

DAFTAR PUSTAKA

- Abdou, E.S., A.S. Osheba & M.A. Sorour. 2012. Effect of Chitosan and Chitosan-Nanoparticles as Active Coating on Microbiological Characteristics of Fish Fingers. *International Journal of Applied Science and Technology*. 2(7) : 158-169.
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Agustini, T. W & S. Sedjati 2007. The Effect of Chitosan Concentration and Storage Time on The Quality of Salted-Dried Anchovy (*Stolephorus heterolobus*). *Journal of Coastal Development*. 10(2) : 63-71.
- Anonim^a. 2014. *Statistik Perikanan Tangkap Indonesia 2014* ISSN : 1858-0505. Sub Direktorat Data dan Statistik Perikanan Tangkap. Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. Jakarta.
- Anonim^b. 2012. *Fatwa Majelis MUI No. 43 Tahun 2012 Tentang Penyalahgunaan Formalin dan Bahan Berbahaya Lainnya pada Penanganan dan Pengolahan Ikan*. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan. Lembaga Pemuliaan Lingkungan Hidup dan Sumber Daya Alam Majelis Ulama Indonesia.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist International 18th edition 2005*. Association of Official Analytical Chemist SUITE 500, 481 North Federick Avenue, Gaithersburg, Maryland 20877-2417 USA.
- Andriyani, D. 2005. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Halofilik dari Ikan Asin*. Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Skripsi.
- Astuti, D. 2017. *Aktivitas Nanokitosan dalam Menghambat Kemunduran Mutu Bakso Ikan*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI NO.8273-2016. *Ikan Teri Asin Kering*. Balai pengujian mutu hasil perikanan. Dirjen perikanan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI NO.01-2332.3-2006. *Uji ALT*. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI NO.01-2354.3-2006. *Penentuan Kadar Air*. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI NO.01-3461-1994. *Ikan Teri Nasi Setengah Kering*. Balai pengujian mutu hasil perikanan. Dirjen perikanan. Jakarta.
- Bucle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, & M. Woofon. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Bhumkar, A., & V. Pokharkar. 2015. *Studies on Effect of pH on Cross-linking of Chitosan with Sodium Tripolyphosphate : A Technical Note* Studies on Effect of pH on Crosslinking of Chitosan With Sodium Tripolyphosphate : A Technical Note, (February 2006) : 1-7.
- Chattopadhyay D.P. & M.S. Inamdar. 2012. *Studies on Synthesis, Characterization and Viscosity Behaviour of Nanochitosan*. *Journal of Engineering Sciences*. 1(4): 9-15.
- Daeng, R.A., H. Onibala dan A.T. Agustin. *The Use Of Fish Dryer to Improve The Quality of Dry Salted Anchovy (Stolephorus heterolobus) During Storage*. *Aquatic Science & Management*. 4(2) : 41-46.

