

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, MR and MO, Moss. 2008. *Food Microbiology Third Edition*. The Royal Society of Chemistry, England.
- Adim, M dan Fahmi. 2010. *Panduan untuk Penelitian Ikan Laut*. Jakarta: Pusat Penelitian Oseanografi-LIPI.
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Agustin, SF., AM, Sari., LU, Khasanah. 2020. *Edible Coating Minyak Atsiri Kemangi (*Ocimum basilicum*) pada Fillet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) selama Penyimpanan Dingin*. Jurnal Teknologi Pertanian 21(3): 175-190.
- Ahmadi, H., Iskandar, N. Kurniawati. 2012. *Pemberian Probiotik dalam Pakan terhadap Pertumbuhan Lele Sangkuriang (*Clarias graciprienus*) pada Pendederan*. Jurnal Perikanan dan Kelautan, 3 (4) : 99-107.
- Amri, K. dan Khairuman. 2002. *Buku Pintar Budidaya 15 Ikan Konsumsi*. Agromedia. Jakarta.
- Amri, K dan Khairuman. 2013. *Budi Daya Ikan*. Agromedia. Jakarta.
- Anonim. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pangan dan Gizi Departemen Kesehatan RI.
- Anugrah, SY. 2014. *Pembuatan dan Karakteristik Edible Film dari Variasi Pati Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Kitosan Menggunakan Plasticizer Gliserol*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Apriadji. 2010. *Gizi Keluarga*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Arifin, S dan Suparmi. 2015. *Pengaruh Edible Coating dari Karagenan terhadap Mutu Ikan Kembung Perempuan (*Rastrelliger brachysoma*) Segar Selama Penyimpanan Suhu Dingin*. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Ariyani, F., T, Murtini., N, Indriati., Dwiwitno., Y, Yenny. 2007. *Penggunaan Glyroxyl untuk Menghambat Penurunan Mutu Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Segar*. Jurnal Perikanan (J. Fish. Sci.) IX (1): 125-133.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). SNI 01-2332.3-2006 Penentuan Angka Lempeng Total. Badan Standarisasi Ikan Segar. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). SNI 01-2729.1-2006 Spesifikasi Ikan Segar. Badan Standarisasi Ikan Segar. Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. (2013). SNI 2729:2013 Persyaratan Mutu dan Keamanan Ikan Segar. Badan Standarisasi Ikan Segar. Jakarta.
- Baldwin, E., AR, Hagenmaier. dan J. Bay. 2012. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality Second Edition*. CRC Press. London.
- Bautista, BA., ML, Hernandez., GV, Velazquez. 2006. *Chitosan as a potential natural compaound to control pre and postharvest diseases of horticultural commodities*, Corp Protection, Elsevier Ltd.
- Cahyadi, W. 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Catrien. 2009. *Pengaruh Kopigmentasi Pewarna Alami Antosianin dari Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) dengan Rosmarinic Acid terhadap Stabilitas Warna pada Model Minuman Ringan*. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Damayanti, W., E, Rochima., Z, Hasan. 2016. *Aplikasi Kitosan Sebagai Antibakteri pada Fillet Patin Selama Penyimpanan Suhu Rendah*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 19(3): 321-328.
- Darni, Y., T.M. Sitorus, M. Hanif. 2004. *Produksi Bioplastik dari Sorgum dan Selulosa Secara Termoplastik*. Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan 10(2): 55-62.
- Dwiari, K., IK, Suamba., dan N, Artini. 2016. *Analisis Pengendalian Mutu Ikan Pelagis Beku di PT Perikanan Nusantara (Persero) Cabang Benoa Bali*. E-J Agrib dan Agro, 5(1): 1-11.
- Food and Agriculture Organization (FAO). 1995. *Quality and Quality Changes in Fresh Fish*. Huss HH, editor. FAO.
- Fransiskus, J., R, Karnila., A, Diharmi. 2019. *Karakteristik Mutu Organoleptik dan pH Ikan Baung (Mystus nemurus) dengan Perendaman Kitosan*. Jurnal Perikanan dan Kelautan: 1-10.
