

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Akiyama, H., K. Fuji, O. Yamasaki, T. Oono, and K. Iwatsuki. 2001. Antibacterial action of several tannins against *Staphylococcus aureus*. *J. of Antimicrobial Chemotherapy Lawrence*. 48: 487–491
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. AOAC Inc., Washington.
- Asrianti. 2016. Ini Bahaya Formalin dalam Makanan. *Tribun Jogja* 11 September 2016.
- Azriani, Y. 2006. Pengaruh Jenis Kemasan Plastik dan Kondisi Pengemasan terhadap Kualitas Mi Sagu Selama Penyimpanan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan POM RI. 2010. Laporan Tahunan 2010 Balai Besar POM Semarang. Badan POM. Semarang.
- Baehaki, A., R. Nopianti, dan A.U. Resqim. 2016. Umur Simpan Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Duri Lunak Dengan Pengemasan Vakum Dan Non Vakum Pada Penyimpanan Suhu Ruang. Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal. 595:602. Palembang.
- Barbosa-Canovas, G.V., D.D. Fernandez-Molina, S.M. Alzamora, M.S. Tapia, A. Lopez-Malo, and J.W. Chanes. 2003. Handling and preservation of fruits and vegetables by combined methods for rural areas. *Technical Buletin. FAO Agricutrual Service Bulletin* 149. <http://www.fao.org/DOCREP/005/Y4358E00.HTM>. Diakses tanggal 14 Agustus 2020.
- BPDAS Jeneberang Walanae. 2006. Pangi (*Pangium edule* Reinw.). Balai Pengelolaan Daerah Aliran Sungai Jeneberang Walanae. Makassar.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Hari Purnomo dan Adiono (Penerjemah). UI Press. Jakarta. 218 halaman.
- Cahyadi, W., T. Ghozali, dan G. R. Putri. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Cowan, M.M. 1999. Plant products as antimicrobial agents. *Clinical Microbiology Reviews*. 12(4): 564–582
- Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2004. LIPI. Jakarta.
- De Man, J. 1997. Kimia Makanan. Bandung. ITB
- Departemen Kesehatan RI. 1995. Komposisi Zat Gizi dan Pangan Indonesia Direktorat Bina Gizi Masyarakat dan Puslitbang Gizi. Depkes RI. Jakarta. 36 halaman

- Dewan Standarisasi Nasional. 1991. SNI 01-2346-1991. Petunjuk Pengujian Organoleptik Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1991. Penentuan Kadar *Total Volatile Base* (TVB) dan *Trimethylamine* (TMA) Secara *Conway*. SNI 01-2369-1991. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Perikanan. 1988. Petunjuk Teknis Pengujian Mikrobiologi Hasil Perikanan. Dirjen Perikanan. Deptan R.I. Jakarta. 205 halaman
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1979. Daftar Komposisi Dalam Makanan. Jakarta. Barata Karya Aksara.
- Direktorat Jenderal Perikanan. 1990. Buku Pedoman Pengenalan Sumberdaya Perikanan Laut (Jenis – jenis Ikan Ekonomis Penting) Deptan R.I. Jakarta.
- Eskin, N.A.M. 1990. *Biochemistry of Foods*. Second Edition. San Diego (US):Academic Press.
- Fauzilah, I., H. Santono, dan H. Zayadi. 2019. Efek Daun Biji Picung Muda (*Pangium edule Reinw*) sebagai Pengawet Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*). e-Jurnal Ilmiah SAINS ALAMI (Known Nature) Volume 1/ No.: 2 / Halaman 21 – 25
- Fahey, G.C., and L.L. Berger. 1988. Carbohydrate nutrition of ruminants. In : D.C Chruch (Ed.). *Digestive Physiology and Nutrition of Ruminants. The Ruminant Animal*. Prentice Hall Eglewood Cliifs, New Jersey
- Fiardy, A. 2013. Penentuan Umur Simpan Keripik Ubi Jalar dan Keripik Talas dalam Kemasan Plastik dan Aluminium Foil. (Skripsi). Departemen Teknik Mesin dan Biosistem, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Gelman, A., L. Glatman, V. Drabkin, and S. Harpaz. 2001. Effect of storage temperature and preservative treatment on shelf life of the pond-raised freshwater fish, silver perch (*Bidyanus bidyanus*). *Journal Food Protection* 64:1584-1591.
- Ghazali, A.F., D.H.Z Abidin, S.A.M. Noor, dan D.M Naim. 2012. Genetic Variation of Indian Mackerel (*Rastelliger kanagurta*) (Cuvier, 1816) of Sabah Water Based on Mitochondrial D-loop Region : A Preliminary Study. *Asian Journal of Biology and Biotechnology*, 1(1) : 1-10.
- Gomez, K.A., dan A.A. Gomez. 1995. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian* terjemahan E. Syamsudin dan J.S. Baharsjah. UI Press. Jakarta.
- Harris, H., M. Fadli. 2014. Penentuan Umur Simpan (Shelf Life) Pundang Seluang (*Rasbora* Sp) Yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum Dan Tanpa Vakum. *Jurnal Saintek Perikanan* Vol 9, No. 2, 2014 : 53-62.
- Heriyanto, N., dan E. Subiandono. 2008. Ekologi Pohon Kluwek (*Pangium edule Reinw.*) di Taman Nasional Meru Betiri Jawa Timur. *Buletin Plasma Nuthfah*, 33-42.
- Heruwati, E.S., H.E. Widyasari, dan J. Haluan. 2007. Pengawetan Ikan Segar Menggunakan Biji Picung (*Pangium edule Reinw*). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* Vol. 2 No. 1, hal 9-18.

