

## DAFTAR PUSTAKA

- Abad, M. J., L. M. Bedoya and P. Bermejo. 2011. Marine Compounds and their Antimicrobial Activities. *Science Against Microbial Pathogens: Communicating Current Research and Technological Advances*. A. MéndezVilas (Ed.): 1293-1306
- Adigunawan, A. 2021. Penanganan Hasil Tangkap di atas KM. Indotuna 168 Pt. Bina Nusa Mandiri Pertiwi, Bitung Sulawesi Utara. Jurusan Teknologi Penangkapan Ikan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan. Skripsi
- Afrianto, E dan E. Liviawati. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius, Jakarta
- Afrianto, E., E.Viviawaty, O. Suhara, dan H. Hamdani. 2014. Pengaruh suhu dan lama blansing terhadap penurunan kesegaran fillet Tagih selama penyimpanan suhu rendah. *Jurnal Akuatika* 5(1): 45-54
- Agape, G.J. 2019. Uji Efektivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Kulit Jeruk Nipis *Citrus aurantifolia* (Christm.) Swingle terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* secara *In Vitro*. Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya Malang. Skripsi
- Alfajri, S., F. Agustina, N. P. Sari, dan P. N., Pramuanggit. 2018. Uji resistensi bakteri *Vibrio parahaemolyticus* terhadap ekstrak makroalga *Halimeda discoidea*, *Halymenia dilatata*, dan *Dictyota dichotoma*. *Jurnal Simbiosis* 7(1): 33-46
- Alinti, Z., S. M. Timbowo, dan F. Mentang. 2018. Kadar air, pH, dan kapang ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) asap cair yang dikemas vakum dan non vakum pada penyimpanan dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 6(1): 202-209
- Amongsari, L. 2019. Pengembangan Sensor Kesegaran Edible untuk Fillet Ikan Tuna (*Thunnus albacares*) Berbasis Antosianin Kulit Buah Juwet (*Syzygium cumini*) dengan Membran Selulosa Bakterial. Fakultas Farmasi. Universitas Jember. Skripsi
- Ananda, S.M. 2019. Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Rumput Laut Merah (*Eucheuma cottonii*) di Perairan Kabupaten Aceh Jaya. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh. Skripsi
- Anggadiredja, J. T. 2017. Seaweeds diversity and conservation on the Warambadi Seashore of Sumba Island: Substrata and Seasonal Phenomenon. *Jurnal Teknologi Lingkungan* 18(2): 182-191
- Anggraini, W., S.C. Nisa., R. Ramadhani, dan B. Ma'arif. 2019. Aktivitas antibakteri ekstrak etanol 96% buah blewah (*Cucumis melo* L. var. *cantalupensis*) terhadap pertumbuhan bakteri *Escherichia coli*. *Pharmaceutical Journal of Indonesia* 5(1): 61-66

- Anggrella, D. P., J. Waluyo, dan D. Wahyuni. 2014. Perbedaan Daya Hambat Ekstrak Etanol Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dengan *Staphylococcus aureus*. Artikel Ilmiah Hasil Penelitian Mahasiswa
- Apriani, D. 2018. Identifikasi *Pseudomonas* sp. pada Penderita Ulkus Diabetikum di Rumah Sakit Umum Pusat H.Adam Malik Medan. Jurusan Analisis Kesehatan. Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan. Skripsi
- Apriasih, H.P., S.N. Sakinah., M. Dzulqarnain, R. Angelita., F. Widiastuti., dan T. Tiara. 2021. Pemanfaatan ekstrak rumput laut untuk meningkatkan daya simpan hasil perikanan. Jurnal Pendidikan Biologi 2(1): 38-45
- Arifan, F., S. Winarni, Wahyuningsih, I. Pudjihastuti, dan R. W. Broto. 2018. Total Plate Count (TPC) Analysis of Processed Ginger on Tlogowungu Tourism Village. International Conference on Maritime and Archipelago 167: 377-379
- Arifin, M. Y. 2016. Pertumbuhan dan *survival rate* ikan nila (*Oreochromis* sp.) strain merah dan strain hitam yang dipelihara pada media bersalinitas. Jurnal ilmiah Universitas Batanghari Jambi 6(1): 159-166
- Azzahra, F. A., R. Utami, dan E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh penambahan minyak atsiri lengkuas merah (*Alpinia purpurata*) pada *edible coating* terhadap stabilitas pH dan warna fillet ikan patin selama penyimpanan suhu beku. Jurnal Teknosains Pangan 2(4) : 32-38
- Azizi, W.A., N. Ekantari, dan A. Husni. 2019. Inhibitory activity of *Sargassum hystrix* extract and it's methanolic fractions on inhibiting  $\alpha$ -Glucosidase activity. Indonesia Journal of Pharmacy 30(1): 35-42
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2006<sup>a</sup> . Filet Nila (*Tilapia* sp.) Beku-Bagian 1: Spesifikasi. SNI 01- 4103.1-2006. Standar Nasional Indonesia (SNI).
