

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., dan E. Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius, Jakarta.
- Ahmad, M., dan Nofrizal. 2011. Pemijahan dan penjinakan ikan pantau (*Rasbora lateristriata*). Jurnal Perikanan dan Kelautan 16 (1): 71-78.
- Anonim, 2012. Kandungan Gizi Ikan Wader. <http://penyuluhankelautanperikanan.co.id/2012/06/kandungan-gizi-pada-ikan.html>. Diakses tanggal 26 September 2016 pukul 20.00 WIB.
- Ardiansyah, Y., Y.S. Darmanto, dan A.D. Anggo. 2015. Pengaruh penambahan koji dan lama fermentasi terhadap kualitas (pH, TVBN, kadar garam, dan rendemen) kecap ikan berbahan baku ikan rucah. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan 4 (2): 53-61.
- Ariyani, F., dan Dwiyitno. 2010. Kajian sensori dengan metode demerit point score terhadap penurunan kesegaran ikan nila selama pengesan. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan 5 (2): 141-152.
- Ariyani, F., J.T. Murtini, N. Indriati, Dwiyitno, dan Y. Yenni. 2007. Penggunaan glyoxyyl untuk menghambat penurunan mutu ikan mas (*Cyprinus carpio*) segar. Jurnal Perikanan 4 (1): 125-133.
- Ashie, I.N.A., J.P. Smith and B.K. Simpson. 1996. Spoilage and shelf-life extension of fresh fish and shellfish. Journal of Food Science and Nutrition 36 (1&2): 87-121.
- Astawan, M. 2004. Manfaat Ikan Bagi Jantung dan Wajah. <http://www.dkp.go.id>. Diakses tanggal 26 September 2016 pukul 19 WIB.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis. Published by The Association of Official Analytical Chemist Inc, USA.
- Aurand, L.W., A.E. Woods, and M.R. Wells. 1987. Food Composition and Analysis. Van Nostrand Reinhold Co, New York.
- Baker, R.T.M. and S.J. Davies. 1996. Oxidative nutritional stress associated with feeding rancid oils African catfish *Clarias gariepinus* and the protective role of α -tocopherol. Aquaculture Research 27:795-803.
- Botta, J.R. 1995. Effect of methodology on Total Volatile Basic Nitrogen (TVB-N) determination as index of quality of fresh Atlantic Cod. Journal of Food Science. 49: 734-736.



- Buckle, K.A., R.A. Edwards R.A., G.H. Fleet, dan M. Wooton. 2010. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Budiharjo, A. 2002. Seleksi dan Potensi Budidaya Jenis-jenis Ikan Wader dari Genus *Rasbora*. Jurnal Biodiversitas 3(2): 225-230.
- Dergal, N.B., S.M.E.A.A. Ayad, G. Degand, C. Douny, F. Brose, G. Daube, A. Rodrigues, and M.L. Scippo. 2013. Microbial, biochemical, and sensorial quality assessment of Algerian farmed tilapia (*Oreochromis niloticus*) stored at 4° and 30° C. African Journal of Food Science 7(12): 498-507.
- Diana, E. 2007. Tingkat Kematangan Gonad Ikan Wader (*Rasbora argyrotaenia*) di Sekitar Mata Air Pongok Klaten Jawa Tengah. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Skripsi.
- Djumanto, dan F. Setyawan. 2009. Food Habits of The Yellow *Rasbora*, *Rasbora lateristriata*, (Family: Cyprinidae) Brood fish During Moving to Spawning Grounds. Journal of Fisheries Sciences 10(1): 107-114.
- Dwiari, S.R., D.D. Asadayanti, Nurhayati, M. Sofyaningsih, S.F.A.R. Yudhanti, dan I.B.K.W. Yoga. 2008. Teknologi Pangan. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Efendi, F. 2015. Pengaruh Lama Perendama Nila Merah dalam Nanokitosan Terhadap Kemunduran Mutu Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Erikson, U., and E. Misimi. 2008. Atlantic salmon skin and fillet color changes effected by perimortem handling stress, rigor mortis, and ice storage. Journal of Food Science 73(2):50-59.
- Eskin, N.A.M. 1990. Biochemistry of Food Second Edition. Departement of Food and Nutrition The University of Manitoba Winnipeg, Mannitoba. Academic Press, Inc., Canada.
- Farber, L. 1965. Freshness test. Didalam Fish As Food. Borgstrom G (Editor). Academic Press, New York.
- Food and Agriculture Organization. 1995. Quality and Qulaity Changes in Fresh Fish. Huss HH (Editor). Food and Agriculture Organization of The United Nation, Roma.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Liberty, Yogyakarta.
- Harikedua, S.D. 2010. Efek penambahan ekstrak air jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) dan penyimpanan dingin terhadap mutu sensori ikan tuna (*Thunnus albacores*). Jurnal Perikanan dan Kelautan 6(1):36-40.