- Garcia, N.L., L. Ribbon, A. Dufresne, M. Aranguren, and S. Goyanes. 2011. *Effect of glycerol on the morphology of nanocomposites made from thermoplastic starch and starch nanocrystals*. Carbohydrate Polymers 84(1): 203–210.
- Gennadios, A., C, Weller. 1990. *Moisture Adsorption Grain by Protein Films*. University of Nebraska Lincoln. Nebraska.

- Ghaly, A.E., D. Dave, S. Budge, and M.S. Brooks. 2010. *Fish Spoilage Mechanisms and Preservation Techniques Review*. Am. J. Appl. Sci. 7(7): 859-877.
- Gontard, N., S, Guilbert., J.L Cuq. 1993. *Water and Glycerol as Plasticizer Affect Mechanical and Water Barrier Properties at an Edible Wheat Gluten Film*. J. Food Science. 58 (1): 206-211.
- Hakim, L., R, Hartanto., E, Nurhartadi. 2016. *Pengaruh Penggunaan Asam Asetat dan Edible Coating Ekstrak Bawang Putih terhadap Kualitas Fillet Ikan Nila Merah (Oreochromis niloticus) Selama Penyimpanan Suhu Dingin*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, IX(1): 24-33.
- Harnisah., S, Riyadi., FM, Jaya. 2018. *Karakteristik Dendeng Ikan Nila (Oreochromis niloticus) dengan Konsentrasi Penambahan Gula Aren Berbeda*. Jurnal Ilmi-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan 13(2): 83-87.
- Hidayah, RY., Winarni., EB, Susatyo. 2015. *Pengaruh Penggunaan Lengkuas terhadap Sifat Organoleptik dan Daya Simpan Ikan Nila Segar*. Journal of Chemical Science 4(3): 203-206.
- Huri, D dan CR, Fithri. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Gliserol Dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Edible Film*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4): 29-40.
- Ilyas. 1983. *Teknik Pendinginan Ikan*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- James, M., MJ, Jay., DA, Loser., Golden. 2005. *Modern Food Microbiology*. New York: Springer.
- Kalista, A., A, Redjo., U, Rosidah. 2018. *Analisis Organoleptik (Scoring Test) Tingkat Kesegaran Ikan Nila Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 7(1): 98-104.
- Khalidazia. 2016. *Optimasi Jenis dan Konsentrasi Plasticizer pada Formulasi Membrane Ekstrak Belut (Skripsi)*. Universitas Andalas. Padang.
- Kellaway, I., C, Marriot., 1975. *Correlation Between Physical and Drug Release Characteristics of Polyethylene Glycol Suppositories*. Pharm Journal. 64(1): 1162-1165.
- Kementrian Kelautan Perikanan. 2017. *Statistik Perikanan Budidaya Air Tawar Indonesia, 2017*. Jakarta (ID): KKP.

- Kenneth, G. 2016. *Kajian Karakteristik Edible Film Tapioka dan Gelatin dengan Perlakuan Penambahan Sorbitol* (Skripsi). Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Krisna, A. 2011. *Pengaruh Regelatinasi dan Modifikasi Hidrotermal Terhadap Sifat Fisik pada Pembuatan Edible Film dari Pati Kacang Merah (Vigna Angularis Sp.)*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Krochta J.M. 1992. *Control of Mass Transfer in Food in Edible coating and Film*. In : Singh. R.P and M.A Wirakartakusumah (Eds) : *Anvances in Food Engineering*. CRC Press: Boca Raton.
- Kusumaningsih, T., T, Martini., D, Utami. 2019. *Pengaruh Pelapisan Kitosan-Nisin terhadap Kualitas Ikan Sidat (Anguilla bicolor bicolor)*. *Jurnal Penelitian Kimia*, 15(2): 251-271.
- Laksono, EW. 1998. *Meramalkan Zat Pewarna dengan Pendekatan Partikel dalam Kotak I-Dimensi*. *Jurnal Cakrawala Pendidikan* 1(17): 41-42.
- Lemae., L, Lasmi. 2019. *Studi Pengaruh Kemunduran Mutu terhadap Kandungan Gizi Ikan Betok (Anabas testudineus) dari Daerah Mandor*. *Jurnal Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan* 8(1): 20-26.
