor, Batang Using AAS (*Atomic Absorption Spectrophotometry*). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 12(3), 262-268.
- Zelpina, E., Walyani, S., Niasono, A. B., & Hidayati, F. (2020). Dampak infeksi *Salmonella sp.* dalam daging ayam dan produknya terhadap kesehatan masyarakat. *JHECDs: Journal of Health Epidemiology and Communicable Diseases*, 6(1), 25-32.
- Zhang, Q. (2024). On the asymptotic distributions of some test statistics for two-way contingency tables. *arXiv preprint arXiv:2409.14255*.