- Badan Standardisasi Nasional. 2006<sup>b</sup>. Cara Uji Mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. SNI-01-2332.3- 2006. Standar Nasional Indonesia (SNI).
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2006<sup>c</sup>. Petunjuk Pengujian Organoleptik atau Sensori. SNI 01.2346- 2006. Standar Nasional Indonesia (SNI).
- Bekhit, A. E. A., B. W. B. Holman, S. G. Giteru, dan D, L. Hopkins. 2021. Total volatile basic nitrogen (TVB-N) and its role in meat spoilage: A review. Trends in Food Science & Technology 109: 280-302
- Bengi, W.T.M., Erina, dan Darniati. 2017. Isolasi dan identifikasi *Pseudomonas aeruginosa* pada kasus *Ear mites* kucing domestik (*Felis domesticus*) di Kecamatan Syiah Kuala, Banda Aceh. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner 1(2): 161-168

- Brooks, G.F. Carroll, Butel, Morse, and Mietzner. 2013. Jawetz Melnick & Adelberg's Medical Microbiology, 26<sup>th</sup> Edition. The McGraw-Hill Companies: America.
- Budi, P.H., E. A. Thaib, and M. Julita. 2019. Use of *Sargassum polycystum* ethanol extract as antibacterial for increasing shelf life tilapia fillet (*Oreochromis niloticus*) stored in chilling temperature. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 278
- Camacho, O., L. Mattio, S. Darisma, S. Fredericq, and G. Diaz-Pulido. 2015. Morphological and Molecular Assessment of *Sargassum* (Fucales, Phaeophyceae) from Caribbean Colombia, Including the Proposal of *Sargassum giganteum* sp. nov *Sargassum schnetteri* comb. nov. and *Sargassum* section *Calophyllum* sect. nov. Systematics and Biodiversity 13(2) : 1-26
- Darmawati, H. Natsir, dan S. Dali. 2021. Analisis *Total Volate Base* (TVB) dan uji organoleptik nugget ikan dengan penambahan kitosan 2.5%. Indonesian Journal of Chemical Analysis 4(1): 1-10
- Derwin, C., J. C. V. Palenewen, H. Onibala, H. A. Dien, E. Pandey, dan F. Mentang. 2022
- Dharmayanti, I.G.A.M.P., dan D.M. Sukrama. 2019. Karakteristik bakteri *Pseudomonas aeruginosa* dan pola kepekaannya terhadap antibiotik di *Intensive Care Unit* (ICU) RSUP Sanglah pada Bulan November 2014 - Januari 2015. E-Jurnal Medika 8(4): 1-9
- Demirel, Z., F. F. Yilmaz-Koz, U. N. Karabay-Yavasoglu, G. Ozdemir and Atakan Sukatar. 2009. Antimicrobial and Antioxidant Activity of Brown Algae from the Aegean Sea. Journal Serbian Chemical Society 74(1): 619-628.
