

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 2729:2013. Ikan Segar. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Adam, MR dan M.O Moss. 2008. *Food Microbiology Third Edition*. Royal Society of Chemistry, Cambridge CB. WF:UK. London: RSC.
- Afianto, E dan E, Liviawati. 2005. *Pakan Ikan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Akilie. M, S. 2020. *Kombinasi Suhu Rendah dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik Buah Pepaya California*. Jurnal Agriteknologi. Gorontalo. Universitas Gorontalo. 3(1) : 35-41.
- Anker,M., M,Stading., dan A,M, Hhermanson. 2000. *Relationship Between The Microstructure and The Mechanical and Barrier Properties of Whey Protein films*. J, Agric, Food Chem. 48 (9): 3806-3816.
- Amanah, K. 2018. *Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Kulit Singkong dan Filtrat Jahe Merah (Zinger Offcinale) untuk Mempertahankan Kualitas Selama Penyimpanan Fillet Ikan Tuna*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Pertanian: Universitas Muhammadiyah.
- Arifin, M.F. 2010. *Formulasi Edible Film Ekstrak Daun Sirih Sebagai Antihalitosis*. Jurnal. Ilmu Kefarmasian Indonesia, 8(1): 61-68.
- Arifin,S.N., Sari, N,I., dan Suparmi. 2015. *Pengaruh Edible Coating dari Keragenan terhadap Mutu Ikan Kembung Perempuan (Rastrelliger Brschysoma) segar selama Penyimpanan Suhu Dingin*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan : Universitas Riau.
- Arti. I.M. 2020. *Pengaruh Larutan Garam dan Kunyit Pada Berat dan Total Padatan Terlarut Buah Tomat*. Jurnal Pertanian Presisi, 4(1) : 64-75.
- Baldwin,E.A, R, Hagenmaier dan J.Bay. 2012. *Edible Coating and Film to Improve Food and Quality* .Second Edition. London : CRC Press.
- Coniwati, P., L. Laila., dan M. R. Alfira. 2014. *Pembuatan Plastik Biogradible dari Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan dan Pemplatis Gliserol..* [Skripsi]. Fakultas Teknik : Universtas Sriwijaya.
- Connel,J.J 1980. *Control fish quality:4. Quality deterioration and defects in products*. England. Fishing news books. Ltd. 56-105.

- Damayanti, R., Moeljanto dan Mulyono. 2006. *Khasiat dan manfaat daun sirih :obat mujarab dari masa kemasam*. Jakarta : AgroMedia.
- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2014. *Meningkatnya Produksi Perikanan Tangkap*. Dinas kelautan dan perikanan Sumbar. <http://dkp.sumbarprov.go.id> Diakses pada tanggal 13 Maret 2021 pukul 22:00 WIB
- Ditjen Perikanan.1998. *Buku Pedoman Pengenalan Sumber Perikanan Laut Bagian (Jenis-Jenis Ikan Ekonomi Penting)*. Direktorat Jenderal Perikanan (DEPTAN) : Jakarta.
- Dwiponggo. 1983. *Pengkajian Sumberdaya Perikanan Laut Indonesia. Laporan Penelitian Perikanan Laut No.2*. Jakarta : Puslitbang Perikanan.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Fellow JP. 2000. *Food Processing Technologi Principle and Praticce*. Penerbit Edition. Woodhead Pushishing Limited and CRC Press, Boca Raton Cambrige.
- Fitriani, L.K., R. Ridho., dan Q. Ayun. 2020. *Efektivitas Edible Coating dari Whey Protein dan Kitosan Sebagai Bahan Pengemas Organik pada Buah Ranti*. Jurnal. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. 2(1): 1-12.
- Gardjito, M dan Agung S.W. 2003. *Holtikultura Teknik Analisis Pascapanen*. Yogyakarta: Trans Media Mitra Printika.
- Ghaly, A. E., D. Dave., S. Budge., dan M.S Brooks. 2010. *Fish Spoilage Mechanisms and Preservation Techniques Review*. Am. J. Appl. Sci. 7(7): 859-877.
- Hafsah, MJ. 2003. *Bisnis Ubikayu Indonesia*. Jakarta : Pusat Sinar Harapan.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jogjakarta : Jilid I. Liberty.
- Hermawan A., H. Elyani., dan W. Tyasningsih. 2007. *Pengaruh Ekstrak Daun Sirih Hijau (Piper betle L.) Terhadap Pertumbuhan Staphylococcus Aurus dan Escherichia Coli dengan Metode Difusi Disk*. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Hewan : Universitas Airlangga.