- Liviawaty, E., E, Afrianto. *Penentuan Waktu Rigor Mortis Ikan Nila Merah (Oreochromis niloticus) Berdasarkan Pola Perubahan Derajat Keasaman*. *Jurnal Akuatika* 5(1): 40-44.
- Lukman, R.N. 2021. *Pengaruh Edible Coating Ekstrak Jeruk Nipis dan Ekstrak Jahe pada Ikan Teri Basah (Stolephorus sp.) Selama Penyimpanan di Pasar* (Skripsi). Universitas Andalas. Padang.
- Maran, JP., V, Sivakumar., R, Sridhar., VP, Immanuel. 2013. *Development of model for mechanical properties of tapioca starch based edible films*. *Industrial Crops and Products*. 42: 159-168.
- McHugh, T.H and J.M, Krochta. 1994. *Sorbitol vs Glycerol Plasticized Whey Protein Edible Film : Integrated Oxygen Permeability and Tensile Property Evaluation*. *Agriculture Food Chem Journal*. 42: 841-845.
- Mekawati, F. E., dan D. Sumardjo. 2000. *Aplikasi Kitosan Hasil Transformasi Kitin Limbah Udang (Peenaeus mergulensis) untuk Adsorpsi Ion Logam Timbal*. *Jurnal Sains and Matematika, FIPA Undip*. Semarang. 8(2): 51-54.

- Munandar, A., NM, Nurjanah. 2009. *Kemunduran Mutu Ikan Nila (Oreochromis niloticus) pada Penyimpanan Suhu Rendah dengan Perlakuan Cara Kematian dan Penyiangan*. Departemen Perikanan Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Departemen Teknologi Hasil Perairan Institut Pertanian Bogor.
- Murtini, JT dan Y, Dwiyitno. 2008. *Penurunan kandungan kolesterol pada cumicumi dengan kitosan larut asam dan pengepresan*. Prosiding Seminar Nasional Tahunan V Hasil Kelautan. Jakarta.
- Naufal,G. 2018. *Kajian Edible Coating Berbahan Dasar Tepung Karagenan pada Ikan Nila (Oreochromis niloticus)* (Skripsi). Universitas Andalas. Padang.
- Nugraheni, M. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewan*. Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Nurdjannah, Rahmawati. 2014. *Perubahan Kualitas Cabai Merah dalam Berbagai Jenis Kemasan Selama Penyimpanan Dingin*. [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Nurjanah., I, Setyaningsih., Sukarno. Dan M, Muldani. 2004. *Kemunduran Mutu Ikan Nila Merah (Oreochomis sp.) Selama Penyimpanan Suhu Ruang*. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, 7(1): 37-41.
- Pakpahan, EF. 2018. *Pengaruh Hot Water Treatment (HWT) Buah Salak Pondoh Selama Penyimpanan*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung: Bandar Lampung.
- Picauly, P., G, Tetelepta. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Gliserol pada Edible Coating terhadap Perubahan Mutu Buah Pisang Tongka Langit (Musa trogdolytarum L) Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknologi Pertanian 7(1): 16-20.
- Pratama. 2009. *Morfologi Ikan Nila*. Jakarta: Airlangga.
- Putra, AD., VD, Johan., R, Efendi. 2017. *Penambahan Sorbitol Sebagai Plasticizer dalam Pembuatan Edible Film Pati Sukun*. Jurnal Jurnal Pertanian 4(2): 1-15.
- Putri, SF., H. Zahirah dan K. Haetami. 2012. *Pengaruh Peberian Probiotik pada Pelet yang Mengandung Kaliandra (Calllandracalothyrsus) terhadap Pertumbuhan Benih Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. Alumni Fakultas

- Perikanan dan Ilmu Kelautan, Unpad. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 3(4): 291.
- Rahmat, S., Tamin., N, Ibrahim. 2017. *Pengaruh Penambahan Kitosan Dan Lama Penyimpanan Bakso Ikan Tongkol (Euthynnus affinis C.) Terhadap Nilai Organoleptik, Kadar Air Dan Jumlah Bakteri*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(2): 444-457.
- Ridwan , M., M, Indra., Sukirno., R, Karnila. 2015. *Pengaruh Edible Coating dar Kitosan terhadap Mutu Fillet Ikan Nila (Oreochromis niloticus) yang disimpan pada Suhu Rendah*. Riau: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.