- EEC. 1995. Commission Decision of 8 March 1995 Fixing The Total Basic Nitrogen (TVB-N) Limit Values for Certain Categories of Fishery Products and Specifying The Analysis Methods To be Used (95/149/EC). Official Journal of the European Communities. 97: 84-87
- Egra, S., Mardhiana, M. Rofin, M. Adiwena, N. Jannah, H. Kuspradini, dan T. Mitsunaga. 2019. Aktivitas antimikroba ekstrak bakau (*Rhizophora mucronata*) dalam menghambat pertumbuhan *Ralstonia solanacearum* penyebab penyakit layu. Jurnal Agroteknologi 12(1): 26-31
- Erniati, F.R.Zakaria, E. Prangdimurti., dan D. R. Adawiyah. 2016. Potensi rumput laut: kajian komponen bioaktif dan pemanfaatannya sebagai pangan fungsional. Aquatic Sciences Journal 3(1): 12-17
- Farber L. 1965. Freshness Test. Borgstorm G (editor). Fish as Food Vol IV. NAcademic Press, New York
- Farida, A.N., A. Husni, dan I. D. Puspita. 2019. Karboksimetil kitosan memeppanjang daya simpan filet nila merah yang disimpan pada suhu rendah. Jurnal Tekno Sains 2(22): 135-147

- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan 1. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Fauzi, A.S., D. L. Kasper, D. L. Longo, E. Braunwald, S. L. Hauser, J.L. Jameson, and L. Joseph. 2008. Harrison's Principles of Internal.
- Febriyanti, D., R.S. Pujiati, dan Khoiron. 2015. *Total Plate Count* dan *Staphylococcus aureus* pada ikan asin manyung (*Arius thalassinus*) di TPI Puger Kabupaten Jember. Artikel Ilmiah Hasil Penelitian Mahasiswa
- Firmansyah, S.T., dan A. Husni. 2021. *Characteristic and Consumer Acceptance Level of Sargassum hystrix* Nori. The 4th International Symposium on Marine and Fisheries Research
- Gazali, M., Nurjanah, dan Zamani. 2018. Eksplorasi senyawa bioaktif alga coklat *Sargassum* sp. agardh sebagai antioksidan dari Pesisir Barat Aceh. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 21(1): 167 - 178
- Ginting, A.F.B., dan A. Husni. 2020. Karakteristik *flakes* dengan fortifikasi tepung *Sargassum hystrix* sebagai pangan fungsional. Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri 9(3): 241-251
- Guo, X., N. Wang, Y. Wei, P. Liu, X. Deng, Y. Lei, and J. Zhang. 2023. The effects of Malonaldehyde on quality characteristics and protein oxidation of *Coregonus peled* (*Coregonus peled*) during storage. Foods 12(4): 716
- Gusnadi, D., R. Taufiq, dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mouse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. Jurnal Inovasi Penelitian 1(12): 2883-2888
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1. Liberty, Yogyakarta
- Hafsari, A.R., T. Cahyanto, T. Sujarwo, dan R.I. Lestari. 2015. Uji aktivitas antibakteri ekstrak daun beluntas (*Pluchea indica* (L.) Less.) terhadap *Propionibacterium acnes* penyebab jerawat. Research Gate 9(1): 141-161
- Hakim, A. 2012. Pengaruh Penggunaan Ekstrak *Padina* sp. terhadap Daya Simpan Filet Nila Merah selama Penyimpanan Suhu Rendah. Universitas Gadjah Mada. Fakultas Pertanian. Skripsi
- Hamid, B., Z. Bashir, A. M. Yattoo, F. Mohiddin, N. Majeed, M. Bansal, P. Poczai, W. H. Almalki, R. Z. Sayyed, A. A. Shati, and M. Y. Alfaifi. Cold-active enzymes and their potential industrial applications-a review. Molecules 27(18): 58-85
- Hizbullah, H.H., N.K. Sari, T. Nurhayati, dan M. Nurilmala. 2020. Quality changes of little tuna fillet (*Euthynnus affinis*) during chilling temperature storage. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 404
- Holt, John G., N.R. Krieg, P.H.A. Sneath, J.T. Staley dan S.T. Williams. 2000. Bergey's Manual of Determinative Bacteriology. Ninth Edition. Williams & Wilkins, Philadelphia

- Hulpusch, C., K. Tremmel, G. Hammel, M. Bhattacharyya, A. Tomassi, T. Nussbaumer, A. U. Neumann, M. Reiger, and C. T. Hoffmann. 2020. Skin pH-dependent *Staphylococcus aureus* abundance as predictor for increasing atopic dermatitis severity. *Wiley Online Library* 75(11): 2888-2898
- Husni, A. 2006. Identifikasi dan Uji Antibakteri Rumput Laut dari Pantai Gunungkidul. *Prosiding Seminar Nasional Tahun IV Perikanan dan Kelautan*: 552-556
- Husni, A., Ustadi., dan A. Hakim. 2014. Penggunaan ekstrak rumput laut *Padina* sp. untuk peningkatan daya simpan fillet nila merah yang disimpan pada suhu dingin. *Jurnal Agritech* 34(3): 239-246
- Husni, A., Ustadi dan H. Wijaya. 2013. The use of *Gracilaria* sp. extract on refrigerated red tilapia fillet. *Journal of Biological Sciences* 13(7): 640-644.