- Herawan, C. D. 2015. *Sintesis dan Karakteristik Edible Film dari Pati Kulit Pisang dengan Penambahan Lilin Lebah (Beeswax)*. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan : Universitas Negri Semarang.
- Hultin, H.O. 1994. *Oxidation of Lipids in Seafoods :Chemistry, Processing Technology and Quality*. Blackie Academic & Professional. Boston: Springer.
- Huri, D dan F.C. Nisa. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Gliserol Dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Edible Film*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 29-40.
- Irawan, A. 1995. *Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan, Cara Mengolah dan Mengawetkan Secara Tradisional dan Modern*. Solo : CV. Aneka.
- Julianti, E dan M. Nurminah. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Bahan Ajar Fakultas Pertanian. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Junianto. 2003. *Teknik penanganan ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Karnila, R. 2013. *Kemasan Edible (Bahan Ajar Pengemasan)*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Pekanbaru :Universitas Riau.
- Kasihani, N. M. O. 2000. *Daya Hambat Kunyit terhadap Pertumbuhan E.coli Penyebab colbacillosis pada Babi secara In-vitro*. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Hewan. Denpasar : Univeritas Udayana. Hal 19-24.
- 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 engeering*. CRC Press : Boca Raton, F.L.pp. 517-538.
- Kumesan, E.C. 2017. *Analisa Total Bakteri, Kadar Air dan PH Pada Rumput Laut dengan Dua Metode Pengeringan*. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1) : 30-35.
- Kusumaningsih, T., T. Martini., dan T.D. Utami. 2019. *Pengaruh Pelapisan Kitosan-Nisin Terhadap Kualitas Ikan Sidat (Anguilla Bicolor Bicolor) Selama Masa Penyimpanan Suhu Rendah*. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 15 (2): 251-271.
- Lukman, Ririn Novia. 2021. *Pengaruh Edible Coating Ekstrak Jeruk Nipis dan Ekstrak Jahe pada Ikan Teri Basah Selama Penyimpanan di Pasar*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Andalas.

- Mahdaniar, A. 2017. *Kualitas Ikan Layang Deles (Decapterus Macrosome) Segar Pasca Pendaratan Sampai Pemasaran Akhir di Kota Makassar..* [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan : Universitas Hasanuddin
- Mali, S., Grossmann., M.Victoria., M.A. Garcia., M.N. Martino., dan Zaritzky. 2005. *Mechanical and thermal properties of yam starch films. Food Hydrocolloids.* 19 (1): 157-164.
- Mardisiswojo, S dan R, Harsono. 1985, *Cabe Puyang Warisan Nenek Moyang*, PN. Balai Pustaka. 215 (2) :189-190
- Martunis. 2012. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas Dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola.* Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 4 (3) : 26-29.
- Mentari, N. L. 2016. *Potensi Pemberian Ekstrak Daun Sirih Sebagai Pengawet Ikan Selar.* Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi. 1(1):1-9.
- Metusalach, Kasmiati, Fahrul dan I. Jaya. 2014. *Pengaruh Cara Penangkapan, Fasilitas Penanganan dan Cara Penanganan Ikan terhadap Kualitas Ikan yang dihasilkan.* Laporan Hasil Penelitian LP2M. Makassar: Universitas Hassanudin.
- Ningsih, S H. 2015. *Pengaruh Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Campuran Whey dan Agar..* [Skripsi]. Fakultas Perternakan :Universitas Hassanudin.
- Nurjanah, Setyaningsih L., Sukarno dan Muldani M. 2004. *Kemunduran Mutu Ikan Nila Merah Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang.* Buletin Hasil Perikanan. 7(1) : 37-42.
- Nurmayanti, A. 2017. *Aplikasi Edible Coating Aktif dari Pati Jagung pada Penyimpanan Bakso Ikan..* [Skripsi]. Fakultas Pertanian dan Perternakan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Nurrahman. 2013. *Pengujian Organoleptik.* Fakultas Teknologi Pangan.: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Nontji. 2002. *Laut Nusantara.* Jakarta: Djambatan.
- Purnamasari, I. A. 2009. *Hygenie Sanitasi dan Pemeriksaan Kandungan Bakteri E-Coli pada Es Krim yang dijajakan di kecamatan Medan.* [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.

