

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, D. A., Ridwan, M., Sulkifli. (2022) “**Sistem Penerimaan Bahan Baku Ikan Lemuru (*Sardinella sp.*) Pada Pengalengan Ikan Sarden Di PT. SARANA TANI PRATAMA JEMBRANA, BALI**”, *Journal of Applied Agribusiness and Agrotechnology*. Volume 1 (1).
- AGS, D. A., Nurhayati. (2017) “**Daya Terima dan Mutu Kandungan Mutu Bakso Ikan Kambing-kambing (*Abalistes sterallis*) dengan Penambahan Asap Cair dan Simpan Pada Suhu Dingin**”, *Acta Aquatica*. Volume 4 (2), pp.59-62. doi : <https://doi.org/10.29103/aa.v4i2.302>
- Akbar, M. Y., Diansyah, G., Isnaini (2014) ‘**Deteksi Cemaran Bakteri *Salmonella sp.* Pada Ikan Teri (*Stolephorus spp.*) Hasil Perikanan Di Perairan Sungsang Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan**’, *Maspari Jurnal*. Volume 8 (1), pp. 25 – 30.
- Alamsyah, H. K., Widowati, I., Sabdono, A. (2014). **Aktivitas Antibakteri Ekstrak Rumput Laut *Sargassum cinereum* (*J.G. Agardh*) Dari Perairan Pulau Panjang Jepara Terhadap Bakteri *Escherichia coli* Dan *Staphylococcus epidermidis***. *Journal of Marine Research*. Volume 3(2), pp. 69-78. doi: <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jmr>
- Alhaq, F. F. Z., Haryati, S., Surilayati, D., Munandar, A. (2022). **Komposisi Proksimat dan Penerimaan Hedonik Bakso Ikan Malingping Komersial**. *Agrikan - Jurnal Agribisnis Perikanan*. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Volume 15 (2), pp. 791– 801. <https://doi.org/10.52046/agrikan.v15i2.791-801>
- Andhikawati, A., Permana, R., Akbarsyah, N., Putra, KDNY. P. (2022) ‘**Penyuluhan Dalam Pemanfaatan Ikan Tenggiri Menjadi Bakso Ikan Di Desa Cintaratu, Pangandaran**’, *Farmers Journal of Community Services*. PSDKU Unpad Kampus Pangandaran, Volume 03 (2), pp. 35-39. <https://doi.org/10.24198/fjcs.v3i2.41031>
- Ardian, I. L., Puspareni, L. D., Fauziyah, A., Ilmi, I. M. B. (2022) ‘**Analisis Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cookies Berbahan Dasar Tepung Bekatul Dan Tepung Ikan Tuna Untuk Balita Gizi Kurang**’, *Journal of Nutrition College*. Volume 11 (1), hal : 42 - 50.
- Aulia, R., Handayani, T., Yennie, Y. (2015). **Isolasi, Identifikasi Dan Enumerasi Bakteri *Salmonella spp.* Pada Hasil Perikanan Serta Resistensinya Terhadap Antibiotik**. *Jurnal BIOMA*. Universitas Negeri Jakarta. Volume 11 (1).
- Bahmid, J., Natalie, V., Lekahena, J., Titaheluw, S. S. (2019). **Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam Terhadap Karakteristik Sensori**

- Produk Ikan Layang Asin Asap.** *Jurnal BIOSAINSTEK*. Volume 1 (1).
<https://doi.org/10.52046/biosainstek.v1i01.219.61-67>
- Basri, Yelofeva, A. (2022) ‘**Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) Pada Produk Bakso Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Di PT INDO LAUTAN MAKMUR SIDOARJO Jawa Timur***’, *Journal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*. Universitas Muara Bungo., Volume 6 (1). DOI: <https://doi.org/10.36355/semahjpsp.v6il.832>
- Basri., Suryono, M., Novaliah. (2021). **Pengolahan Pembekuan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Dengan Menggunakan Freezer Kulkas.** *Journal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*. Volume 5 (1).
<https://doi.org/10.36355/semahjpsp.v5i1.627>
- Bawinto, A. S., Mongi, E. L. and 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*, Volume 3(2). doi: 10.35800/mthp.3.2.2015.10355.
- Boekosoe, Y., Saleh, Y., Taha, S. R. (2023). **Pemberdayaan Perempuan Dalam Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Gorigoria Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Pesisir Danau Limboto.** *Jambura Journal of Husbandry and Agruculture Community Serve*. Universitas Negeri Gorontalo. Volume 2 (2).
- Cahyaningati, O., Sulistiyati, T. D. (2020). **Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lank*) Terhadap Kadar β -Karoten Dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*).** *Journal of Fisheries and Marine Research*. Universitas Brawijawa. Volume 4 (3), pp. 345 – 351.
- Christianti., S. D., Azhar, M. H. (2019). ***Escherichia coli* and *Salmonella sp.* On Fishery Frozen Products at the Fish Quarantine, Quality Control, and Fisheries Product Safety Center Surabaya II, East Java.** *Journal of Aquaculture Science*. 4(2), pp. 62–72.
<https://doi.org/10.31093/joas.v4i2.69>
- Darmawati., Natsir, H., Dali, S. (2021) “**Analisis *Total Volatile Base (TVB)* dan Uji Organoleptik Nugget Ikan Dengan Penambahan Kitosan 2,5%**”, *Indonesian Journal of Chemical Analysis*. Volume 4 (1), pp. 01 – 10. doi : <https://doi.org/10.20885/ijca.vol4.iss1.art1>
- Djohar, M. A., Timbowo, S. M., Mentang, F. (2018) “**Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penyedap Rasa Alami Hasil Samping Perikanan Dengan *Edible Coating* Dari Karagenan**”, *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Volume 6 (2), pp. 37 – 41.
- Dwicahyani, T., Sumardianto, S., Rianingsih, L. (2018). **Uji Bioaktivitas Ekstrak Teripang Keling (*Holothuria atra*) Sebagai Antibakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*.** *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, Volume 7(1), pp. 15-24

- Faidiban, A. N., Posangi, J., Wowor, P. M., & Bara, R. A. (2020). **Uji Efek Antibakteri *Chromodoris annae* terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli***. *Medical Scope Journal*, 1(2). <https://doi.org/10.35790/msj.v1i2.27847>
- Fahrul., Syahrul., Kamarudin, M. (2022) “**Kualitas Ikan Tongkol (*Auxis thazard*) Secara Mikrobiologi Menggunakan Es Yang Berbeda**”, *Jurnal Agribisnis Perikanan*. Volume 15 (1), pp. 6 – 14. doi : <http://www.jurnal.umm.ac.id/index.php/agrikan>
- Fitri, E. W., Rastina., Fakhurrrazi., Abrar, M., Eliawardani., Helmi, T. H. (2022) “**Jumlah Bakteri *Escherichia coli* Pada Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Asap Di Pasar Tradisional Kecamatan Simpang Kiri Kota Subussalam**”, *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*. Volume 6 (2), pp. 112 – 120.
- Fitri, Z. E., Kurniawan, M. F., Kusumaningrum, I. (2021) ‘**Analisis Keamanan Pangan Melalui Identifikasi Kandungan Boraks, Formalin, dan *Escherichia coli* Pada Bakso Ikan di Kota Tanjung Pinang**’, *Jurnal Agroindustri Halal*. Volume 7 (2), pp. 126 – 133.
- Ginting, E. L., Tilaar, S. O., Siby, M. (2022). **Pengolahan Produk Olahan Ikan dan Pemberdayaan Kelompok Masyarakat di Kelurahan Tanjung Merah Bitung**. *Techno Science Journal*. Universitas Sam Ratulangi. Volume 4 (2). <https://doi.org/10.35799/tsj.v4i2.46485>
- Hadinoto, S., Idrus, S. (2018). **Proposi Dan Kadar Proksimat Bagian Tubuh Ikan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacares*) Dari Perairan Maluku**. *Majalah BIAM*. Volume 02, pp. 51-57
- Hamidah, M. N., Rianingsih, L., Romadhon. (2019). **Aktivitas Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Peda Dengan Jenis Ikan Berbeda Terhadap *E. coli* Dan *S. aureus***. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*. Universitas Diponegoro. Volume 1 (2), pp. 11-21. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2019.6742>
- Hartati, F. K. (2016) “**Evaluasi Metode Pengujian Angka Lempeng Total Menggunakan Metode *Petrifilm Aerobic Count Plate* Terhadap Metode Uji SNI 01.2332.2006 Pada Produk Perikanan di LPPMHP Surabaya**”, *Jurnal Teknik Industri*.
- Husain, R., Djafar, D., Yapanto, L. M. (2021). **Analisis Organoleptik Mutu Hedonik Dan Kimia Bakso Ikan Tuna Dengan Penambahan Tepung**

- Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*).** *Jambura Journal of Animal Science*. Universitas Negeri Gorontalo. Volume 3 (2). <https://doi.org/10.35900/jjas.v3i2.10287>
- Ihsan, B. (2021) “**Identifikasi Bakteri Patogen (*Vibrio spp.* dan *Salmonella spp.*) yang Mengontaminasi Ikan Layang dan Bandeng di Pasar Tradisional**”, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Volume 24(1), pp. 89-96. doi: 10.17844/jphpi.v24i1.34198.
- Imamah, P. N., Efendy, M. (2021) “**Analisis Cemaran Bakteri *Escherichia coli* Pada Daging Ikan Pelagis Kecil (Studi kasus) Di Perairan Laut Utara Dan Selatan Kabupaten Sampang**”, *Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan Juvenil*. Volume 2 (1). doi : <https://doi.org/10.21107/juvenil.v2i1.9656>
- Iriani, D., Simanullang, A. A., Ariza, T. (2022) ‘**Kelayakan Usaha Mie Badhogak Pada UMK Mita Sejahtera**’, *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*. Volume 8 (18), hal : 145 – 153. doi <https://doi.org/10.5281/zenodo.7134088>
- Jelita, C., P. Mahasri, G., Saputra, E. (2023) ‘**Deteksi Bakteri *Salmonella sp.* Pada Produk Bakso Ikan Yang Dijual Di Beberapa Pasar Tradisional Di Surabaya**’, *Journal of Marine and Coastal Science*. Volume 12 (2). doi : 10.20473/jmcs.v12i2.44921
- Korah, A. RM., Assa, J., Koapaha, T. (2019). **Pemanfaatan Asap Cair Arang Tempurung Sebagai Bahan Pengawet Pada Bakso Ikan Tuna.** *Jurnal Teknologi Pertanian*. Universitas Sam Ratulangi. Volume 10 (2).
- Kusumaningsih, P. (2020) ‘**Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pindang Tongkol (*Euthynnus affinis*) Di Pasar Tradisional Kabupaten Klungkung, Bali**’, *Prosiding Seminar Nasional Biologi Di Era COVID-19*. Volume 6 (1). doi : <https://doi.org/10.24252/psb.v6i1.15089>
- Kresnasari, D. (2021) ‘**Pengaruh Pengawetan Dengan Metode Penggaraman Dan Pembekuan Terhadap Kualitas Ikan Bandeng (*Channos channos*)**’, *Research Journal of Science and Technology*. Volume 1 (1)
- Lekahena, V.N. (2015). **Pengaruh substitusi daging ikan madidihang dengan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* terhadap komposisi gizi bakso ikan madidihang.** *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan* 8(2): 92-98. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.8.2.92-98>
- Mamuaja, C. F., Lumoindong, F. (2017) ‘**Aktivitas Antimikroba Ekstrak Biji Kluwek (*Pangium edule*) Sebagai Bahan Penagwet Alami Bakso Ikan Tuna**’, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(3): 592-601.

- Marfua, I., Dewi, E. N., Rianingsih L. 2018. **Kajian Potensi Ekstrak Anggur Laut (*Caulerpa racemose*) Sebagai Antibakteri Terhadap Bakteri *Escherichia coli* Dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Volume 7(1), pp. 7-14. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/20383>**
- Maruka, S. S., Siswohutomo, G., Rahmatu, D., Rostiati. (2017). **Identifikasi Cemaran Bakteri *Escherichia coli* Pada Ikan Layang (*Decapterus Russelli*) Segar Di Berbagai Pasar Kota Palu**. *Jurnal Mitra Sains*. Volume 5 (1). <https://doi.org/10.22487/mitrasains.v5i1.45>
- Maryeni, S., Sya'bandi, H. (2020). **Kajian Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) Dan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Industri Pengolahan Ikan Patin (*Pangasius sutchi*) Asap Di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar-Riau**. *SEMAH : Journal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, Volume 4(2). <http://ojs.umb-bungo.ac.id/index.php/SEMAHJPSP>
- Masengi, S., Sipatuhar, Y. H., Sitorus, A. C. (2018) “**Penerapan Sistem Ketertelusuran (*Traceability*) Pada Produk Udang *Vannamei Breaded Beku* (*Frozen Breaded Shrimp*) Di PT. RED RIBBON JAKARTA**”, *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan JKPT*. Volume 1 (1)
- Moniharapon, T., Pattipeilohy, F., Mailoa, M. N., Soukotta, L. M. (2019). **Aplikasi Pengawet Alami Atung (*Parinarium glaberimum*, Hassk) Pada Industri Tuna Loin Di Dusun Parigi Desa Wahai**. *Majalah Biam*. Volume 15 (2). <https://doi.org/10.29360/mb.v15i2.5563>
- Nadia, L. M. H., Huli, L. O., Nadia, L. O. A. R., Nurmamadewi. (2021). **Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Dan Nugget Ikan Pada Kelompok Nelayan Tahi Peotoroa Desa Puasana Kecamatan Moramo Utara Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara**. *Marine Kreatif Available Online At*, 5(1). <https://doi.org/10.35308/jmk.v5i1.3873>
- 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*. Volume. 8, (1).
- Novianti, T. (2022) “**Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Euchema cottonii*) Terhadap Tekstur Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)**”, *Jurnal Pendidikan Fisika dan Sains*, 5(1), hlm. 30-38. doi: 10.52188/jpfs.v5i1.177.
- Nugroho, F.A., Zainudin, M. (2022) ‘**Analisis Komparasi Kinerja Kisi Lubang Tabung Penggiling Pada Mesin Pemisah Duri dan Daging Ikan**’, *Engineering Jurnal Bidang Teknik*. Universitas Pancasakti Tegal, Volume 13 (1). <https://doi.org/10.24905/eng.vl3il.2018>
- Nurhuda, H. S., Junianto., Rochima, E. (2017). **Penambahan Tepung**

- Karaginan Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Manyung.** *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Volume VIII (1), pp. 157 – 164.
- Perdana, G. M. R., Sumiyanto, W., Sipahutar, Y. H. (2019). **Penetapan Dan Pengendalian Titik Kendali Kritis Histamin Pada Pengolahan Tuna Steak Beku (*Thunnus sp.*) Di PT. PERMATA MARINDO JAYA Muara Baru Jakarta Utara.** *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*. Volume 1, (1). <http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/JSJ/index>
- Poluakan, O. A., Dien, H. A., Ijong, F. G. (2015) ‘**Mutu Mikrobiologis Bakso Ikan Yang Direndam Asap Cair, Dikemas Vakum, Dipasteurisasi Dan Disimpan Pada Suhu Dingin**’, *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Volume 3 (2).
- Primadini, V., Vatria, B., Novalina, K. (2021). **Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku Dan Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila.** *Manfish Journal*. Politeknik Negeri Pontianak. Volume 2 (1).
- Puni, N., Nur, R. M., Asy’ari. (2020) “**Pengolahan dan Uji Organoleptik Ikan Asin di Desa Galo-galo Kabupaten Pulau Morotai**”, *Jurnal Enggano*. Volume 5 (2), pp. 122-131. doi : <https://doi.org/10.31186/jenggano.5.2>.
- Putri, G. I., Lusiana, S. A., Kristanto, B., Astuti, N. B. (2022) “**Sifat Organoleptik Bakso Ikan Lohan**”, *Gema Kesehatan*. Volume 14 (1), pp. 44 – 50.
- Reski, G., Rozi, A., Fuadi, A. (2023) “**Pengujian Angka Lempeng Total (ALT) Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Di Stasiun Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Di Aceh**”, *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*. Volume 3 (2), pp. 694 – 699.
- Resnia, R., Wicaksana, B., Salim, B. (2015). **Kesesuaian SNI Dengan Standar Internasional Dan Standar Mitra Dagang Pada Produk Ekspor Perikanan Tuna dan Cakalang.** *Jurnal Standarisasi*. Badan Standarisasi Nasional, Volume 17 (2), pp. 87 – 98. <http://dx.doi.org/10.31153/js.v17i2.308>
- Rukmelia. (2021) ‘**Pengaruh Pembekuan Pada Proses Pengolahan Ikan Tuna Kering**’, *Jurnal Sains dan Teknologi Hasil Perikanan*. Volume 1 (1). doi : <https://doi.org/10.55678/jasathp.v1i1.394>
- Samudra, M. J., Taher, N., Onibala, H., Reo, A. R., Mewengkang, H. W., Mentang, F. (2022). **Karakteristik Mutu Bakso Ikan Tuna Dengan Penambahan Tepung Agar-Agar.** *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1), pp. 23-28. <https://doi.org/10.35800/mthp.10.1.2022.38729>
- Septiani., Dewi, E. N., Wijayanti, I. (2017) “**Aktivitas Antibakteri Ekstrak**