- Indarto, W. Narulita, B.S. Anggoro, dan A. Novitasari. 2019. Aktivitas antibakteri ekstrak daun binahong terhadap *Propionibacterium acnes*. *Jurnal Tadris Biologi* 10(1): 67-78
- Indrasti, N. S., Suprihatin, dan W. K. Setiawan. 2012. Kombinasi kitosan-ekstrak pala sebagai bahan antibakteri dan pengawet alami pada filet kakap merah (*Lutjanus* sp.). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 22(2): 122-130
- Iskandar, Y., D. Rusmiati dan R. R. Dewi. 2005. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Bacillus cereus*. Jurusan Farmasi. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Jawetz, E., J. L. Melnick, dan E. A. Adelberg. 2008. *Medical microbiology*. Salemba Medika, Jakarta
- Kalista, A., A. Redjo, dan U. Rosidah. 2018. Analisis organoleptik (*scoring test*) tingkat kesegaran ikan nila selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 7(1): 98-103
- Kandhasamy, M and K. D. Arunachalam. 2008. Evaluation of In Vitro Antibacterial Property of Seaweeds of Southeast Coast of India. *African Journal of Biotechnology* 7(12): 1958-1961
- Karimela, E.J., F.G. Ijong, dan H.A. Dien. 2017. Karakteristik *Staphylococcus aureus* yang diisolasi dari ikan asap pinekuhe hasil olahan tradisional Kabupaten Sangehe. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 20(1): 188-198
- Kereh, V.G., F. Kusnandar, dan I. W. T. Wibawan, dan Nahrowi, 2018. Karakteristik kimia ekstrak rumput laut serta kemampuannya menghambat bakteri *Salmonella* sp. *Jurnal Veteriner* 19(4): 467-477
- Krochmal, B.K dan R. D. Wicher. 2021. The minimum inhibitory concentration of antibiotics: methods, interpretation, clinical relevance. *Pathogens* 10(2): 1-21

- Lee, H. S. M. Kwon, S. Heo, M. G. Kim, dan G. B. Kim. 2017. Characterization of the biodiversity of the spoilage microbiota in chicken meat using next generation sequencing and culture dependent approach. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources* 37(4): 535-541
- Lemae dan L. Lasmi. 2019. Studi pengaruh kemunduran mutu terhadap kandungan gizi ikan betok (*Anabas testudineus*) dari Daerah Mandor. *Jurnal Octopus Ilmu Perikanan* 8(1): 20-26
- Le Loir., Y, F. Baron, and M. Gautier. 2003. *Staphylococcus aureus* and Food Poisoning. Laboratoire de microbiologie. École Nationale Supérieure Agronomique de Rennes, Institut Nationale de la Recherche Agronomique, France.
- Lingga, A, R., U. Pato, dan E. Rossi. 2016. Uji antibakteri ekstrak batang kecombrang (*Nicolaia speciosa horan*) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jom Faperta* 3(1): 1-15.
- Liu, H., Y. Xu, S. Zu, X. Wu, A. Shi, J. Zhand, Q. Wang, and N, He. 2021. Effects of high hydrostatic pressure on the conformational structure and gel properties of myofibrillar protein and meat quality: a review. *Foods* 10(8):
- Liviawaty, E. dan E. Afrianto. 2010. Penanganan Ikan Segar, Proses Penurunan dan Cara Mempertahankan Kesegaran Ikan. Widya Padjajaran, Bandung.
- Magani, A. K., T. E. Tallei, dan B. J. Kolondam. 2020. Uji aktivitas nanopartikel kitosan terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Bios Logos* 10(1): 7-12
- Manivannan, K., D.G. Karthikai, P. Anantharaman, dan T. Balasubramanian. 2011. Antimicrobial Potential of Selected Brown Seaweeds from Vedalai Coastal Waters, Gulf of Mannar. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine* 1: 114-120.