- Efendi, F. 2015. Pengaruh Larutan Nanokitosan Terhadap Kemunduran Mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Selama Penyimpanan Suhu Kamar. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Fahmi, A.S., W.F. Ma`Ruf & T. Surti. 2015. Kemunduran Mutu dan Umur Simpan Ikan Teri Nasi Setengah Kering (*Stolephorus* sp.) Selama Penyimpanan Dingin . Jurnal Saintek Perikanan 11(1) :41-46.
- Grenha, A. 2012. Chitosan Nanoparticles: A Survey Of Preparations Methods. Journal Drug Targeting. 4: 291-300.
- Habibah, T.P.Z. 2013. Identifikasi Penggunaan Formalin Pada Ikan Asin dan Faktor Perilaku Penjual di Pasar Tradisional Kota Semarang. Unnes Journal of Public Health. 2(3) : 1-10.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Liberty. Yogyakarta.
- Harahap, Y. 2012. Preparasi dan Karakterisasi Nanopartikel Kitosan Dengan Variasi Asam. Universitas Indonesia. Depok. Skripsi.
- Herawati, D.P., Y.S. Darmanto & Romadhon. 2014. Pengaruh Cara Kematian dan Tahapan Penurunan Kesegaran Ikan Terhadap Kualitas Pasta Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(3) : 23-31.
- Husni, A & P. Putra. 2014. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan. Gadjah Mada University. Yogyakarta.
- Honary, S., K. Ghajar, P. Khazaeli, & P. Shalchian. 2011. Preparation, Characterization and Antibacterial Properties of Silver-Chitosan Nanocomposites Using Different Molecular Weight Grades of Chitosan. Tropical Journal of Pharmaceutical Research. 10 (1): 69-74.
- Hsiao, Y., M. Chen & C. Chin. 2017. Distribution Planning for Perishable Foods in Cold Chains with Quality Concerns: Formulation and Solution Procedure . Trends in Food Science & Technology 61 : 80-93.
- Ifuku, S. 2014. Chitin and Chitosan Nanofibers : Preparation and Chemical Modification. Journal Molecules. 19 : 18367-18380.
- Iswadi, D., Wisnu S., & Agung T. P. 2013. Penggunaan Khitosan Sebagai Pengganti Formalin untuk Pengawetan Ikan Teri. Indonesian Journal of Chemical Science. 2(1) : 40-44.
- Jonassen, H., A. Kjoniksen & M. Hiorth. 2012. Effect of Ionic Strength on The Size and Compactness of Chitosan Nanoparticles. Colloid Polymer Science. 290: 919-929.
- Kouchak M, A. Ameri, B. Naseri, S.K. Boldaji. 2014. Chitosan and polyvinyl alcohol composite films containing nitrofurazone; preparation and evaluation. Iran J Basic Med Sci. 17:14-20.
- Kusuma, C.P.M., H. Boesono & A.D. Purnama. 2014. Analisis Hasil Tangkapan Ikan Teri (*stolephorus* sp.) dengan Alat Tangkap Bagan Perahu Berdasarkan Perbedaan Kedalaman Di Perairan Morodemak. Journal Of Fisheries Resources Utilization Management And Technology. 3(4) : 102-110.
- Latifaningsih, L. 2012. Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Perendaman dalam Larutan Asam Asetat Terhadap Sifat Sensoris, Kadar Protein Total dan Alkaloid Total Emping Melinjo. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Skripsi.
- Li, J., Y., Wu dan L., Zhao. 2016. Antibacterial Activity and Mechanism of Chitosan with Ultra High Molecular Weight. Carbohydrate Polymers 148 : 200–205.
- Liu, N., Xi-Guang Chen, Hyun-Jin Park , Chen-Guang Liu, Cheng-Sheng Liu, Xiang-Hong Meng, & Le-Jun Yu. 2006. Effect of MW and Concentration of Chitosan on Antibacterial Activity Of *Escherichia Coli*. Carbohydrate Polymers 64 : 60–65.