- Lamun (*Cymodocea rotundata*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* Dan *Escherichia coli*”, *Indonesian Journal of Fisheries Science of Technology*. Volume 13 (1), pp. 1 – 6.**
- Sholehah, I. H., Hafiludin. (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*, Volume 3(3), pp. 53–60.
<https://doi.org/10.21107/juvenil.v3i3.16855>
- Sipatuhar, Y. H., Ma’roef, A. F. F., Febrianti, A. A., Nur, C., Savitri, N., Utami, S. V. (2021) ‘**Karakteristik Sosis Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (*Gracilaria sp*)**’, *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*. Volume 15 (1).
- Sipatuhar, Y.H., Alhadi, H. A., Arridho, A. A., Asyurah, M. C., Kilang, K., Azminah, N. (2021). “**Penambahan Tepung *Gracilaria sp.* Terhadap Karakteristik Produk Terpilih Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)**” *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*. Volume 4 (1), pp: 21-29
- Sitepu, M. A. K., Mewengkang, H. W., Makapedua, D. M., Damongilala, L., Mongi, E., Mentang, F., Dotulong, V. (2020). **Kajian Mutu Bakso Ikan Tuna Yang Disubsitusi Tepung Karagenan**. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, Volume 8 (1), pp. 31 - 38.
<https://doi.org/10.35800/mthp.8.1.2020.27117>
- Sulistiani, A., Hafiludin. (2022). **Karakteristik Mikrobiologi (*ALT, E. Coli dan Salmonella*) Pada Produk Hasil Perikanan di BPMHP Semarang**. *Juvenil:Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 3(1), pp. 37–43.
<https://doi.org/10.21107/juvenil.v3i1.15342>
- Sumartini., Harahap, K. S., Sthevany. (2020). **Kajian Pengendalian Mutu Produk Tuna Loin *Precooked Frozen* Menggunakan Metode Skala *Likert* Di Perusahaan Pembekuan Tuna X**. *Aurelia Journal*. Volume 2 (1), pp. 29 – 38.
- Syafei, L. S., Hasan, O. S., Supena, M. H., A. B., Billah (2022) “**Analisa Usaha Pengolahan Kripik Ikan Lele di Kecamatan Gabus, Kabupaten Pati**”, *Prosiding Seminar Nasional Ikan*, 1 (1), pp. 212 – 224. doi: 10.32491/Semnasikan-MII-2022-p.212-224
- Tangke, U., Bafagih, A., Daeng, A. R. (2020). “**Proses dan Prosedur Pemilihan Bahan Baku Ikan Tuna Dan Penanganannya Pada Program PPUPIK Rumah Ikan Universitas Muhammadiyah Maluku Utara**”, *Jurnal Pengabdian*. Volume 2 (2).
- Tarigan, N. (2020) ‘**Mutu Bakso Ikan Kakap (*Lutjanus bitaeniatus*) Dengan Penambahan Bubur Rumput Laut (*Euchema cottoni*)**’ *Jurnal Ilmu-*

- ilmu Pertanian*. Volume 4 (2).
- Ukhty, N., Yasrizal. (2019) '**Peningkatan Keterampilan Kelompok Wanita Desa Pasie Pinang Melalui Pelatihan Produk Olahan Ikan Patin**', *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Volume 3 (2). doi : <https://doi.org/10.35308/v3i2.2289>
- Usdiyanto. (2018) '**Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp. Pada Bakso Bakar Yang Dijual Di Kecamatan Sumber Kabupaten Cirebon**', *Jurnal Analis Kesehatan*. Volume 1 (1).
- Wardhana, M. G., Putra, F. T. S., Ridho, R. (2019) "**Karakteristik Uji Hedonik Koya Ikan Berbahan Dasar Beberapa Limbah Kepala Ikan Sebagai Pelengkap Makanan**", *Jurnal Lemuru*. Volume 1 (1), doi : <https://doi.org/10.36526/lemuru.v1i1.403>.
- Widyanti, W (2021) '**Pengaruh Berbagai Jenis Ikan Laut Terhadap Karakteristik Dan Sensori Bakso Ikan**', Skripsi, Universitas Semarang, Semarang.
- Wodi, S. I. M., Eko, C., Kota, N. (2019). **Analisis Mutu Bakso Ikan Home Industri dan Komersil Di Babakan Raya Bogor**. *Jurnal FishTECH*. Politeknik Negeri Nusa Utara. Volume 8 (1), pp. 7 – 11.
- Yufidasari, H. S., Nursyam, H., Ardianti, B. P. (2018). **Penggunaan Bahan Pengemulsi Alginat dan Substitusi Tepung Kentang Pada Pembuatan Bakso Ikan Gabus (*Channa striata*)**. *Journal of Fisheries and Marine Research*. Volume 2 (3). doi : <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2018.002.03.6>
- Zulfikar, R. (2016) "**Cara Penanganan Yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang**", *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Volume 5 (2), pp. 29 – 30

Lampiran 1. Data Hasil Pengujian Laboratorium

1). Hasil Uji Bakso Ikan Daging Putih Sampel 1 (B.001)



KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
BADAN KARANTINA IKAN, PENGENDALIAN MUTU
DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN
STASIUN KARANTINA IKAN, PENGENDALIAN MUTU
DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN BANDUNG
 JALAN CIAWITALI NO. 44 CIMAHU UTARA CIMAHU JAWA BARAT
 TELEPON (022) 6649004, FAKSIMILE (022) 6649004
 LAMAN bandung@bkipm.kkp.go.id, EMAIL : kipmbandung@gmail.com

HASIL UJI
TEST RESULT

Nomor/ Number :M 003.1/SKIPM.BDG./LHU/I/2024

Menyatakan bahwa:

This is certify that

1. Pelanggan/
Costumer : Pabrik Bakso Ikan Samudera Bahari Bandung
2. Alamat/
Address : Jl. Rancamanyar, Rt 001/Rw 004, Kec. Baleendah, Kab. Bandung
3. Tanggal penerimaan/
Receipt date : 05 Januari 2024
4. Jenis sampel/
Type of sample : Bakso Ikan Tuna Daging Putih
5. Kode sampel/
Sample code : M 003.1
6. Lokasi dan tanggal
uji/ Location and
testing date : Laboratorium Mikrobiologi, Organoleptik./ 05 Januari 2024

No	Bidang Pengujian/ Test Field	Parameter/ Parameter*)	Hasil (satuan)/ Result (unit)	Persyaratan Mutu/ Quality Requirement	Metode Acuan/ Reference Method	Keterangan Information
1	Organoleptik/ Organoleptic	Organoleptik	7,71	7	IKM/11/BDG	-
2	Biologi/ Biology	E. coli ALT Coliform*) Salmonella	< 3,0 APM/gr 1,19x 10 ³ /koloni/gr 3,0 APM/gr (-) Salmonella	< 3,0 APM/gr 10 ⁶ koloni/gr < 3,0 APM/gr (-) Salmonella	SNI 2332-1:2015 ISO 6579:2015 IKM/10/BDG SNI 2332-1:2015	-
3	Histopatologi/ Histopathology	-	-	-	-	-
4	Kimia/ Chemical	-	-	-	-	-
5	Fisik/ Physic	-	-	-	-	-
6	Molekuler/ Moleculer	-	-	-	-	-

- Catatan/ : 1. Hasil uji ini mewakili populasi yang diambil/ Hasil uji ini hanya berlaku untuk contoh uji yang diuji **)
 Note This result of the test represent the population taken/ This result of the test are only valid for the tested sample **)
2. Laporan hasil uji terdiri dari 1 (Satu) lembar asli (Stempel Asli)
This report of test consists of 1 (One) page original (Original Sign)
 3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seizin tertulis Kepala Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Bandung (Stempel copy)
This report of test shall not be reproduced (copied) except for the completed one and with the written permission of the of the Head of Fish Quarantine and Inspection Agency Bandung (Copy sign)

Bandung, 05 Februari 2024

Kepala/PJ Laboratorium/Deputi MT **)
 Head of office/ Laboratory-in-Charge/Deputy of TM**)



(Dr.) Tsani Ismi Isdaryah)
 19760630 201012 2 002

*) parameter belum akreditasi/ parameter not yet accredited
 **) coret yang tidak sesuai/ cross out whichever dose not apply

2). Hasil Uji Bakso Ikan Daging Putih Sampel 2 (B.002)



KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
BADAN KARANTINA IKAN, PENGENDALIAN MUTU
DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN
STASIUN KARANTINA IKAN, PENGENDALIAN MUTU
DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN BANDUNG
 JALAN CIAWITALI NO. 44 CIMAHI UTARA CIMAHI JAWA BARAT
 TELEPON (022) 6649004, FAKSIMILE (022) 6649004
 LAMAN bandung@bkipm.kkp.go.id, EMAIL : kipmbandung@gmail.com

HASIL UJI
TEST RESULT

Nomor/ Number :M 003.1/SKIPM.BDG/LHU/I/2024

Menyatakan bahwa:

This is certify that

1. Pelanggan/
Customer : Pabrik Bakso Ikan Samudera Bahari Bandung
2. Alamat/
Address : Jl. Rancamayan, Rt 001/Rw 004, Kec. Baleendah, Kab. Bandung
3. Tanggal penerimaan/
Receipt date : 05 Januari 2024
4. Jenis sampel/
Type of sample : Bakso Ikan Tuna Daging Putih
5. Kode sampel/
Sample code : M 003.2
6. Lokasi dan tanggal
uji/ Location and
testing date : Laboratorium Mikrobiologi, Organoleptik/ 05 Januari 2024

No	Bidang Pengujian/ Test Field	Parameter/ Parameter*	Hasil (satuan)/ Result (unit)	Persyaratan Mutu/ Quality Requirement	Metode Acuan/ Reference Method	Keterangan Information
1	Organoleptik/ Organoleptic	Organoleptik	-	7	IKM/11/BDG	-
2	Biologi/ Biology	<i>E. coli</i> ALT <i>Coliform</i> *) <i>Salmonella</i>	< 3,0 APM/gr 8,1x 10 ⁻² /koloni/gr 3,0 APM/gr (-) <i>Salmonella</i>	< 3,0 APM/gr 10 ⁶ koloni/gr < 3,0 APM/gr (-) <i>Salmonella</i>	SNI 2332-1:2015 ISO 6579:2015 IKM/10/BDG SNI 2332-1:2015	-
3	Histopatologi/ Histopathology	-	-	-	-	-
4	Kimia/ Chemical	-	-	-	-	-
5	Fisik/ Physic	-	-	-	-	-
6	Molekuler/ Moleculer	-	-	-	-	-