- Masengi, S., W. Sari, dan Y.H. Sipahutar. 2021. Pengaruh cara kematian dan tahap penurunan mutu fillet ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 24(2): 284-291
- Mile, L. 2013. Analisis TPC dan total bakteri psikrofilik pada ikan layang (*Decapterus macrosoma*) selama penyimpanan suhu rendah. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 1(2): 103-106
- Moreno, R dab F. Rojo. 2014. Features of *pseudomonads* growing at low temperatures: another facet of their versatility. *Environmental Microbiology Reports*
- Munandar, A., Nurjanah, dan M, Nurilmala. 2009. Kemunduran mutu ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada penyimpanan suhu rendah dengan perlakuan cara kematian dan penyiangan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 12: 88-101



- Nafisyah, A.L. 2014. Pengaruh Alga Merah (*Kappaphycus alvarezii*) terhadap Mutu Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.). Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga Surabaya. Skripsi
- Naiu, A. S., L. Mile, dan T. Rondonuwu. 2023. Pengaruh konsentrasi larutan *edible coating* kitosan-air kelapa dan lama penyimpanan terhadap mutu fillet ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Media Teknologi Hasil Perikanan 11(1): 1-10
- Ndahawali, D.H. 2016. Mikroorganisme penyebab kerusakan pada ikan dan hasil perikanan lainnya. Buletin Matric 13(2): 17-21
- Nurjanah, S., S.B. Prayitno, dan Sarjito. 2014. Sensitivitas bakteri *Aeromonas* sp. dan *Pseudomonas* sp. yang diisolasi pada ikan mas (*Crypinus carpio*) sakit terhadap berbagai macam obat beredar. Journal of Aquaculture Management and Technology 3(4): 308-316
- Nuria, M.C., A. Faizatun, dan Sumantri. 2009. uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol dalam jarak pagar (*Jatropha curcas* L) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* ATCC 25923, *Escherichia Coli* ATCC, dan *Salmonella Typhi* ATCC 1408. Mediagro 5(2): 26-37
- Ocano-Higuera, V., A. Martinez, R. Marquez, C. Rodriguez, Y. Castillo, and R. Butos. 2011. Freshness assessment of ray fish in ice by biochemical, chemical, and physical methods. Food Chemistry 125: 49-54
- Pangestuti, I, E., Sumardianto, dan U. Amalia. 2017. Skrining senyawa fitokimia rumput laut *Sargassum* sp. dan aktivitasnya sebagai antibakteri terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology 12(2): 98-102
- Paul, J.J.P dan SDKS, Devi. 2013. Preliminary phytochemical analysis of *Sargassum myriocystum* J.Ag. and *Turbinaria ornata* (Turner) J.Ag. from the South East Coast of Tamil Nadu, India. Asian Journal of Biochemical and Pharmaceutical Research 3: 37-43
- Prasedya, E.S. N. W. R. Martyasari, A.S. Abidin, S. A. Pebriani, B. T. K. Ilhami, A. Ferdiansyah, A. L. Sunarwidhi, S. Widyastuti, dan H. Sunarpi. 2020. Macroalgae *Sargassum cristaefolium* extract inhibits proinflammatory cytokine expression in BALB/C Mice. Scientifica 1-10
- Prasetya, I. W. G. A., G. Putra, dan L. P. Wrsiati. 2020. Pengaruh jenis pelarut dan waktu maserasi terhadap ekstrak kulit buah biji kakao (*Theobroma cacao* L.) sebagai sumber antioksidan. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri 8(1): 150-159
- Pelczar, M.J., dan E.S.C. Chan. 2008. Dasar-Dasar Mikrobiologi 2. Terjemahan dari: Elements of Microbiology. UI, Jakarta

- Perdana, I. A. 2016. Pengaruh konsentrasi ekstrak etanol *Turbinaria conoides* (J. Agardh) Kuetzing terhadap Daya Simpan Filet Nila Merah pada Suhu Dingin. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Perdana, I.A., A. Husni, dan L. Sahubawa. 2019. Aktivitas anti-bakteri ekstrak *Turbinaria conoides* dan pengaruhnya dalam meningkatkan daya simpan fillet nila merah pada suhu dingin. Jurnal Perikanan 2(1): 1-7
- Pradani, N.R. 2012. Uji Aktivitas Antibakteri Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*, Swingle) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* secara *In Vitro*. Fakultas Kedokteran. Universitas Jember. Skripsi
- Rachmawati, S., Sumardianto dan Romadhon. 2016. Potensi ekstrak *Caulerpa racemosa* sebagai antibakteri pada fillet ikan bandeng (*Chanos chanos*) selama penyimpanan dingin. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan 5(1): 71-78.
