

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhim., A. A dan Soesilowati, E. 2018. Analisis Pola Rantai Distribusi Alternatif Perikanan Tangkap di Kabupaten Kendal. *Economics Development Analysis Journal*. **7 (4)** : 432-446.
- Alviana, D. 2017. *Kemunduran Mutu Daging Cumi-Cumi Selama Penyimpanan Suhu Dingin Berdasarkan Aspek Enzimatis dan Histologi*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor. **31 hal**.
- Apituley, Y.M.T.N., Wiyono, E. S, Hubies, M dan Nikijuluw, V.P.H. 2013. Pendekatan Fungsi dan Kelembagaan dalam Analisis Pemasaran Ikan Segar di Maluku Tengah. *Marine Fisheries*. **4 (1)** : 67-74.
- Ariadi, 2017. *Laporan Tahunan PPSC Tahun 2017*. Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap : Cilacap.
- Damayanti, H. O. 2016. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Ikan pada Nelayan Kecil. *Jurnal Litbang*. **12 (2)** : 81-92.
- Devi, K. P. T., Suamba, I. K dan Artini, N. W. P. 2016. Analisis Pengendalian Mutu pada Pengolahan Ikan Pelagis Beku di PT Perikanan Nusantara (Persero) Cabang Benoa Bali. *E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*. **5 (1)** : 1-10.
- Dewayanti, N. C. 2003. *Analisis Pemasaran Ikan Laut Segar di Kabupaten Cilacap*. Skripsi. Fakultas Ekonomi Universitas Sebelas Maret Surakarta. **58 hal**.
- Febrianto, A., Simbolon, D, Haluan, J dan Mustarrudin. 2017. Pola Musim Penangkapan Cumi-Cumi di Perairan Luar dan dalam Daerah Penambangan Timah Kabupaten Bangka Selatan. *Marine Fisheries*. **8 (1)** : 63-71.
- Gumilang, A. P., Solihin, I dan Wisudo, S. H. 2014. Pola Distribusi dan Teknologi Pengelolaan Hasil Tangkapan Pelabuhan Perikanan di Wilayah Pantura Jawa. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*. **5 (1)** : 65-74.
- Hanafiah, A. M dan Saefuddin, A. M. 1986. *Tata Niaga Hasil Perikanan*. Jakarta : UI Press.
- Hastrini, R., Rosyid, A dan Riyadi, P. H. 2013. Analisis Penanganan (*Handling*) Hasil Tangkapan Kapal *Purse Seine* Yang Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Bajomulyo Kabupaten Pati. *Journal Of Fisheries Resources Utilization Management And Technology*. **2 (3)** : 1-10.
- Hendratmoko C, Marsudi, H. 2010. Analisis Tingkat Keberdayaan Sosial Ekonomi Nelayan Tangkap di Kabupaten Cilacap. *Jurnal Dinamika Sosial Ekonomi*. **6 (1)** : 1-17.

- Jayanti, S., M. Ilza dan Desmelati. 2012. Pengaruh Penggunaan Minuman Berkarbonasi untuk Menghambat Kemunduran Mutu Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) pada Suhu Kamar. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*. **17 (2)** : 71-87.
- Jereb, P and Roper CFE. 2005. Cephalopods of the world. *FAO Species Catalogue for Fishery Purpose* **4(1)**: 114-115.
- Johanson, D. 2013. Analisis Efisiensi Pola Distribusi Hasil Penangkapan Ikan Nelayan Kecamatan Kahayan Kuala Kabupaten Pulang Pisau. *Jurnal Sains Manajemen*. **1 (1)** : 96-109.
- Kasmudin, 2011. *Perbandingan Hasil Tangkapan Cumi-Cumi (Loligo Sp) Berdasarkan Perbedaan Kombinasi Warna Umpan Buatan Pada Alat Tangkap Hand Line Di Perairan Morowali Sulawesi Tengah*. Skripsi. **59 hal**.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2017. *Nilai Ekspor Perikanan Indonesia Naik 8,12 Persen*. Jakarta : KKP.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2018. *Kinerja Ekspor Produk Perikanan Indonesia Tahun 2018*. Jakarta : KKP.
- Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 8/KEPMEN -KP/2014 Tentang Pemberlakuan Penerapan Standar Nasional Indonesia Produk Perikanan.
- Lestari, N., Yuwana dan Efendi, Z. 2015. Identifikasi Tingkat Kesegaran dan Kerusakan Fisik Ikan di Pasar Minggu Kota Bengkulu. *Jurnal Agroindustri*. **5 (1)** : 44-56.
- Linthin, R, D., Zakaria, F. R & Trilaksani, W. 2018. Manfaat Penerapan Standar pada Perusahaan Tuna di DKI Jakarta. *Jurnal Manajemen IKM*. **12 (2)** : 39-45.
- Litaay, C., Wisudo, S. H., Haluan, J dan Harianto, B. 2017. Pengaruh Perbedaan Metode Pendinginan dan Waktu Penyimpanan Terhadap Mutu Organoleptik Ikan Cakalang Segar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*. **9 (2)** : 717-726.
- Maryam, S., Katiandagho, E. M dan Paransa, I. J. 2012. Pengaruh Perbedaan Pancing Jigs Beradium Dan Berlampu terhadap Hasil Tangkapan Sotong di Perairan Pantai Sario Tumpaan Kota Manado. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Tangkap*. **1(1)**: 18-21.