- Prasetyo, T.F., Abghi F. I dan Harun S. 2019. *Implementasi alat pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things*. Jurnal Smartiks. 5(2), 81-96.
- Quintavalla, S., L. Vicini. 2002. *Antimicrobial food packaging in meat industry*. Meat Scien. 62(3):373-380.
- Riansyah, A., S, Agus., dan N, Rodiana. 2013. *Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Sepat Siam (Trihogaster Pectoralis) dengan Menggunakan Oven*. [Skripsi]. Faklutas Pertanian. : Universitas Sriwijaya Indralaya.
- Richana, N. 2013. *Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Bandung : Nuansa Cedikia.
- Rostini, I. 2011. *Pengembangan Edible Coating pada Udang Rebus Berbahan Dasar Surimi Limbah Fillet Ikan Kakap Merah*. [Tesis]. Program Pasca Sarjana. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sari, S.R., W, Agus, ., dan P. Rindit. 2019. *Profil Fisik Ikan Lele (Clarias gariepinus) Asap yang Diintroduksi dengan Gambir (Uncaria gambir Roxb)*. Jurnal FishTech. 8(1) :1-6.
- Saputri, C.W.E., I. A. R. P. Pudja., dan P. K. D. Kencana. 2020. *Pengaruh Perlakuan Waktu dan Suhu Penyimpanan Dingin terhadap Mutu Kubis Bunga*. Jurnal BETA. Bali : Universitas Udayana. 8 (1) : 138-144.
- Setiawan, C. 2012. *Aktifitas Antibakteri Ekstrak Daun Jati Mas (Tectona grandis) Metode Microwaceve-assited Extraction Terhadap E.coli dan S. aerus (Kajian Waktu Ekstraksi dan Rasio Pelarut Bahan)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian : Universitas Brawijaya.
- Siburian, E,T,P., P. Dewi., dan N. Kariada. 2012. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Fungsi Ikan Bandeng*. Journal of Life Science. Jawa Tengah. Universitas Negeri Semarang. 1(2): 101-105.
- Sitakar, N.M., Nurliana., F. Jamin., M. Abrar., Z. H. Manaf dan Sugito. 2016. *Pengaruh Suhu Pemeliharaan dan Masa Simpan Daging Ikan Nila pada Penyimpanan suhu -20° C terhadap Jumlah Total Bakteri*. Jurnal Medika Veterinaria. Banda Aceh. Universitas Syiah Kuala. 10 (2) :162-165.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan E. Suhardi. 1996. *Analisa Bahan makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Penerbit Liberty.
- Susanto, T dan Sucipto, N. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: Family Publishing.

- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik 'Handout'*. Jurusan Pendidikan Kimia. FMIPA : Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sumardjo, D. 1998. *Petunjuk Praktikum Kimia Dasar*. Semarang : Undip Press.
- Suprpti, L. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Taher, N. 2010. *Organoleptic Quality Assesment of Fresh Tilapia Fish*. Jurnal Perikanan dan Kelautan. 6(1) : 8-12.
- Trisnawati, Desi. 2019. *Pengaruh Ekstrak Daun Sirih dan Metode Ekstraksinya Dalam Menghambat Penyakit Antroksa pada Cabai Pascapanen*. Jurnal Fatopatologi Indonesia. 15(6) : 213-227.
- Warkoyo dan Nanda Z. 2014. *Peningkatan Umur Simpan Fillet Ikan dengan Pelapis Edible yang Diinkorporasi Ekstrak Kasr Ovocleidin-17*. Jurnal Perikanan. Malang. Universitas Muhammadiyah Malang. 16 (2): 59-65.
- Yudianti, Iqna. 2020. *Aplikasi Edible Coating Pati Kulit Singkong pada Tomat Serta Uji Kadar Total Fenol dan Kadar Vitamin C Sebagai Sumber Belajar*. Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi. 6 (2):159-167.
- Zega, O., A. Baehaki., dan Herpandi. 2017. *Pengaruh Ekstrak Apu-apu (Pistia statiotes) terhadap Daya Simpan Fillet Ikan Patin (Pangasius sp.) yang Disimpan pada Suhu Dingin*. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 6(1): 69-79.