- Rahmawati, N., E. Sudjarwo, dan E. Widodo. 2014. Uji aktivitas antibakteri ekstrak herbal terhadap bakteri *Escherichia coli*. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan 24(3): 24-31
- Rajivgandhi, G. N., C. C. Kanisha, G. Ramachandran, N. Manohara, R. A. Mothana, N. A. Siddiqui, A. J. Al-Rehaily, R. Ullah, dan O. M. Almarfadi. Phytochemical screening and anti-oxidant activity of *Sargassum wightii* enhances the antibacterial activity against *Pseudomonas aeruginosa*. Saudi Journal of Biological Sciences 28(3): 1763-1769
- Ratu, A.P., H. C. Himawan, dan M.R. Radhini. 2017. Uji antioksidan ekstrak air dan ekstrak etanol daging dan kulit buah blewah (*Cucumis melo* L.). Jurnal Farmamedika 2(1): 1-6
- Retnowati, Y., N. Bialangi, dan N.W. Posangi. 2011. Pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* pada media yang di ekspos dengan infus daun sambiloto. *Andrographis paniculata* 6(2): 7-8
- Reddy, N.R., A. Paradis, M.G. Roman, H.M. Solomon, dan E.J. Rhodehamel. 1996. Toxin development by *Clostridium botulinum* in modified atmosphere atmosphere packaged fresh tilapia fillets during storage. Journal of Food Science 61: 632-635.
- Renhoran, M., D. Noviendri, I. Setyaningsih, dan Uju. 2017. Ekstraksi dan putifikasi fukosantin dari *Sargassum* sp. sebagai *anti-acne*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 20(2): 370-379
- Reskika, A. 2011. Evaluasi Potensi Rumput Laut Coklat (*Phaeophyceae*) dan Rumput Laut Hijau (*Chlorophyceae*) Asal Perairan Takalar Sebagai Antibakteri *Vibrio* sp. Jurusan Perikanan. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin. Makassar. Skripsi



- Rosmania dan Yuniar. 2021. Pengaruh waktu penyimpanan inokulum *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* pada suhu dingin terhadap jumlah sel bakteri di Laboratorium Mikrobiologi. Jurnal Penelitian Sains 23(3): 117-123
- Rozi, A. 2018. Laju kemunduran mutu ikan lele (*Clarias cp.*) pada penyimpanan suhu chilling. Jurnal Perikanan Tropis 5(2): 169-182
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bina Cipta, Jakarta
- Safitri, I. Warsidah, M. S. J. Sofiana, A. A. Kushadiwijayanto, dan T. N. Sumarni. 2021. Total phenolic content, antioxidant, dan antibacterial activities of *Sargassum polycystum* of ethanol extract from waters of Kabung Island. Berkala Sainstek 9(3): 139-145
- Salasa, A.M., S. Ratnah, dan H.I. Ibrahim. 2019. Penentuan nilai MIC (*Minimum Inhibitory Concentration*) dan MKC (*Minimum Killing Concentration*) ekstrak daun kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap *Candida albicans* penyebab keputihan. Media Farmasi Poltekkes Makassar 16(1): 1-7
- Salvador, N., A.G. Garreta., L. Lavelli dan M.A. Ribera. 2007. Antimicrobial activity of iberian macroalgae. Scientia Marina 71 (1): 101-103.