- Ridzky, IE. 2008. *Pengaruh Penambahan Gliserol pada Edible Coating Alginat Karagenan terhadap Kualitas Bakso Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepenus) Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang*. [Skripsi]. Malang: Universitas Brawijaya.
- Saparinto, C., P, Ida., H, Diana. 2006. *Bandeng Duri Lunak*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saparinto, C. 2011. *Kiat Sukses Budidaya Ikan Nila*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Santoso. 2004. *Kesehatan dan Gizi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Santoso, M.A.R., E, Liviawaty., E, Afrianto. 2017. *Efektifitas Ekstrak Daun Mangga sebagai Pengawet Alami terhadap Masa Simpan Fillet Ikan Nila pada Suhu Rendah*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 8(2): (57-67).
- Sanyang, M.L., S.M, Sapuan., M, Jawaid., M.R, Ishak. and J, Sahari. 2015. *Effect Of Glycerol and Sorbitol Plasticizers on Physical Properties of Sugar Palm*. Proceedings of the 13th International Conference on Environment, Ecosystems and Development (EED '15), p. 157. Kuala Lumpur: WSEAS Press.
- Sari, D. P. 2014. *Pembuatan Plastik Biodegradable Menggunakan Pati dari Umbi Keladi*. Thesis: Politeknik Negeri Sriwijaya, hlm. 16.
- Sauni. 2021. *Pengaruh Paparan Siklik Gas Ozon terhadap Mutu Cabai Selama Proses Penyimpanan (Skripsi)*. Universitas Andalas. Padang.
- Siagian, C. 2009. *Keanekaragaman dan Kelimpahan Ikan serta Keterkaitannya dengan Kualitas Perairan di Sungai Toba Balige Sumatera Utara*. Tesis. Sekolah Pascasarjana USU. Medan.

- Silvia, R., WS, Waryani., F, Hanum. 2014. *Pemanfaatan Kitosan Dari Cangkang Rajungan (Portonus sanguinolentus L.) Sebagai Pengawet Ikan Kembung (Rastrelliger sp) Dan Ikan Lele (Clarias Batrachus)*. Medan: Departemen Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara.
- Suptijah, P. 2006. *Deskriptif karakteristik dan aplikasi kitin-kitosan. Didalam Prosiding Seminar Nasional Kitin Kitosan*. Bogor: Departemen Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Suptijah, P., Y, Gushagia., DR, Sukarsa. 2008. *Kajian Efek Daya Hambat Kitosan terhadap Kemunduran Mutu Fillet Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus) pada Penyimpanan Suhu Ruang*. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan 11(2): 89-101.
- Suseno HS. 2006. *Pelatihan Pembuatan Pengawet Alami dari Kitosan dan Teknik Aplikasinya pada Pengolahan Ikan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Tambunan, JE., A, Chamidah. 2021. *Pengaruh Penambahan Cinnamon Essential Oil pada Edible Coating Kitosan terhadap Umur Simpan Fillet Ikan Kakap Merah (Lutjanus sp.)*. Journal of Fisheries and Marine Research 5(2): 262-269.
- Wahyu. 2008. *Pemanfaatan Pati Singkong Sebagai Bahan Baku Edible Film*. Bandung: UNPAD Press.
- Wahyuni, S., A, Khaeruni., Hartini. 2013. *Kitosan Cangkang Udang Windu Sebagai Pengawet Fillet Ikan Gabus (Channa striata)*. Jurnal Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 16(3): 233-241.
- Wibowo, S. dan Yunizal. 1998. *Penanganan Ikan Segar*. Instalasi Perikanan Laut Slipi. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Flavor Bagi Industri Pangan*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarti, C., Miskiyah., Widaningrum. 2012. *Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati*. Jurnal Litbang Pertanian 31(3): 85-93.
- Yenrina, R. Yuliana. Dan D, Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas. Padang.
- Yoshida, C. M. P. and A. J. Antunes. 2003. *Characterization of Whey Protein Emulsion Film*. Brazilian J. Chem. Eng., 21:247-252.
- Zaitsev. 1969. *Fish Curing and Processing*. Moscow: Mir Publishers.