- Hidayah, R., Y. Winarni, dan E.B. Susatyo. 2015. Pengaruh Penggunaan Lengkuas Terhadap Sifat Organoleptik dan Daya Simpan Ikan Nila Segar. *Indonesian Journal of Chemical Science* 4 (3). Universitas Negeri Semarang.
- Husni,A., Ustadi, dan A. Hakim. 2014. Penggunaan Ekstrak Rumpun Laut *Padina* sp. Untuk Peningkatan Daya Simpan Filet Nila Merah yang Disimpan pada Suhu Dingin. *Agritech*, 34(3): 239-246.
- Indriyati. 1987. Mempelajari Aktivitas Antibakteri Biji Picung (*Pangium edule* Reinw) Terhadap Beberapa Bakteri Pembusuk Ikan In Vitro. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fak. Teknologi Pertanian, IPB. 102 pp.
- Jay, W.C. 1996. *Modern Food Microbiology*. 4th..ed. International Thompson Publishing. 661 pp
- Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Kanisius. Yogyakarta
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2018. Refleksi 2018 dan Outlook 2019. Jakarta.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2019. Pembudidaya Rasakan Manfaat yang Berlipat Dari Budidaya Nila Sistem Bioflok. <https://kkp.go.id/djpb/>. Diakses 14 Agustus 2020.
- Khairuman, S., dan Khairul. 2013. Budidaya Ikan Nila .PT.Agro Media Pustaka. Depok.
- Kordi, K.M. 2000. Budidaya Ikan Nila. Dahara Prize. Semarang.
- Koswara, S. 2009. Pengawet Alami Untuk Bahan Pangan. EBookpangan.com. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Kristikasari, E. 2000. Mempelajari Sifat Antimikroba Biji Picung (*Pangium edule* Reinw) Segar dan Terfermentasi terhadap Bakteri Patogen dan Perusak Makanan. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fak Teknologi Pertanian, IPB. 57 pp.
- Latifah, N.H. 2010. Pemilihan Jenis Plastik dan Pembuatan Desain Kemasan untuk Keripik Tette Madura. Skripsi. Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
- Mangunwardoyo W., L. Ismaini, dan E.S. Heruwati. 2008. Uji Antibakteri dari fraksi ekstrak biji Picung (*Pangium edule* Reinw.) segar. *Jurnal Bahan Alam Indonesia* 6(4), 163-168
- Mariyana, H. Santono, dan H. Zayadi. 2019. Pengaruh Biji Picung Muda (*Pangium edule* Reinw) sebagai Pengawet Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*). e-Jurnal Ilmiah SAINS ALAMI (Known Nature) Volume 1/ No.: 2 / Halaman 26 – 31
- Marlin, R., J. Marwoto dan Salni. 2015. Uji Aktivitas Fraksi Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) terhadap Jamur *Candida Albicans* Secara In Vitro. Seminar Nasional Forum Dosen Indonesia.
- Mulyanto, S., Sumardianto, dan U. Amalia. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava*) Terhadap Daya Simpan Ikan Nila Merah

(*Oreochromis Niloticus*) Pada Suhu Dingin. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Vol. 6. No 4. Universitas Diponegoro.