- Sanger, G., D. Wonggo, L. A. D. Y. Monotolalu, dan V. Dotulong. 2022. Pigments constituents, phenolic content dan antioxidant activity of brown seaweed *Sargassum* sp. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 1033
- Sangkia, F.D., G.S. Gerung, R. I. Monotolalu. 2018. Analysis of growth and quality of seaweed carrageenan *Kappaphycus alvarezii* in different locations on the Banggai's waters, Central Sulawesi. Journal of Aquatic Science & Management 6(1): 22-26
- Santoso, J., Nurjanah, Sukarno dan S. R. Sinaga. 1999. Kemunduran Mutu Ikan Nila Merah (*Oreochromis* sp.) Selama Penyimpanan pada Suhu Chilling. Buletin Teknologi Hasil Perikanan 1-4
- Sapara, T.U., O. Waworuntu, dan Juliatri. 2016. Efektivitas antibakteri ekstrak daun pacar air (*Impatiens balsamina* L.) terhadap pertumbuhan *Porphyromonas gingivalis*. Jurnal Ilmiah Farmasi Pharmacon 5(4): 10-17
- Saputra, D dan T. Nurhayati. 2014. Teknik pengawetan fillet ikan nila merah dengan senyawa antibakteri asal *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium bifidum*. CamTech 5(2): 1021-1030
- Sarjito, M. Nanda, Sulisyaningrum, A.H.C. Haditomo, dan Desrina. 2021. Selektifitas bakteri yang berasosiasi dengan kematian ikan nila (*Oreochromus niloticus*) di Kabupaten Magelang. Indonesian Journal of Fisheries Sciene and Technology 17(1): 15-24
- Sarmira, M., S. Purwanti, dan Y. N. Yuliaty. 2021. Aktivitas antibakteri ekstrak daun oregano terhadap bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* sebagai

alternatif *feed additive* unggas. Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjajaran 21(1): 40-49

- Schuurmans, J.M., A. S. N. Hayali, B. B. Koenders, dan B. H. ter Kuile. 2009. Variations in MIC value caused by differences in experimental protocol. *Journal of Microbiological Methods* 79: 44-47
- Sebastian, E., S. A. Budhiyanti dan Ustadi. 2008. Pemanfaatan kitosan sebagai edible film dalam menghambat kemunduran mutu filet nila merah selama penyimpanan dingin. *Prosiding Seminar Nasional Tahun V Perikanan dan Kelautan*: 1-14.
- Selidiki, V. T., A. S. Naiu, dan F. A. Dali. 2015. Mutu organoleptik dan mikrobiologis ikan tongkol yang diawetkan dengan bawang putih selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 3(3): 94-99
- Septiani, E. N. Dewi, dan I. wijayanti. 2017. Aktivitas antibakteri ekstrak lamun (*Cymodocea rotundata*) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Saintek Perikanan* 13(1): 1-6
- Setyati, W.A., R. Pramesti, A.B. Susanto, Chrisna, dan M. Zainuddin. 2020. In vitro antibacterial study and spectral analysis of brown seaweed *Sargassum crassifolium* extract from Karimunjawa Islands, Jepara. *The 5<sup>th</sup> International Conference on Tropical and Coastal Region Eco Development*.
- Silvia, D., M. Fajar, dan W. Prastiwinarti. 2022. Indikator pH ekstrak bunga rosella untuk mendeteksi kesegaran filet ikan nila pada suhu *chiller*. *Jurnal Fishtech* 11(1): 11-20
- Sindauruk, S.W., N.I. Sari, A. Diharmi, dan I. Arif. 2021. Aktivitas antibakteri ekstrak *Sargassum plagyophyllum* terhadap bakteri *Listeria monocytogenes* dan *Pseudomonas aeruginosa*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan* 24(1): 27-37
- Smith, S dan H. Seftiono. 2022. Pengaruh *coating* kitosan dengan penambahan antioksidan alami terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi *fillet* ikan: kajian pustaka. *Jurnal Teknologi Universitas Muhammadiyah Jakarta* 14(2): 183-196
- Solarin, B.B., D.A.Bojali, O.S. Fakayode, and R.O. Akinini Gbagbe. 2014. Impacts of an Invasive Seaweed *Sargassum hystrix* var. *Fluitans* (Borgesen 1914) on the Fisheries and Other Economic Implications for the Nigerian Coastal Water. *Journal of Agriculture and veterinary Science* 7(7): 1-6
- Stover, C. K., X. Q. Pham, A. L. Erwin, S. D. Mizoguchi, P. Warrenner, and M. J. Hickey. 2000. Complete genome sequence of *Pseudomonas aeruginosa* PAO1 an opportunistic pathogen. *Macmillan Magazines Ltd. Nature* 406(6799): 959-964.