- Catatan/ : 1. Hasil uji ini mewakili populasi yang diambil/ Hasil uji ini hanya berlaku untuk contoh uji yang diuji **)
 Note This result of the test represent the population taken/ This result of the test are only valid for the tested sample **)
2. Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 (Satu) lembar asli (Stempel Asli)
 This report of test consists of 1 (One) page original (Original Sign)
 3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seizin tertulis Kepala Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Bandung (Stempel copy)
 This report of test shall not be reproduced (copied) except for the completed one and with the written permission of the of Head of Fish Quarantine and Inspection Agency Bandung (Copy sign)

Bandung, 05 Februari 2024

Kepala P/Laboratorium/Deputi MT **)

Head of office/ Laboratory-in-Charge/Deputy of TM**)



[R. Tsani Ismi Isdaryah]
 19760630 201012 2 002

*) parameter belum akreditasi/ parameter not yet accredited

**) coret yang tidak sesuai/ cross out whichever dose not apply

3). Hasil Uji Bakso Ikan Daging Hitam Sampel 1 (A.001)



KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
BADAN KARANTINA IKAN, PENGENDALIAN MUTU
DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN
STASIUN KARANTINA IKAN, PENGENDALIAN MUTU
DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN BANDUNG
 JALAN CIAWITALI NO. 44 CIMAHI UTARA CIMAHI JAWA BARAT
 TELEPON (022) 6649004, FAKSIMILE (022) 6649004
 LAMAN bandung@bkipm.kkp.go.id, EMAIL : kipmbandung@gmail.com

HASIL UJI
TEST RESULT

Nomor/ Number : M 004.1/SKIPM.BDG./LHU/2024

Menyatakan bahwa:

This is certify that

1. Pelanggan/
Costumer : Pabrik Bakso Ikan Samudera Bahari Bandung
2. Alamat/
Address : Jl. Rancamanyar, Rt 001/Rw 004, Kec. Baleendah, Kab. Bandung
3. Tanggal penerimaan/
Receipt date : 05 Januari 2024
4. Jenis sampel/
Type of sample : Bakso Ikan Tuna Daging Hitam
5. Kode sampel/
Sample code : M 004.1
6. Lokasi dan tanggal
uji/ Location and
testing date : Laboratorium Mikrobiologi, Organoleptik / 05 Januari 2024

No	Bidang Pengujian/ Test Field	Parameter/ Parameter*)	Hasil (satuan)/ Result (unit)	Persyaratan Mutu/ Quality Requirement	Metode Acuan/ Reference Method	Keterangan Information
1	Organoleptik/ Organoleptic	Organoleptik	7,55	7	IKM/11/BDG	-
2	Biologi/ Biology	<i>E. coli</i> ALT Coliform*) Salmonella	< 3,0 APM/gr 8,5x 10 ⁻⁴ /koloni/gr 3,6 APM/gr (-) Salmonella	< 3,0 APM/gr 10 ⁶ koloni/gr < 3,0 APM/gr (-) Salmonella	SNI 2332-1:2015 ISO 6579:2015 IKM/10/BDG SNI 2332-1:2015	-
3	Histopatologi/ Histopathology	-	-	-	-	-
4	Kimia/ Chemical	-	-	-	-	-
5	Fisik/ Physic	-	-	-	-	-
6	Molekuler/ Moleculer	-	-	-	-	-

- Catatan/ : 1. Hasil uji ini mewakili populasi yang diambil/ Hasil uji ini hanya berlaku untuk contoh uji yang diuji **)
*Note This result of the test represent the population taken/ This result of the test are only valid for the tested sample **)*
2. Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 (Satu) lembar asli (Stempel Asli)
This report of test consists of 1 (One) page original (Original Sign)
3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seizin tertulis Kepala Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Kemanan Hasil Perikanan Bandung (Stempel copy)
This report of test shall not be reproduced (copied) except for the completed one and with the written permission of the of Head of Fish Quarantine and Inspection Agency Bandung (Copy sign)

Bandung, 05 Februari 2024

Kepala P. Laboratorium/Deputi MT **)

Head of office/ Laboratory in Charge/Deputy of TM**)



[Tisani Ismi Isdaryah]
 19760630 201012 2 002

*) parameter belum akreditasi/ parameter not yet accredited
 **) coret yang tidak sesuai/ cross out whichever dose not apply

4). Hasil Uji Bakso Ikan Daging Hitam Sampel 2 (A.002)



KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
BADAN KARANTINA IKAN, PENGENDALIAN MUTU
DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN
STASIUN KARANTINA IKAN, PENGENDALIAN MUTU
DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN BANDUNG
 JALAN CIAWITALI NO. 44 CIMAHU UTARA CIMAHU JAWA BARAT
 TELEPON (022) 8649004, FAKSIMILE (022) 8649004
 LAMAN bandung@bkipm.kkp.go.id, EMAIL : kipbandung@gmail.com

HASIL UJI
TEST RESULT

Nomor/ Number : M 004.2/SKIPM.BDG./LHU/2024

Menyatakan bahwa:

This is certify that

1. Pelanggan/
Customer : Pabrik Bakso Ikan Samudera Bahari Bandung
2. Alamat/
Address : Jl. Rancamanyar, Rt 001/Rw 004, Kec. Baleendah, Kab. Bandung
3. Tanggal penerimaan/
Receipt date : 05 Januari 2024
4. Jenis sampel/
Type of sample : Bakso Ikan Tuna Daging Hitam
5. Kode sampel/
Sample code : M 004.2
6. Lokasi dan tanggal
uji/ Location and
testing date : Laboratorium Mikrobiologi, Organoleptik./ 05 Januari 2024

No	Bidang Pengujian/ Test Field	Parameter/ Parameter*)	Hasil (satuan)/ Result (unit)	Persyaratan Mutu/ Quality Requirement	Metode Acuan/ Reference Method	Keterangan Information
1	Organoleptik/ Organoleptic	Organoleptik	-	7	IKM/11/BDG	-
2	Biologi/ Biology	<i>E. coli</i> ALT <i>Coliform</i> *) <i>Salmonella</i>	< 3,0 APM/gr 2,3 x 10 ⁴ /koloni/gr 3 APM/gr (-) <i>Salmonella</i>	< 3,0 APM/gr 10 ⁶ koloni/gr < 3,0 APM/gr (-) <i>Salmonella</i>	SNI 2332-1:2015 ISO 6579:2015 IKM/10/BDG SNI 2332-1:2015	-
3	Histopatologi/ Histopathology	-	-	-	-	-
4	Kimia/ Chemical	-	-	-	-	-
5	Fisik/ Physic	-	-	-	-	-
6	Molekuler/ Moleculer	-	-	-	-	-

- Catatan/ : 1. Hasil uji ini mewakili populasi yang diambil/ Hasil uji ini hanya berlaku untuk contoh uji yang diuji **)
 Note This result of the test represent the population taken/ This result of the test are only valid for the tested sample **)
2. Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 (Satu) lembar asli (Stempel Asli)
 This report of test consists of 1 (One) page original (Original Sign)
 3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan seizin tertulis Kepala Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Kemanan Hasil Perikanan Bandung (Stempel copy)
 This report of test shall not be reproduced (copied) except for the completed one and with the written permission of the of Head of Fish Quarantine and Inspection Agency Bandung (Copy sign)

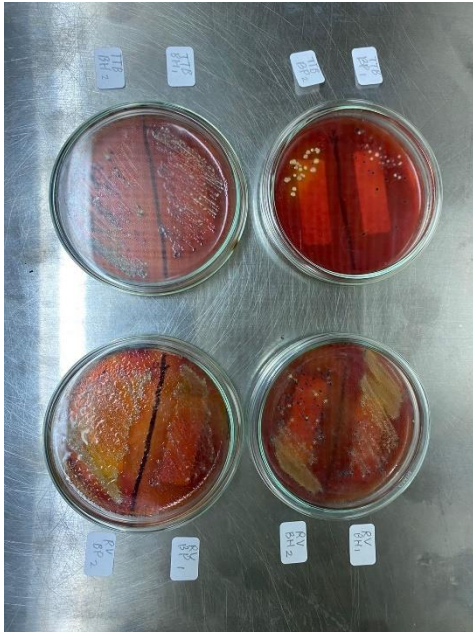
Bandung, 05 Februari 2024

Kepala PJ Laboratorium/Deputi MT **)
 Head of Office/Laboratory in Charge/Deputy of TM**)



(Irfani Ismadiyarah)
 NIP. 19760630 201012 2 002

*) parameter belum akreditasi/ parameter not yet accredited
 **) coret yang tidak sesuai/ cross out whichever dose not apply

Lampiran 2. Dokumentasi Pengujian *Salmonella* sp.

