

DAFTAR PUSTAKA

- Aida, K., Tsukamoto, K., & Yamauchi, K. 2003. *Eel Biology*, Springer, Tokyo.
- Angelina, M., M. Turnip, dan S. Khotimah. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Kemangi (*Ocimum sanctum* L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Protobiont* . 4 (1) : 184-189.
- Apriani, R. , R. Ferasyi, dan R. Razali. 2017. Jumlah Cemaran Mikroba dan Nilai Organoleptik Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner ISSN : 2540-9492*. 1(3): 599.
- Auterhoff, H., & Kovar, K.A. 2002. *Identifikasi Obat*. Bandung: Institut Teknologi Bandung. Hal. 39-41.
- Benedec, D., L. Vlase, D. Hanganu, and I. Oniga. 2012. Antioxidant Potential and Polyphenolic Content of Romanoan *Ocimum basilicum*. *Digest Journal of Nanomaterials and Biostructures*. 7(3) : 1263-1264.
- Bilal A., Jahan N., Ahmed A., Bilal S.N., Habib S. and Hajra S., 2012. Phytochemical and Pharmacological Studies on *Ocimum basilicum* Linn- A Review, *International Journal of Current Research and Review*. 4 (23) : 74.
- Cappuccino, James G and Sherman Natalie. 2013. *Manual Laboratorium Biologi*. Jakarta: EGC. Hal.45.
- Ganga, U. 2010. *Investigations on the biology of Indian Mackerel Rastrelliger kanagurta (Cuvier) along the Central Kerala coast with special reference to maturation, feeding and lipid dynamics*. Cochin University of Science and Technology. Department of marine biology, microbiology and biochemistry School of marine sciences, India. P. 2-3.
- Harmely, F., C. Deviarny, W.S. Yenni. 2014. FormulasiI dan Evaluasi Sediaan Edible Film dari Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum americanum* L.) sebagai Penyegar Mulut. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*. 1(1) : 39-46.

- Husni,A., Ustadi dan A. Hakim. 2014. Penggunaan Ekstrak Rumput Laut Padinasp. Untuk Peningkatan Daya Simpan Filet Nila Merah yang Disimpan pada Suhu Dingin. *Journal Agritech*. 34(3): 239-246.
- Jamil, S., Marsoedi, Soemarno, dan Sukoso. 2010. Penentuan Daerah Konsentrasi Ikan Kembang Lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) dengan Menggunakan Model Kinesis di Perairan Pantai Barat Sulawesi Selatan. *Jurnal Pembangunan dan Alam Lestari*. ISSN. 2087 – 3522. 1(1) : 5-6.
- Liviawaty, E. dan E. Afrianto. 2014. Penentuan Waktu *Rigor mortis* Ikan Nila Merah(*Oreochromis Niloticus*) Berdasarkan Pola Perubahan Derajat Keasaman. *Jurnal Akuatika*. 5(1): 40-42.
- Machin,A. 2012. Potensi Hidrolisat Tempe Sebagai Penyedap Rasa Melalui Pemanfaatan Ekstrak Buah Nanas. *Jurnal Biosaintifika*. 4(2) : 76.
- McKinnon, L.J. (2006). *A review of eel biology : Knowledge and Gaps*, EPA Victoria and Audentes Investments Pty, Ltd.
- Munandar,A., Nurjanah dan M. Nurilmala. 2009.Kemunduran mutu Ikan Kembang (*Oreochromis niloticus*) pada Penyimpanan Suhu Rendah dengan Perlakuan Cara Kematian dan Penyiangan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 12(2): 88-89.
- Namita, P., R. Mukesh, and K.J. Vijay. 2012. *Camellia Sinensis* (Green Tea): A Review. *Global Journal of Pharmacology*. ISSN 1992-0075. 6(2): 52-53.
- Nurimala, Mala., Nurjanah., Rahardian Harja Utama. 2009. Kemunduran Mutu Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) pada Penyimpanan Suhu Chilling dengan perlakuan Cara Mati. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Vol XII No 1.
- Noriko,N. 2013. Potensi Daun Teh (*Camelia sinensis*) dan Daun Ating-Ating *Acalypha indica* L. dalam Menghambat Pertumbuhan *Salmonella typhi*. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. p-ISSN 2354-6565 /e-ISSN 2502-3438. 2(2) : 106.

- Purwani, E. , S.W.N. Hapsari, dan R. Rauf. 2009. Respon Hambatan Bakteri Gram Positif Dan Negatif Pada Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Yang Diawetkan Dengan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Kesehatan ISSN 1979-7621*. 2(1) : 63-64.
- Putro, S., Dwiwitno, J.F.Hidayat, dan M.Pandjaitan. 2008. Aplikasi Ekstrak Bawang Putih (*Alium sativum*) Untuk Memperpanjang Daya Simpan Ikan Kembung Segar (*Rastrelliger kanagurta*). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 3(2) : 193-194.
- Susanto, E., T.W.Agustini, F. Swastawati, T. Surti, A.S. Fahmi, M.F.Albar, dan M.K. Nafis. 2011. Pemanfaatan Bahan Alami Untuk Memperpanjang Umur Simpan Ikan Kembung. *Journal Fish Sci*. 13 (2) : 61.
- Syifa, N., S.H. Bintari dan D. Mustikaningtyas. 2013. Uji Efektivitas Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum* Linn.) Sebagai Antibakteri Pada Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) Segar. *Unnes Journal of Life Science*. 2(2) : 72.
- Thariq, A.S., F. Swastawati dan T. Surti. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami). *Jurnal pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3) : 105.
- Towaha, J. dan Balittri. 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh(*Camellia sinensis*). *Warta Penelitian dan pengembangan Tanaman Industri*. 19(3) : 12-15.
- Widiana, R. 2011. Konsentrasi Hambat Minimum(KHM) Ekstrak Daun Teh (*Camellia sinensis* L.) Pada *E.Coli* dan *Salmonella* sp. Staf Pengajar STKIP PGRI Sumbar. Hal. 44.
- Yazid,E. dan L. Nursanti. 2006. *Penggunaan Albumin Ikan Gabus pada Penutupan Luka*, Artikel Ilmiah, 1(2) : 1.

- Yuhana, S.A., R. Kusdarwati dan D.K. Meles.2010. Daya Antibakteri Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum tenuiflorum*) terhadap Bakteri *Streptococcus iniae* Secara Invitro. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*. 15(1) : 23.
- 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) : 240-241.
- Zahra, S., Y. Iskandar, D. Bambang. 2012. Kandungan Senyawa Kimia Dan Bioaktivitas *Ocimum Basilicum* L. *Jurnal Farmaka*. 15(3) : 144-146.