- Subbaiah, K., R. K. Majumdar, J. Choudhury, B. M. Priyadarshini, B. Dhar, D. Roy, A. Saha, dan P. Maurya. 2015. Protein degradation and instrumental textural changes in fresh Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) during frozen storage. *Journal of Food Processing and Preservation* 1-9

- Sucipto dan Prihartono. 2007. Pembesaran Nila Hitam Bangkok di Keramba Jaring Apung, Kolam Air Deras, Kolam Air Tenang, dan Karamba. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suherman, B., M. Latif, dan S. T. R. Dewi. 2018. Potensi kitosan kulit udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) sebagai antibakteri terhadap *Staphylococcus epidermidis*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Propionibacterium acnes*, dan *Escherichia coli* dengan metode difusi cakram kertas. *Media Farmasi* 14(1): 116-127
- Sukandar, E. Y., R. Andrajati, I.K. Adnyana, A.P. Setiadi, dan Kusnandar. 2008. ISO Farmakoterapi. Ikatan Sarjana Farmasi Indonesia, Jakarta. 345-368
- Sulistijowati, R dan R. Alhasen. The occurrent of *Pseudomonas* so IN Grouper fish fillet (*Plectropoma leopordus*) at bone pante. *Proceeding of International Seminar Current Issues and Challenges in Food Safety* 345-368
- Suo, B., P. Guan, Z. Dong, Y. Zeng, S. Fan, H. Fan, Z. Huang, dan Z. Ai. 2022. Comparative transcriptomic analysis of *Staphylococcus aureus* reveals the genes involved in survival at low temperature. *Foods* 11(996): 1-19
- Suptijah, P., Y. Gushagia, dan D. R. Sukarsa. 2008. Kajian Efek Daya Hambat Kitosan Terhadap Kemunduran Mutu Fillet Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* 11(2): 89-101
- Sutriani. 2018. Pengujian Bakteri Jenis *Staphylococcus aureus* pada Ikan Layang Segar (*Decapterus* Sp). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Skripsi
- Syukur, R. M. dan D. Permana. 2022. Sensitivitas antibiotik paten dan generik terhadap beberapa bakteri penyebab infeksi saluran kemih. *Yarsi Journal of Pharmacology* 3(2): 51-65
- Tajbakhsh, S., M. Pouyan, K. Zandi, P. Bahramian, K. Sartavi, M. Fouladvand, G. Asayesh, dan A. Barazesh. 2011. In vitro studi of antibacterial activity of the alga *Sargassum oligocystum* from Persian Gulf. *European Review for Medical and Pharmacological Sciene* 15: 293-298
- Wardani, A.K., Y. Fitriana, dan S. Malfadinata. 2020. Uji aktivitas antibakteri penyebab jerawat *Staphylococcus epidermidis* menggunakan ekstrak daun ashitaba (*Angelica keiskei*). *Jurnal Ilmu Kefarmasian* 1(1): 14-19
- Wally, E., F. Mentang dan R.I. Montolalu. 2015. Kajian mutu kimiawi ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) Asap (Fufu) selama penyimpanan suhu ruang dan suhu dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 3 (1): 7-12.
- Wicaksono, A.A. 2007. Pengaruh Ekstrak *Sargassum* sp. terhadap Daya Awet Filet Nila Merah (*Oreochromis niloticus*) pada Penyimpanan Dingin. *Fakultas Pertanian*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Skripsi

- Widowati, I., S. Efiyati, dan S. Wahyuningtyas. 2014. Uji aktivitas antibakteri ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap bakteri pembusuk ikan segar (*Pseudomonas aeruginosa*). PELITA 9(1): 147-157
- Wijayanti, N. dan G. W. Sudjarwo. 2020. Penetapan Parameter Ekstrak Etanol 96% Alga Coklat (*Padina australis*) dari Pulau Poteran Sumenep Madura. Seminar Nasional Biologi Inovasi Penelitian dan Pembelajaran Biologi IV.
- Yulinery, T., I. Y. Petria, dan N. Nurhidayat. 2009. Penggunaan antibikroba dari isolat *Lactobacillus* terseleksi sebagai bahan pengawet alami untuk menghambat pertumbuhan *Vibrio* sp. dan *Staphylococcus aureus* pada filet ikan kakap. Berkala Penelitian Hayati 15(1): 85-92
- Yunita, M., Y. Hendrawan, dan R. Yulianingsih. 2015. Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (*aerofood* ACS) Garuda Indonesia berdasarkan TPC (*Total Plate Count*) dengan metode pour plate. Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem 3(3):237-248