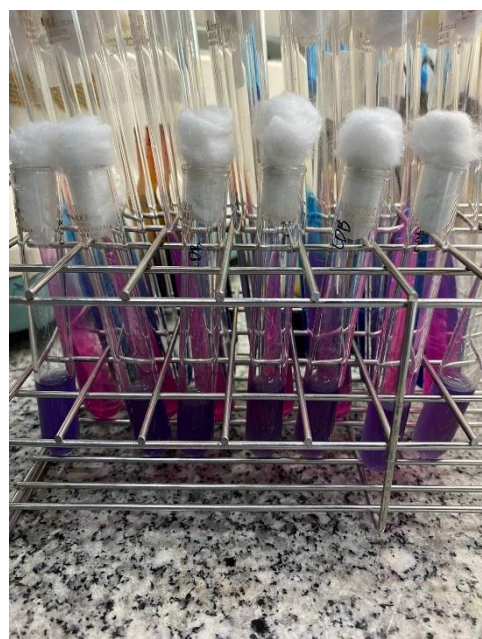
Hasil Uji XLD yang Positif



Hasil uji BSA yang Negatif



Hasil Uji Indol yang Positif



Hasil Uji MRVP Negatif



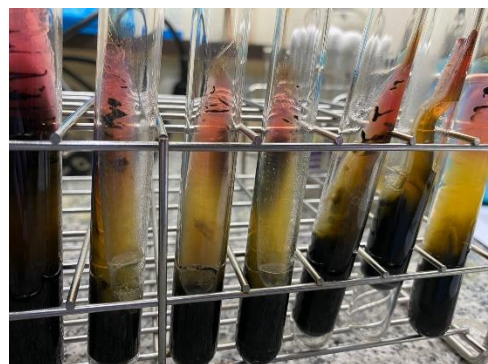
Hasil Uji Urea Negatif



Hasil Uji Sitrat Positif

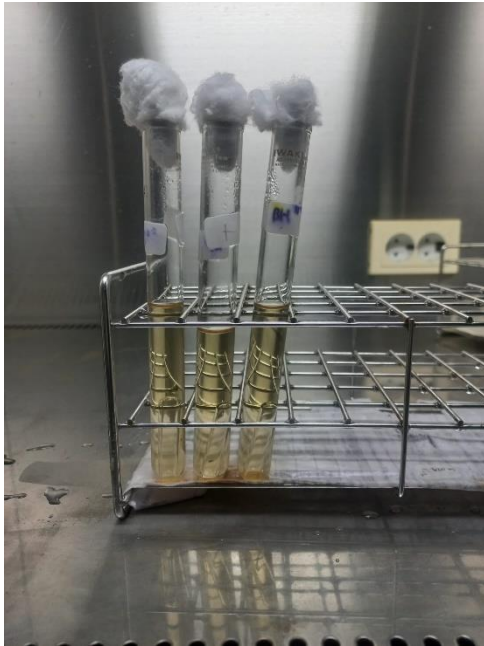


Hasil Uji LBD Positif



Hasil Uji LBD Positif

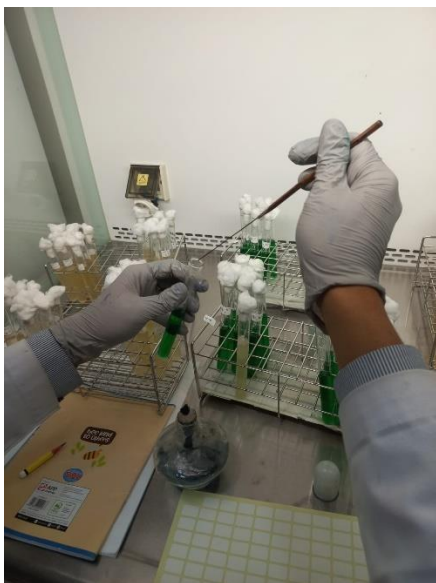
Lampiran 3. Dokumentasi Pengujian *E. coli* dan *Coliform*



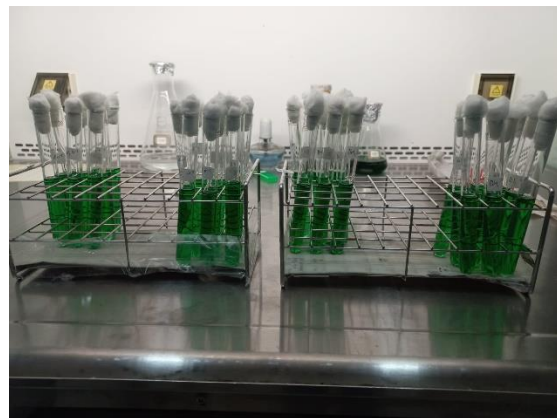
Hasil Uji *EC. Broth* Negatif



Hasil Uji BGLB Positif



Proses Pengujian BGLB



Media BGLB



Media LTB



Media *EC. Broth*, BPW, LTB, dan BGLB

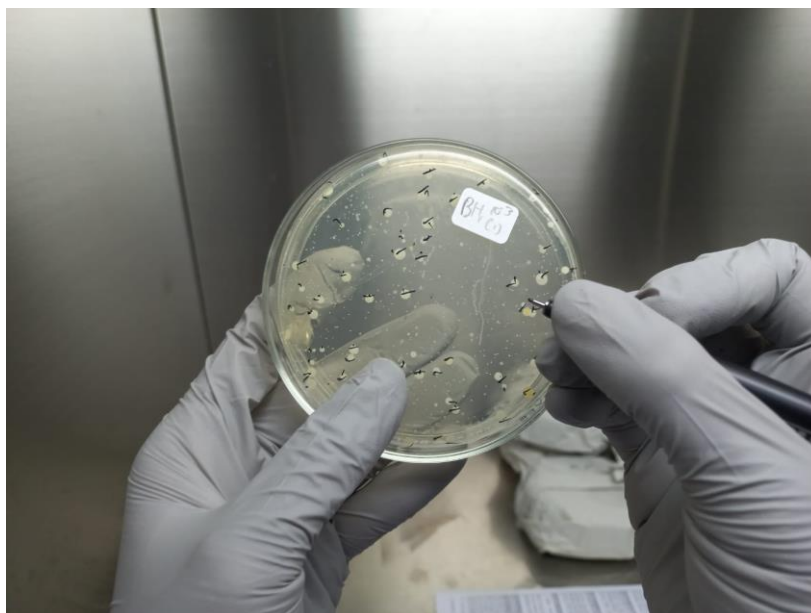


Media *EC. Broth*, BPW, LTB, dan BGLB

Lampiran 4. Dokumentasi Pengujian ALT



Hasil Uji ALT Sampel B.001



Hasil Uji ALT Sampel A.001

Lampiran 5. Dokumentasi Pengujian Organoleptik



Penilaian Panelis Terlatih terhadap Uji Organoleptik Bakso Ikan



Presentasi Pengenalan Uji Organoleptik Bakso Ikan



Sampel Bakso Ikan yang akan diuji

Lampiran 6. Alat Pembuatan Bakso Ikan



Alat Penggilingan Bakso Ikan



Alat Spiral Bakso Ikan



Golok



Alat Penyaring



Sekop Besar



Ember



Kipas Angin



Drum



Colekan



Sendok Bakso Ikan

Lampiran 7. Bahan Pembuatan Bakso Ikan

Daging Ikan Tuna Segar



Daging Ikan Tuna Segar



Bawang Putih



Bumbu-bumbu



Proses Penggilingan Bakso



Bakso Ikan Matang

Lampiran 8. Data Perhitungan Standar Deviasi

1. Kenampakan

Tabel penilaian panelis terhadap sampel BH.1

Panelis	x_i	\bar{x}	$x_i - \bar{x}$	$(x_i - \bar{x})^2$
Hendayani	7	6,9	$(7 - 6,9)$	$(0,01)$
Andriani	7	6,9	$(7 - 6,9)$	$(0,01)$
Titiek	7	6,9	$(7 - 6,9)$	$(0,01)$
Isep	7	6,9	$(7 - 6,9)$	$(0,01)$
Riva	7	6,9	$(7 - 6,9)$	$(0,01)$
Yani Maulani	7	6,9	$(7 - 6,9)$	$(0,01)$
Annisa	5	6,9	$(5 - 6,9)$	$(-3,61)$
Ennie	7	6,9	$(7 - 6,9)$	$(0,01)$
Retno	7	6,9	$(7 - 6,9)$	$(0,01)$
drh.Tsani	5	6,9	$(5 - 6,9)$	$(-3,61)$
Hanif	7	6,9	$(7 - 6,9)$	$(0,01)$
Sauwa	9	6,9	$(9 - 6,9)$	$(4,41)$
Furqon	7	6,9	$(7 - 6,9)$	$(0,01)$
Hanna	7	6,9	$(7 - 6,9)$	$(0,01)$
Ananda	7	6,9	$(7 - 6,9)$	$(0,01)$
Shelly	7	6,9	$(7 - 6,9)$	$(0,01)$
drh. Sartika	7	6,9	$(7 - 6,9)$	$(0,01)$
Beba	7	6,9	$(7 - 6,9)$	$(0,01)$
Arief Hidayat	7	6,9	$(7 - 6,9)$	$(0,01)$
Ida Hartati	7	6,9	$(7 - 6,9)$	$(0,01)$
Jumlah $\frac{\Sigma}{20}$				0,76