- Herawati. 1997. Pengaruh Suhu Inkubasi dan Jenis Bakteri Asam Laktat Terhadap Kecepatan Fermentasi dan mutu Organoleptik Sosis Ikan. Pusat Penelitian dan Perkembangan Pertanian. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Hidayat, N., C.P. Masdiana, dan Suhartini S. 2006. Mikrobiologi Industri. Andi, Yogyakarta.
- Hidayati, L. 2005 Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan dalam Penyimpanan Freezer Lemari Es Terhadap Kandungan Protein dan Jumlah Total Koloni Bakteri Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). Univeritas Muhammadiyah Malang. Tesis.
- Himawati, E. 2010. Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa Destilasi dan Redestilasi Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Sensoris Ikan Pindang Layang (*Decapterus* spp) Selama Penyimpanan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Skripsi.
- Hultin, H.O. 1991. Biochemical deterioration of fish muscle. *In* : Quality assurance in the fish industry H.H. Huss, M. Jakobsen, and J. Liston, (Eds.). Proceedings of an International Conference, Copenhagen, Denmark, 26-30 August 1991: 125-138.
- Ilyas, S. 1983. Teknologi Refrigrasi Hasil Perikanan Jilid 1. Teknik Pendinginan Ikan. Paripurna, Jakarta.
- Irawan, H.S.R., 1995. Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan. CV. Aneka, Surakarta.
- Jaya, I dan D. K. Ramadhan. 2006. Aplikasi Metode Akustik untuk Uji Kesegaran Ikan. Buletin Teknologi Hasil Perikanan 9(2): 1-13.
- Jenie, B.S.L., Nuratifa, Suliantari. 2001. Peningkatan keamanan dan mutu simpan ikan pindang kembung (*Rastrelliger* sp.) dengan aplikasi kombinasi natrium asetat, bakteri asam laktat dan pengemasan vakum. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 12(1) : 21-27.
- Jeyasekaran, G., P. Ganesan, R. Anandaraj, J.R. Shakila, D. Sukumar. 2006. Effect of pre-chilling on the shelf-life and quality of silver pomfret (*Pampus argenteus*) stored in dry ice and wet ice. American Journal of Food Technology 1 (2): 117-128.
- Jiang, S.T. 2000. Enzymes and Their Effects on Seafood Texture. Di dalam: Haard NF dan Simpson BK, editor. Seafood Enzymes Utilization and Influence on Postharvest Seafood Quality. New York: Marcel Dekker, Inc. Hal 411-450.
- Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Karami, B., Y. Moradi, A.A. Motallebi, E. Hosseini, M. Soltani. 2013. Effects of frozen storage on fatty acids profile, chemical quality indices and sensory properties of red tilapia (*Oreochromis niloticus* x *Tilapia mosambicus*) fillets. Iranian Journal of Fisheries Sciences 12(2): 378-388.



- Kartika, B., Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Karungi, C., Y.B. Byaruhanga, J.H. Moyunga. 2003. Effect of pre-icing duration on quality deterioration of iced perch (*Lates niloticus*). Journal of Food Chemistry. 85:13-17.
- Khomsan, A. 2004. Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup. PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-PANGAN-DENGAN-SUHURENDAH.pdf>. Diakses tanggal 26 November 2016 pukul 21.55 WIB.
- Kristoffersen, S., T. Tobiassen, M. Esaiassen, G.B. Olsson, L.A. Godvik, M.A. Seppola, and R. Olsen. 2006. Effect of pre-rigor filleting on quality aspects of Atlantic cod (*Gadus morhua* L.). Aquaculture Research 37: 1556 – 1564.
- Kusnadi, Peristiwa, A. Syulasm, W. Purwianingsih, and D. Rochintaniawati. 2003. Common Textbook (Edisi Revisi) Mikrobiologi. Technical Cooperation Project for Development of Science and Mathematics Teaching for Primary and Secondary Education in Indonesia. Tidak Diterbitkan.
- Leksono, T., dan W. Amin. 2001. Analisis Pertumbuhan mikroba ikan jambal siam (*Pangasius sutchi*) asap yang telah diawetkan secara ensiling. Jurnal Natur Indonesia 4(1): 67-75.
- Liu, S., F. Wen, Z. Salyi, C. Ma, P. Li, K. Zhou, Z. Peng, and M. Zhu. 2010. Quality evaluation of tray-paced tilapia fillets stored at 0° C based on sensory, microbiological, biochemical and physical attributes. African Journal of Biotechnology 9(5): 692-701.
- Munandar, A., Nurjanah, N. Mala. 2009. Kemunduran mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) pada penyimpanan suhu rendah dengan perlakuan cara kematian dan penyiangan. Jurnal Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 12(2): 88-101.
- Murniyati, A.S. dan Sunarman. 2004. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius, Yogyakarta.
- Odoli, C.O. 2009. Optimal Storage Condition for Fresh Farmed Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Fillets. Departement of Food Science and Nutrition. Faculty of Science, University of Iceland. Thesis.
- Oucif, H., S.A. Mehidi, and S.A. Ayad, 2012. Lipid oxidation and histamine production in Atlantic mackerel (*Scomber scombrus*) versus time and mode conservation. Journal of Life Science. 7(6): 713-720.