- Meiriza, Y., Dewi, N. D dan Rianingsih, L. 2016. Perbedaan Karakteristik Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) Cabut Duri Dalam Kemasan Berbeda Selama Penyimpanan Beku. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi.* **5 (1)** : 36-43.
- Mubyarto, 1984. *Nelayan dan Kemiskinan*. Jakarta: CV. Rajawali.
- Mulyani, 2018. *Studi Pemanfaatan Dermaga di Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap Provinsi Jawa Tengah*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Pambudi, N. R. 2017. Fungsi Tempat Pelelangan Ikan Pelabuhan Nusantara Prigi Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo, Kabupaten Trenggalek. *AntroUnairdotNet.* **6 (3)** : 436.
- Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor PER.16/MEN/2005 Tentang Pelabuhan Perikanan. 2005. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor PER.08/MEN/2012 Tentang Kepelabuhanan Perikanan. 2012. Dinas Perikanan dan Kelautan Republik Indonesia. Jakarta.
- Petersen, G. D. and G. Hyldig. 2010. Variation in sensory profile of individual Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) from the same production batch. *J. Food Sci.* **75 (9)**: 499-505.
- Pianusa., A. F, Sanger, G dan Wonggo, D. 2015. Kajian Perubahan Mutu Kesegaran Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Yang Direndam Dalam Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma Spinosum*) Dan Ekstrak Buah Bakau (*Sonneratia Alba*). *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan.* **3 (2)** : 66-73.
- Putri, B., Rahmayanti, S dan Supardi, N. 2020. Potensi Cangkang Soto Sebagai Sumber Kalsium Pada Pakan Larva Rajungan. *Jurnal ABDI.* **2 (1)** : 26-32.
- Republik Indonesia. 2004. Undang-Undang Nomor 31 tahun 2004 tentang Perikanan. Jakarta: Republik Indonesia.
- Rido, M. 2018. *Karakteristik Fisik Kimia dan Sensori Sotong (Sepia recurviostra) Asap dengan Konsentrasi Asap Cair yang Berbeda*. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Rochman, N., Haerudin dan Afiati, N. 2013. Studi Morfometri dan Faktor Kondisi Sotong (*Sepiella Inermis*: Orbigny, 1848) yang Didaratkan di PPI Tambaklorok, Semarang. *Diponegoro Journal Of Maquares .* **2 (4)** : 91-99.

- Sandra, F. E. 2015. *Faktor-Faktor yang Memengaruhi Permintaan Ekspor Sotong dan Cumi-Cumi Indonesia Ke Cina dan Implikasi Kebijakan untuk Meningkatkan Ekspor*. Skripsi. Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sandra, L dan Riayah N. 2015. Proses Pembekuan Fillet Ikan Anggoli Bentukskin On di CV.Bee Jay Seafoods Probolinggo Jawa Timur. *Jurnal Ilmu Perikanan*. **6 (1)** : 47-64.
- Saputra, M. H. 2018. *Studi Pemanfaatan Fasilitas Fungsional Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap Kabupaten Cilacap, Provinsi Jawa Tengah*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Riau. Pekanbaru.
- SNI 01 2346, 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Atau Sensori.
- Soewarlan, 2006. Kajian Sistem Pengendalian Mutu Ikan Dan Udang Segar Di Tempat Pelelangan Ikan, Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap Tesis. Program Pascasarjana. Universitas Diponegoro Semarang.
- Sudjoko, B. 1988. Cumi-Cumi (Cephalopoda, Moluska) sebagai Salah Satu Bahan Makanan dari Laut. *Oseana*. **13 (3)** : 97 - 107.
- Sulastri, S., 2011. *Karakteristik Asam Amino dan Komponen Bioaktif Sotong (Sepia recurvirosta)*, Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor. **56 hal**.
- Susiana dan Rochmadi 2018. Pendugaan Stok Cumi-cumi *Loligo* sp. di Perairan Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan, Sulawesi Selatan, Indonesia. *Jurnal Pengelolaan Perairan*. **1 (1)**: 14 - 30.
- Tehranifard, A and Dastan, K. 2011. *General morphological characteristics of the Sepia Pharaonis (cephalopoda) from Persian gulf, Bushehr region*. International Conference on Biomedical Engineering and Technology IPCBEE. Publish on IACSIT. Singapore. **6 p**.
- Theresia, S. M., Pramono dan Dian, W. 2013. Analisis Bioekonomi Perikanan Cumi-Cumi (*Loligo* sp.) di Pesisir Kabupaten Kendal. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*. **2 (3)** : 100-110.
- Widiastuti, I., Herpandi, Ridho, M, dan Arrahmi, N, Y. 2019. Karakteristik Sotong (*Sepia Recurvirostra*) Asap yang Diolah dengan Berbagai Konsentrasi Asap Cair. *JPHPI*. **22 (1)** : 24-32.
- Yuliandri, R. 2013. Diktat Penanganan Penyimpanan Hasil Perikanan Hasil Tangkap Kelas III/TPL. Badan Pengembangan SDM Kementerian Kelautan dan Perikanan. Sorong. 1-5.

Zulfikar, R. 2016. Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5 (2) : 29 – 30.

---

Linnaeus, C. 1798. World Register of Marine Species. <http://www.marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=141444>. Diakses pada 28 Februari 2020.

Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan (PIPP) , 2019 [http://pipp.djpt.kkp.go.id/profil\\_pelabuhan/1293/informasi](http://pipp.djpt.kkp.go.id/profil_pelabuhan/1293/informasi) . Diakses pada tanggal 10 Desember 2019.