$$\text{Standar Deviasi : } S = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}}$$

$$S = \sqrt{\frac{11,8}{20}}$$

$$S = \sqrt{0,59}$$

$$S = 0,76$$

Rata-rata nilai :

$$= P \left(\bar{x} - \left(\frac{1,96 \times S}{\sqrt{n}} \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \frac{1,96 \times S}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$= P \left(6,9 - \left(\frac{1,96 \times 0,76}{\sqrt{20}} \right) \leq \mu \leq \left(6,9 + \frac{1,96 \times 0,76}{\sqrt{20}} \right) \right)$$

$$= (6,9 - 0,33) \leq \mu \leq (6,9 + 0,33)$$

$$= 6,57 \leq \mu \leq 7,23$$

2. Rasa

Tabel penilaian panelis terhadap sampel BH.1

Panelis	x_i	\bar{x}	$x_i - \bar{x}$	$(x_i - \bar{x})^2$
Hendayani	9	7,9	$(9 - 7,9)$	$(1,21)$
Andriani	9	7,9	$(9 - 7,9)$	$(1,21)$
Titiek	7	7,9	$(7 - 7,9)$	$(-0,81)$
Isep	9	7,9	$(9 - 7,9)$	$(1,21)$
Riva	7	7,9	$(7 - 7,9)$	$(-0,81)$
Yani	7	7,9	$(7 - 7,9)$	$(-0,81)$
Annisa	7	7,9	$(7 - 7,9)$	$(-0,81)$
Ennie	9	7,9	$(9 - 7,9)$	$(1,21)$
Retno	7	7,9	$(7 - 7,9)$	$(-0,81)$
drh. Tsani	9	7,9	$(9 - 7,9)$	$(1,21)$
Hanif	9	7,9	$(9 - 7,9)$	$(1,21)$
Sauwa	7	7,9	$(7 - 7,9)$	$(-0,81)$
Furqon	9	7,9	$(9 - 7,9)$	$(1,21)$
Hanna	7	7,9	$(7 - 7,9)$	$(-0,81)$
Ananda	7	7,9	$(7 - 7,9)$	$(-0,81)$
Shelly	7	7,9	$(7 - 7,9)$	$(-0,81)$
drh. Sartika	7	7,9	$(7 - 7,9)$	$(-0,81)$
Beba	9	7,9	$(9 - 7,9)$	$(1,21)$
Arief Hidayat	9	7,9	$(9 - 7,9)$	$(1,21)$
Ida Hartati	7	7,9	$(7 - 7,9)$	$(1,21)$
Jumlah $\frac{\Sigma}{20}$				0,99

$$\text{Standar Deviasi : } S = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}}$$

$$S = \sqrt{\frac{19,8}{20}}$$

$$S = \sqrt{0,99}$$

$$S = 0,99$$

Rata-rata nilai :

$$= P \left(\bar{x} - \left(\frac{1,96 \times S}{\sqrt{n}} \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \frac{1,96 \times S}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$= P \left(7,9 - \left(\frac{1,96 \times 0,99}{\sqrt{20}} \right) \leq \mu \leq \left(7,9 + \frac{1,96 \times 0,99}{\sqrt{20}} \right) \right)$$

$$= (7,9 - (0,43)) \leq \mu \leq (7,9 + 0,43)$$

$$= 7,47 \leq \mu \leq 8,33$$

3. Bau

Tabel penilaian panelis terhadap sampel BH.1

Panelis	x_i	\bar{x}	$x_i - \bar{x}$	$(x_i - \bar{x})^2$
Hendayani	9	8,1	$(9 - 8,1)$	$(0,81)$
Andriani	9	8,1	$(9 - 8,1)$	$(0,81)$
Titiek	9	8,1	$(7 - 8,1)$	$(0,81)$
Isep	9	8,1	$(9 - 8,1)$	$(0,81)$
Riva	7	8,1	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Yani	7	8,1	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Annisa	7	8,1	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Ennie	9	8,1	$(9 - 8,1)$	$(0,81)$
Retno	7	8,1	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
drh. Tsani	9	8,1	$(9 - 8,1)$	$(0,81)$
Hanif	9	8,1	$(9 - 8,1)$	$(0,81)$
Sauwa	9	8,1	$(7 - 8,1)$	$(0,81)$
Furqon	7	8,1	$(9 - 8,1)$	$(-1,21)$
Hanna	9	8,1	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Ananda	7	8,1	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Shelly	7	8,1	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
drh. Sartika	7	8,1	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Beba	9	8,1	$(9 - 8,1)$	$(0,81)$
Arief Hidayat	9	8,1	$(9 - 8,1)$	$(0,81)$
Ida Hartati	7	8,1	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Jumlah $\frac{\Sigma}{20}$				0,99

$$\text{Standar Deviasi : } S = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}}$$

$$S = \sqrt{\frac{19,8}{20}}$$

$$S = \sqrt{0,99}$$

$$S = 0,99$$

Rata-rata nilai :

$$= P \left(\bar{x} - \left(\frac{1,96 \times S}{\sqrt{n}} \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \frac{1,96 \times S}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$= P \left(8,1 - \left(\frac{1,96 \times 0,99}{\sqrt{20}} \right) \leq \mu \leq \left(8,1 + \frac{1,96 \times 0,99}{\sqrt{20}} \right) \right)$$

$$= (8,1 - (0,43)) \leq \mu \leq (8,1 + 0,43)$$

$$= 7,67 \leq \mu \leq 8,53$$

4. Tekstur

Tabel penilaian panelis terhadap sampel BH.1

Panelis	x_i	\bar{x}	$x_i - \bar{x}$	$(x_i - \bar{x})^2$
Hendayani	9	7,3	$(9 - 8,1)$	$(2,89)$
Andriani	7	7,3	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Titiek	7	7,3	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Isep	7	7,3	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Riva	7	7,3	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Yani	7	7,3	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Annisa	7	7,3	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Ennie	7	7,3	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Retno	7	7,3	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
drh. Tsani	7	7,3	$(7 - 8,1)$	$(-0,09)$
Hanif	7	7,3	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Sauwa	7	7,3	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Furqon	7	7,3	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Hanna	7	7,3	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Ananda	9	7,3	$(9 - 8,1)$	$(2,89)$
Shelly	7	7,3	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
drh. Sartika	9	7,3	$(9 - 8,1)$	$(2,89)$
Beba	7	7,3	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Arief Hidayat	7	7,3	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Ida Hartati	7	7,3	$(7 - 8,1)$	$(-1,21)$
Jumlah $\frac{\Sigma}{20}$				0,71

$$\text{Standar Deviasi : } S = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}}$$

$$S = \sqrt{\frac{10,2}{20}}$$

$$S = \sqrt{0,51}$$

$$S = 0,71$$

Rata-rata nilai :

$$= P \left(\bar{x} - \left(\frac{1,96 \times S}{\sqrt{n}} \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \frac{1,96 \times S}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$= P \left(7,3 - \left(\frac{1,96 \times 0,71}{\sqrt{20}} \right) \leq \mu \leq \left(7,3 + \frac{1,96 \times 0,71}{\sqrt{20}} \right) \right)$$

$$= (7,3 - 0,31) \leq \mu \leq (7,3 + 0,31)$$

$$= 7,67 \leq \mu \leq 8,53$$

1. Kenampakan

Tabel penilaian panelis terhadap sampel BP.1

Panelis	x_i	\bar{x}	$x_i - \bar{x}$	$(x_i - \bar{x})^2$
Hendayani	7	7	$(7 - 7)$	(0)
Andriani	7	7	$(7 - 7)$	(0)
Titiek	7	7	$(7 - 7)$	(0)
Isep	7	7	$(7 - 7)$	(0)
Riva	7	7	$(7 - 7)$	(0)
Yani	7	7	$(7 - 7)$	(0)
Annisa	7	7	$(7 - 7)$	(0)
Ennie	7	7	$(7 - 7)$	(0)
Retno	7	7	$(7 - 7)$	(0)
drh. Tsani	7	7	$(7 - 7)$	(0)
Hanif	7	7	$(7 - 7)$	(0)
Sauwa	7	7	$(7 - 7)$	(0)
Furqon	7	7	$(7 - 7)$	(0)
Hanna	7	7	$(7 - 7)$	(0)
Ananda	7	7	$(7 - 7)$	(0)
Shelly	7	7	$(7 - 7)$	(0)
drh. Sartika	7	7	$(7 - 7)$	(0)
Beba	7	7	$(7 - 7)$	(0)
Arief Hidayat	7	7	$(7 - 7)$	(0)
Ida Hartati	7	7	$(7 - 7)$	(0)
Jumlah $\frac{\Sigma}{20}$				0

$$\text{Standar Deviasi : } S = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}}$$

$$S = \sqrt{\frac{0}{20}}$$

$$S = \sqrt{0}$$

$$S = 0$$

Rata-rata nilai :

$$= P \left(\bar{x} - \left(\frac{1,96 \times S}{\sqrt{n}} \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \frac{1,96 \times S}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$= P \left(7 - \left(\frac{1,96 \times 0}{\sqrt{20}} \right) \leq \mu \leq \left(7 + \frac{1,96 \times 0}{\sqrt{20}} \right) \right)$$