- Murniyati, A.S., Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Penerbit Kanisius. Jakarta.
- Nafisyah, A.L. 2014. Pengaruh Alga Merah (*Kappaphycus alvarezii*) Terhadap Mutu Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.). Skripsi. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Nuria, M.C., A. Faizatun dan Sumantri. 2009. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Jarak Pagar (*Jatropha curcas* L) terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus* Atcc 25923, *Escherichia Coli* Atcc 25922, dan *Salmonella Typhi* Atcc 1408. Jurnal
- Odoli, C.O. 2009. Optimal storage conditions for fresh farmed tilapia (*Oreochromis niloticus*) fillets. Tesis dari Department of Food Science and Nutrition, Faculty of Science. University of Iceland, IcelandIlmu – ilmu Pertanian, 5 (2): 26 – 37.
- Oyolese, A.O. 2006. Quality assesment of cold smoked hot smoked and oven dried tilapia nilotica under cold storage temperature conditions. J. of Fish. Int. 2 (4), 92-97.
- Paputungan, T. S., D. Wonggo, dan L.J. Damongilala. 2015. Kajian Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis* L.) Asap Utuh Yang Dikemas Vakum Dan Non Vakum Selama Proses Penyimpanan Pada Suhu Ruang. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan Vol. 3. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Pariyansyah, A., N.E. Herliany, dan B. Negara. 2018. Aplikasi Maserat Buah Mangrove *Avicennia marina* Sebagai Pengawet Alami Ikan Nila Segar. Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal, 5:1: 36-44
- Rachmawati, N., I. Hermana, dan E.S. Heruwati. 2011. Pengaruh Lama Penyimpanan Biji Picung (*Pangium edule* REINW.) Beku Terhadap Aktivitasnya Dalam Mengawetkan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Vol. 6 No. 2.
- Riyanto, R., Supriyadi, Suparmo, dan E.S. Heruwati. 2012. Persamaan Prediksi Umur Simpan Filet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang Dikemas Vakum dalam HDPE. JPB Perikanan Vol. 7 No. 2 Tahun 2012: 105–116
- Sagala, A.S. 2011. Analisis Kemunduran Mutu Daging dan Mata Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Melalui Pengamatan Histologis. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Saputri, A.M. 2014. Pengaruh Alga Merah (*Kappaphycus alvarezii*) terhadap Jumlah Total Bakteri dan Nilai Organoleptik Pada Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga. Surabaya.
- Skjervold P.O., S.O. Fjæra., P.B. Østby., and O. Einen, 2001. Live chilling and crowding stress before slaughter of Atlantic salmon (*Salmo salar*). Aquaculture, 19, 265–280.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Penerbit Bharata Karya Aksara. Jakarta.

- Sulistijowati, R., T.J. Ladja, dan R.M. Harmain. 2020. erubahan nilai pH dan Jumlah Bakteri Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Hasil Pengawetan Larutan Daun Matoa (*Pometia pinnata*). Media Teknologi Hasil Perikanan Mei 2020, 8(2):76-81.
- Sulistiyati. 2004. Kajian Penyaringan Dan Lama Penyimpanan Dalam Pembuatan Fish Pephone Dari Ikan Selar Kuning. Teknologi Hasil Perikanan FPIK IPB. Bogor.
- Sumantadinata, K. 1999. Program Penelitian Genetika Ikan. INFIGRAD. Jakarta. Tave, D. 1986. Genetics for Fish Hatchery Managers. Department of Fisheries and Allied Aquaculture Alabama Agricultural Experiment Station Auburn University, Auburn Alabama.
- Syarief, R., S. Santausa, dan Isyana. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB Bogor.
- Vatria, B. 2010. Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Tanpa Duri. Jurusan Ilmu Kelautan dan Rekayasa. Politeknik Negeri Pontianak. Pontianak.
- Widyasari, H.E. 2006. Pengaruh Pengawetan Menggunakan Biji Picung (*Pangium edule Reinw*) Terhadap Kesegaran Dan Keamanan Ikan Kembung Segar (*Rastrelliger brachysoma*). Tesis. IPB.
- Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winkler B.S., J.M. Hopkins. 1982. ATPase activities of human retina and pigment epithelium-choroid. Invest. Ophthalmol. Vis. Sci. 22: 113.
- World Register of Marine Species. 2013. <http://www.marinespecies.org/>. Diakses 26 November 2019.
- Yunizal, J., M. Tri, D. Nanik, P. Bambang, Abdulrokhim, dan Carkipan 1998. Prosedur Analisa Kimiawi Ikan dan Produk Olahan Hasil-Hasil Perikanan. Instalasi PPL. Laut. BPPL Puslitbang.