- Mardliyati, E., S. El. Muttaqien., & D. R. Setyawati. 2012. Sintesis Nanopartikel Kitosan- Trypoly Phosphate dengan Metode Gelasi Ionik : Pengaruh Konsentrasi dan Rasio Volume Terhadap Karakteristik Partikel. Prosiding Pertemuan Ilmiah Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Bahan.
- Needham, S & S. Funge-Smith. 2015. The Consumption of Fish and Fish Product in The Asia-Pasific Region Based on Household Surveys. Food and Agriculture Organization of The United Nations Regional Office For Asia and The Pacific. Bangkok.
- Nurainy, F., S. Rizal & Yudiantoro. 2008. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Terhadap Aktivitas Antibakteri dengan Metode Difusi Agar (Sumur). Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. 13(2) : 117-125.
- Nurjanah, T. Nurhayati, & R. Zakaria. 2011. Kemunduran Mutu Ikan Gurami (*Ospbronemus gouramy*) Pasca Kematian pada Penyimpanan Suhu *Chilling*. Akuatik-Jurnal Sumberdaya Perairan. 5(2) : 11-18.
- Moeljanto. 1993. *Penanganan Ikan Segar*. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- No, H. K., Meyers S. P., Prinyawiwatkul W., & Xu. 2007. Applications of Chitosan for Improvement of Quality and Shelf Life of Foods: A Review. Journal of Food Science. 7(5) : 87-100.
- Prahmila, D.I. 2016. Aplikasi Nano Kitosan Sebagai Pengawet Alami *Fillet* Nila Merah (*Oreochromis Sp.*) Selama Penyimpanan Suhu *Chilling*. Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Pratiwi. N.A.A. 2002. Manajemen Mutu Pengolahan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp*) Kualitas Ekspor. Program Pascasarjana. Universitas Diponegoro. Tesis
- Primaningtyas, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Surfaktan Tween 80 dan Ion Garam NaCL Terhadap Stabilitas Ukuran Partikel Nano-Kitosan. Program Pasca Sarjana, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Usulan Penelitian Tesis S-2.
- Qi, L., Xu, Z., Jiang, X., Hu, C., & Zou, X. 2004. Preparation and Antibacterial Activity of Chitosan Nanoparticles. Journal of Carbohydrate Research. 339: 2693-2700.
- Rachmania, D. 2011. Karakteristik Nano Kitosan Cangkang Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) dengan Metode Gelasi Ionik. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Ramezani, Z., M. Zarei & N. Raminnejad. 2015. Comparing The Effectiveness of Chitosan and Nanochitosan Coatings on The Quality of Refrigerated Silver Carp Fillets. Food Control. 51 : 43-48.
- Rahayu S.M., 2012. Pengaruh Kosentrasi Garam dalam Proses Perebusan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) Setengah Kering dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Metode Akselerasi. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Ratnasari, Z., A. Baehaki & A. Supriadi. 2014. Penggunaan Garam, Sukrosa dan Asam Sitrat Konsentrasi Rendah untuk mempertahankan Mutu *Fillet* Ikan Gabus (*Channa Striata*) yang Disimpan pada Suhu 4 °C. Fishtech. 3(1) : 8-14.
- Ruben, J. 2014. Karakteristik Ikan Asin Kering dengan Berbagai Metode Penggaraman. Departemen Ilmu Teknologi Pangan Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Sahubawa, L., dan Ustadi. 2014. Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Sari, S.W. 2012. Manajemen Produksi Ikan Teri Nasi di CV. Sumber Rejeki Indramayu. Program Studi Teknologi Dan Manajemen Perikanan Tangka. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan . Institut Pertanian Bogor. Bogor . Skripsi.
- Sedjati S. 2006. Pengaruh Konsentrasi Khitosan Terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro. Semarang. Tesis.
- Setyaningsih, D., Anton A. & Maya P. S. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Shofiyati, D.A. 2017. Optimasi Produksi Nanokitosan dengan Metode Gelasi Ionik dan Pengaruhnya Terhadap Beberapa Bakteri Pembusuk Ikan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Saiz, P.F., J.M. Lagaron & M.J. Ocio. 2009. Optimization Of The Biocide Properties Of Chitosan For Its Application In The Design Of Active films Of Interest In The Food Area. Food Hydrocolloids. 23 : 913–921.
- Siswina, R. M. 2011. Kitosan Sebagai Edible Coating pada Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Asap yang Dikemas Vakum Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Supriadi, A., A. Riansyah & R. Nopianti. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. Fishtech. 2(1) : 53-68
- Sundari, D., Almasyuhri & A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbangkes. 25(4) : 235 – 242.
- Suptijah, P., Y. Gushagia. & D.R. Sukarsa. 2008. Kajian Efek Daya Hambat Kitosan Terhadap Kemunduran Mutu Fillet Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) pada Penyimpanan Suhu Ruang. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. 11(2): 89-101.
- Tapilatu, Y., P.S. Nugraheni, T. Ginzel, M. Latumahina, G.V. Limmon & W. Budhijanto. 2016. Nano-chitosan Utilization for Fresh Yellowfin Tuna Preservation. Aquatic Procedia. 7 : 285 – 295.
- Tiyaboonchai, W. 2003. Chitosan Nanoparticles: A Promising System for Drug Delivery. 11(3) : 51–66.
- Tsai, M., Chen, R., Bai, S., & Chen, W. 2011. The Storage Stability of Chitosan / Tripolyphosphate Nanoparticles in A Phosphate Buffer. 84 : 756–761.
- Winayu, I. J. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat pada Preparasi Nanokitosan Terhadap Aktivitas Antibakteri dan Penerimaan Konsumen. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Draft Skripsi.
- Winarno, F.G. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. P.T. Gramedia. Jakarta.
- Wuryastuty, S. 2012. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sosis Daging Sapi Dengan Penambahan *Salt Replacer* Di PT. Kemang Food Industries. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Xu, Y. M., & Du, Y.M. 2003 Effect of Molecular Structure of Chitosan on Protein Delivery Properties of Chitosan Nanoparticles. Int J Pharm 250: 215–226.

Yusman, D.A. 2006. Hubungan antara aktivitas antibakteri kitosan dan ciri permukaan dinding sel bakteri. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Skripsi