$$= (7 - (0)) \leq \mu \leq (7 + (0))$$

$$= 7 \leq \mu \leq 7$$

2. Bau

Tabel penilaian panelis terhadap sampel BP.1

Panelis	x_i	\bar{x}	$x_i - \bar{x}$	$(x_i - \bar{x})^2$
Hendayani	9	8,2	$(9 - 8,2)$	$(0,64)$
Andriani	9	8,2	$(9 - 8,2)$	$(0,64)$
Titiek	9	8,2	$(9 - 8,2)$	$(0,64)$
Isep	9	8,2	$(9 - 8,2)$	$(0,64)$
Riva	9	8,2	$(9 - 8,2)$	$(0,64)$
Yani	9	8,2	$(9 - 8,2)$	$(0,64)$
Annisa	7	8,2	$(7 - 8,2)$	$(1,44)$
Ennie	9	8,2	$(9 - 8,2)$	$(0,64)$
Retno	9	8,2	$(9 - 8,2)$	$(0,64)$
drh. Tsani	9	8,2	$(9 - 8,2)$	$(0,64)$
Hanif	9	8,2	$(9 - 8,2)$	$(0,64)$
Sauwa	7	8,2	$(7 - 8,2)$	$(1,44)$
Furqon	9	8,2	$(8 - 8,2)$	$(0,64)$
Hanna	7	8,2	$(7 - 8,2)$	$(1,44)$
Ananda	7	8,2	$(7 - 8,2)$	$(1,44)$
Shelly	7	8,2	$(7 - 8,2)$	$(1,44)$
drh. Sartika	7	8,2	$(7 - 8,2)$	$(1,44)$
Beba	7	8,2	$(7 - 8,2)$	$(1,44)$
Arief Hidayat	9	8,2	$(9 - 8,2)$	$(0,64)$
Ida Hartati	7	8,2	$(7 - 8,2)$	$(1,44)$
Jumlah $\frac{\Sigma}{20}$				0,97

$$\text{Standar Deviasi : } S = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}}$$

$$S = \sqrt{\frac{19,2}{20}}$$

$$S = \sqrt{0,96}$$

$$S = 0,97$$

Rata-rata nilai :

$$= P \left(\bar{x} - \left(\frac{1,96 \times S}{\sqrt{n}} \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \frac{1,96 \times S}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$= P \left(8,2 - \left(\frac{1,96 \times 0,97}{\sqrt{20}} \right) \leq \mu \leq \left(8,2 + \frac{1,96 \times 0,97}{\sqrt{20}} \right) \right)$$

$$= (8,2 - (0,42)) \leq \mu \leq (8,2 + (0,42))$$

$$= 7,78 \leq \mu \leq 8,62$$

3. Rasa

Tabel penilaian panelis terhadap sampel BP.1

Panelis	x_i	\bar{x}	$x_i - \bar{x}$	$(x_i - \bar{x})^2$
Hendayani	7	8,3	$(7 - 8,3)$	$(-1,69)$
Andriani	9	8,3	$(9 - 8,3)$	$(0,49)$
Titiek	7	8,3	$(7 - 8,3)$	$(-1,69)$
Isep	9	8,3	$(9 - 8,3)$	$(0,49)$
Riva	9	8,3	$(9 - 8,3)$	$(0,49)$
Yani	9	8,3	$(9 - 8,3)$	$(0,49)$
Annisa	7	8,3	$(7 - 8,3)$	$(-1,69)$
Ennie	9	8,3	$(9 - 8,3)$	$(0,49)$
Retno	9	8,3	$(9 - 8,3)$	$(0,49)$
drh. Tsani	9	8,3	$(9 - 8,3)$	$(0,49)$
Hanif	9	8,3	$(9 - 8,3)$	$(0,49)$
Sauwa	7	8,3	$(7 - 8,3)$	$(-1,69)$
Furqon	9	8,3	$(8 - 8,3)$	$(0,49)$
Hanna	7	8,3	$(7 - 8,3)$	$(-1,69)$
Ananda	9	8,3	$(9 - 8,3)$	$(-1,69)$
Shelly	7	8,3	$(7 - 8,3)$	$(-1,69)$
drh. Sartika	7	8,3	$(7 - 8,3)$	$(-1,69)$
Beba	9	8,3	$(9 - 8,3)$	$(-1,69)$
Arief Hidayat	9	8,3	$(9 - 8,3)$	$(0,49)$
Ida Hartati	7	8,3	$(7 - 8,3)$	$(-1,69)$
Jumlah $\frac{\Sigma}{20}$				0,95

$$\text{Standar Deviasi : } S = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}}$$

$$S = \sqrt{\frac{18,2}{20}}$$

$$S = \sqrt{0,91}$$

$$S = 0,95$$

Rata-rata nilai :

$$= P \left(\bar{x} - \left(\frac{1,96 \times S}{\sqrt{n}} \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \frac{1,96 \times S}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$= P \left(8,3 - \left(\frac{1,96 \times 0,95}{\sqrt{20}} \right) \leq \mu \leq \left(8,3 + \frac{1,96 \times 0,95}{\sqrt{20}} \right) \right)$$

$$= (8,3 - (0,41)) \leq \mu \leq (8,3 + (0,41))$$

$$= 7,89 \leq \mu \leq 8,71$$

4. Tekstur

Tabel penilaian panelis terhadap sampel BP.1

Panelis	x_i	\bar{x}	$x_i - \bar{x}$	$(x_i - \bar{x})^2$
Hendayani	7	7,89	$(7 - 7,89)$	$(-0,79)$
Andriani	7	7,89	$(7 - 7,89)$	$(-0,79)$
Titiek	7	7,89	$(7 - 7,89)$	$(-0,79)$
Isep	7	7,89	$(7 - 7,89)$	$(-0,79)$
Riva	7	7,89	$(7 - 7,89)$	$(-0,79)$
Yani	7	7,89	$(7 - 7,89)$	$(-0,79)$
Annisa	7	7,89	$(7 - 7,89)$	$(-0,79)$
Ennie	7	7,89	$(7 - 7,89)$	$(-0,79)$
Yani	7	7,89	$(7 - 7,89)$	$(-0,79)$
drh. Tsani	7	7,89	$(7 - 7,89)$	$(-0,79)$
Hanif	7	7,89	$(7 - 7,89)$	$(-0,79)$
Sauwa	7	7,89	$(7 - 7,89)$	$(-0,79)$
Furqon	7	7,89	$(7 - 7,89)$	$(-0,79)$
Hanna	7	7,89	$(7 - 7,89)$	$(-0,79)$
Ananda	7	7,89	$(7 - 7,89)$	$(-0,79)$
Shelly	7	7,89	$(7 - 7,89)$	$(-0,79)$
drh. Sartika	7	7,89	$(7 - 7,89)$	$(-0,79)$
Beba	7	7,89	$(7 - 7,89)$	$(-0,79)$
Arief Hidayat	9	7,89	$(9 - 7,89)$	$(1,23)$
Ida Hartati	7	7,89	$(7 - 7,89)$	$(-0,79)$
Jumlah $\frac{\Sigma}{20}$				0,97

$$\text{Standar Deviasi : } S = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}}$$

$$S = \sqrt{\frac{3,8}{20}}$$

$$S = \sqrt{0,19}$$

$$S = 0,43$$

Rata-rata nilai :

$$= P \left(\bar{x} - \left(\frac{1,96 \times S}{\sqrt{n}} \right) \leq \mu \leq \left(\bar{x} + \frac{1,96 \times S}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$= P \left(7,1 - \left(\frac{1,96 \times 0,43}{\sqrt{20}} \right) \leq \mu \leq \left(7,1 + \frac{1,96 \times 0,43}{\sqrt{20}} \right) \right)$$

$$= (7,1 - (0,18)) \leq \mu \leq (7,1 + (0,18))$$

$$= 6,92 \leq \mu \leq 7,28$$

Lampiran 9. Lembar *Scoresheet* Uji Organoleptik Bakso Ikan

Bakso Ikan Hitam

Lampiran 1. *Score sheet* uji organoleptik bakso ikan

LEMBAR PENILAIAN SENSORI BAKSO IKAN TUNA

Nama Panelis : dih. Sartika Rahma

Tanggal : 4 Januari 2024

Berilah tanda \checkmark pada nilai yang dipilih sesuai kode sampel yang disajikan

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
1. Kenampakan						
- Permukaan halus, tidak berongga, cerah	9					
- Permukaan kurang halus, sedikit berongga, kurang cerah	7	\checkmark				
- Permukaan kasar, berongga, kusam	5					
- Permukaan sedikit retakan, berongga agak banyak, kusam	3					
- Permukaan banyak retakan, banyak rongga, sangat kusam	1					
2. Bau						
- Spesifik produk	9	\checkmark				
- Spesifik produk kurang	7					
- Netral	5					
- Agak busuk, tengik	3					
- Busuk dan sangat tengik	1					
3. Rasa						
- Spesifik produk	9	\checkmark				
- Spesifik produk kurang	7					
- Hambar	5					
- Agak masam	3					
- Masam	1					
4. Tekstur						
- Padat, kompak, kenyal	9					
- Padat, kompak, agak kenyal	7	\checkmark				
- Tidak padat, tidak kompak, tidak kenyal	5					
- Mudah pecah	3					
- Sangat mudah pecah	1					

Sumber : SNI 7266:2014 tentang Bakso Ikan

Lampiran 10. LHU/Worksheet Pemeriksaan *Salmonella* sp.