- Ozyurt, G.E., E. Kuley, S. Ozkutuk, and F. Ozogul. 2009. Sensory, microbiological, and chemical assessment of the freshness of red mullet (*Mullus barbatus*) and goldband goatfish (*Upeneus moluccensis*) during storage in ice. *Journal of Food Chemistry*. 114: 505-510.
- Panai, A.S., R. Sulistijowati, F.A. Dali. 2013. Penentuan perbandingan es curah dan ikan nike (*Awaous melanocephalus*) segar dalam *cool-box* berinsulasi terhadap mutu organoleptik dan mikrobiologis selama pemasaran. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 1(2): 59-64.
- Patty, C.N., V. Dotulong, I.K. Suwetja. 2015. Mutu ikan roa (*Hemirhamphus* sp.) asap yang ada di pasar tradisional di kota Manado yang disimpan pada suhu ruang. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 3(2): 45-54.
- Pearson, A.M. and T.R. Dutson. 1996. Production and processing of healthy meat, poultry and fish product. *Advances in Meat Research Series* (11): 32-47.
- Rehbein, H. 1979. Development of an enzymatic method to differentiate fresh and sea-frozen and thawed fish fillets. *Z Lebensm Unters Forsch* 169:263-265.
- Rustamaji. 2009. Aktivitas Enzim Katepsin dan Kolagenase dari Daging Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forskall) Selama Periode Kemunduran Mutu Ikan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Sakaguchi, M. 1990. Sensory and non sensory methods for measuring freshness of fish and fishery products. *Science of Processing Marine Food Product*. Hyogo International Center, Japan.
- Sakamoto, T., M. Amano, S. Hyodo, S. Moriyama, A. Takahashi, H. Kawaguchi, and M. Ando. 2005. Expression of prolactin-releasing peptide and prolactin-releasing peptide and prolactin in the euryhaline mudskippers (*Periophthalmus modestus*): prolactin-releasing peptide as a primary regulator of prolactin. *Journal of Molecular Endocrinology*. 34: 825-834.
- Sardar, R., S.H. Khan, and Z. Tanveer. 2015. Sensory and histamine assessment of the freshness of Sardine (*Sardine sindensis*) during different storage conditions. *Journal of Life Science*. 3(1):9-15.
- Sentosa, A.A., dan Djumanto. 2010. Kajian Dinamika Populasi Ikan Wader Pari (*Rasbora lateristriata*) di Sungai Ngrancah, Kabupaten Kulonprogo. Seminar Nasional Tahunan VII Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan.1-11.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Siburian, E.T.P., P. Dewi, dan N. Kariada. 2012. Pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap pertumbuhan bakteri dan fungi ikan bandeng. *Journal of Life Science* 1(2): 101-105.



- Sitakar, N.M., Nurliana, F. Jamin, M. Abrar, Z.H. Manaf, dan Sugito. Pengaruh suhu pemeliharaan dan masa simpan daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada penyimpanan suhu -20° C terhadap jumlah total bakteri. *Jurnal Medika Veterinaria* 10(2): 162-165.
- Standar Nasional Indonesia 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia 01-2332-3-2006. ICS 67.050. Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia 01-2345-2006. Uji Organoleptik Ikan Segar. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia 2729:2013. Ikan Segar. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia 4110:2014. Ikan Beku. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Suhartini dan Hidayat. 2005. Olahan Ikan Segar. Trubus Agri Sarana, Surabaya.
- 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 (*Rastrelliger neglectus*). *Jurnal Perikanan* 13 (2): 60-69.
- Taskaya, L., S. Cakli, dan U. Celik. 2003. A study on the quality changes of cultured gilthead seabream (*Sparus aurata* L., 1758) and Seabass (*Dicentrarchus labrac* L., 1758) under the market conditions. *Journal of Fisheries and Aquatic Sciences* 20: 313-320.
- Volk, W.A dan M.F. Wheeler. 1993. Mikrobiologi Dasar. Edisi Kelima. Jilid 1. Erlangga, Jakarta.
- 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.
- Wasowicz, E., A. Gramza, M. Hes, H.H. Jelen, J. Korczak, M. Malecka, S.M. Szkudlarz, M. Rudzinska, U. Samotyja, and R.Z. Wojtasiak. 2004. Oxidation of lipids in food. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* 13(1): 87-100.
- Wibowo, I.R., Y.S. Darmanto, A.D. Anggo. 2014. Pengaruh cara kematian dan tahapan penurunan kesegaran ikan terhadap kualitas ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(3): 95-103.
- Wicaksono, A. 2010. *Pseudomonas* spp. Sebagai Bakteri Pembusuk pada Produk Pangan Asal Hewan. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.



- Yerlikaya, P., and N. Gokoglu. 2010. Effect of previous plant extract treatment on sensory and physical properties of frozen bonito (*Sarda sarda*) fillets. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences* 10: 341-349.
- Yunizal dan S. Wibowo. 1998. *Penanganan Ikan Segar*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan, Jakarta.
- Zakaria, R. 2008. *Kemunduran Mutu Ikan Gurami (*Osphronemous gouramy*) Pasca Panen pada Penyimpanan Suhu Chilling*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.