Lampiran LHU/Worksheet Pemeriksaan *Salmonella*

Tanggal Masuk	15/01/2024		
Tanggal Pengujian	25/01/2024		
Jenis Sampel	Bakso hitam (2)		
Kode Sampel			
Jumlah Sampel dan Contoh Uji	< 1 kg atau 1 L*	100 gram atau 100 ml*	
	1 kg atau 1 L - 4,5 kg atau 4,5 L*	300 gram atau 300 ml*	
	> 4,5 kg atau 4,5 L*	500 gram atau 500 ml*	
Jumlah Contoh dan Buffer Pepton Water (BPW)	25 gr atau 25 ml*	225 ml*	
	50 gr atau 50 ml*	500 ml*	
Prapengayaan			
Homogenkan			**
Inkubasi 37 °C ± 1 °C (18 jam ± 2 jam)			**
Pengayaan			
	0,1 ml sampel + 10 ml RVS broth Inkubasi 41,5 °C ± 1 °C (24 j ± 3 jam)	1 ml sampel + 10 ml MKKTn Broth inkubasi 37 °C ± 1 °C (24 j ± 3 jam)	K (+)
Isolasi <i>Salmonella</i>			
	RVS Broth	MKKTn Broth	
Strik ke media XLD atau media selektif lainnya. XLD inkubasi 37 °C ± 1 °C (24 jam ± 3 jam)			K (+)
Dari Media	XLD	Pilih 5 koloni typical (khas) atau tidak khas	Pilih 5 koloni typical (khas) atau tidak khas
	Media Lain: BGA/BSA/HE*	inhi viam	inhi viam
Pilih 5 (lima) koloni typical*** bila ada atau pilih koloni tidak khas**** untuk ditanam pada media NA			
Konfirmasi <i>Salmonella</i>			
Asal media	XLD	✓	✓
Media Lain: BGA/BSA/HE*		✓	✓
Strik pada media NA agar Inkubasi 37 °C ± 1 °C (24 jam ± 3 jam)			
Biokimia			
A/K Gas(d)/H2S	TSIA	A/A H2S	A/A H2S
Negatif	Indol	+	+
Positif	Mr	-	-
Negatif	VP	-	-
Positif	Citrate	+	+
Negatif	Urea	+	+
Positif	LDB	+	+
Inkubasi 37 °C ± 1 °C (24 jam ± 3 jam)			
Serologi			
Hasil:	-		
Kesimpulan:	Negatif <i>Salmonella</i>		
Acuan	: SNI/ISO 6579:2015		
Literatur	: SNI/ISO 6579:2015		
	Cimahi, 25/01/2024	Penyelia/Manajer Teknis*)	Analisis
		ttd/	tgl/24
		ttd/	tgl/

*) Coret yang tidak perlu **) v bila sudah dilakukan
 ***) Koloni typical: HE koloni besar hijau kebiruan sampai biru, inti hitam mengkilat atau tanpa inti hitam
 XLD Koloni merah jambu (pink) dengan atau tanpa inti
 BSA Koloni cokelat abu-abu atau hitam kadang metalik dengan warna media sekitar koloni cokelat kemudian berubah menjadi hitam (hallo effect)
 HE dan XLD Koloni kuning dengan atau tanpa inti hitam
 BSA Koloni hijau dengan sedikit atau tanpa warna kehitaman di sekitar media
 ****) Koloni tidak khas:

Lampiran 12. Lampiran LHU/Worksheet Pemeriksaan ALT

Lampiran LHU/Worksheet Pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT)

Tanggal Masuk	8 Januari 2024										
Tanggal Pengujian	9 Januari 2024 (14.27) - 10 Januari 2024										
Jenis Sampel	Bakso ikan										
Kode Sampel	BP										
Jumlah Sampel dan Contoh Uji	< 1 kg atau 1 L*)				100 gram atau 100 ml*)						
	1 kg atau 1 L -4,5 kg atau 4,5 L*)				300 gram atau 300 ml*)						
	> 4,5 kg atau 4,5 L*)				500 gram atau 500 ml*)						
Jumlah Contoh dan Butterfield's Phosphate Buffered (BPB)	25 gr atau 25 ml*)				225 ml*)						
	50 gr atau 50 ml*)				500 ml*)						
Pengenceran											
BPB	Kontrol 10 ⁻⁷ **)		BPB 10 ⁻² **)		BPB 10 ⁻³ **)		BPB 10 ⁻⁴ **)		BPB 10 ⁻⁵ **)		
PCA	PCA 1	PCA 2	PCA 1	PCA 2	PCA 1	PCA 2	PCA 1	PCA 2	PCA 1	PCA 2	
Inkubasi 35±1° C 48±2 jam											
Perhitungan											
Jumlah koloni	I	35	33	24	26	34	2	2	3	0	0
	II	25	18	27	28	5	8	21	30	0	
	Total	60	51	51	52	9	10	3	3	0	0
Hasil:											
	ALT/gram										

Acuan Pengujian : SNI 2332.3:2015

Literatur : SNI 2332.3:2015

Perhitungan: \bar{x} kol 25 - 250

Pengenceran hari ke-2 13.40

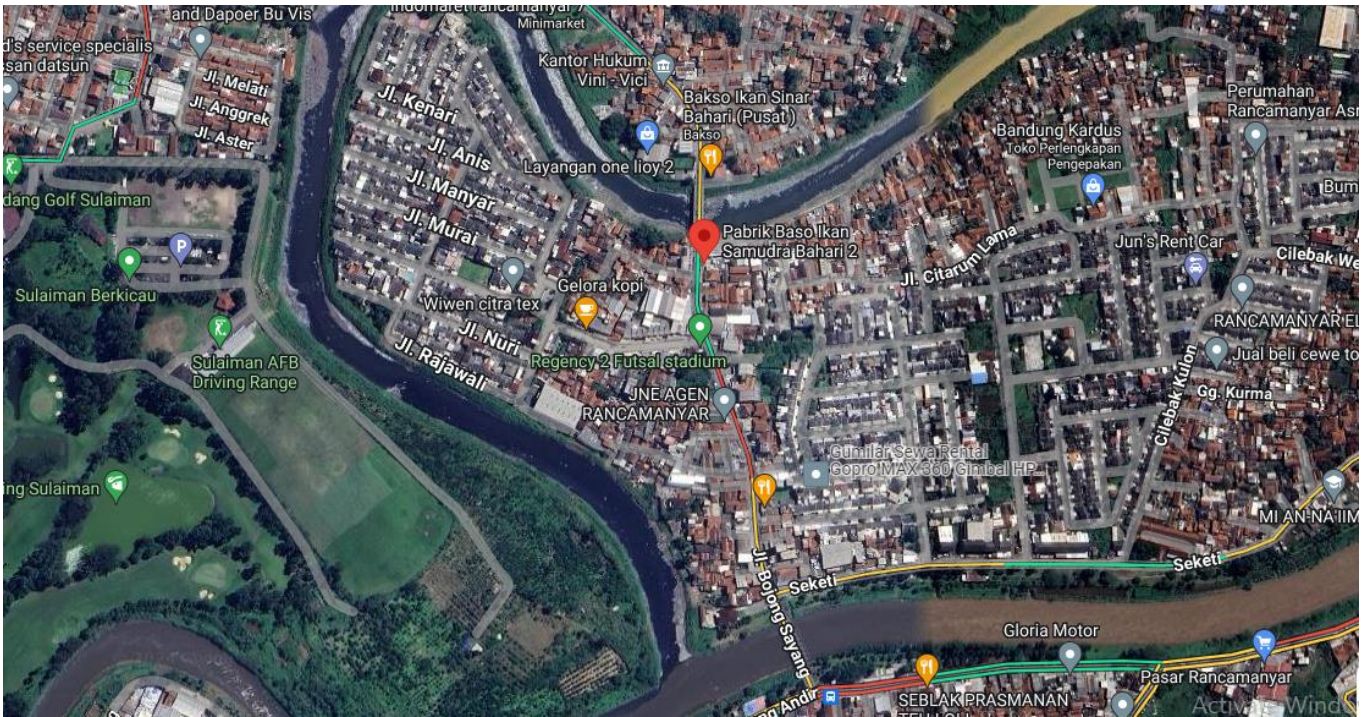
$$N = \frac{\sum C}{(1 \times n_1) - (0,1 \times n_2) \times d} = \frac{214 \times 10}{1,8}$$

$$= \frac{60 + 51 + 51 + 52}{(1 \times 2) - (0,1 \times 2) \times 10^{-1}} = 1.188,89$$

$$= \frac{214}{(2 - 0,2) \times 10^{-1}} = 1,19 \times 10^3$$

$$= \frac{214}{1,8 \times 10^{-1}}$$

Lampiran 13. Peta Pabrik Bakso Ikan Samudera Bahari Bandung



Lampiran 14. Peta BKIPM Bandung

