

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, MR and Moss, MO. 2008. *Food Microbiology Third Edition*. The Royal Society of Chemistry, England.
- Afrianto, Eddy dan Evi Liviawaty. 2005. *Pakan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Ahmadi, H., Iskandar, N. Kurniawati. 2012. *Pemberian Probiotik dalam Pakan terhadap Pertumbuhan Lele Sangkuriang (Clarias grapienus) pada Pendederan*. Jurnal Perikanan dan Kelautan, 3 (4) : 99-107.
- Aitken, M. E. (1982). *A Personality Profile of the College Student Procastinator*. Ann Arbor: University Microfilms International.
- Amri, K dan Khairuman. 2013. *Budi Daya Ikan*. Agromedia. Jakarta.
- Angka, S. L., dan M. T. Suhartono. 2000. *Bioteknologi Hasil Laut*. Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Apriadji. 2010. *Gizi Keluarga*, Jakarta: Penebar Swadaya.
- Aprianti, Dian. 2011. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Biji Picung dan Pengaruhnya Terhadap Stabilitas Fisiko Kimia Mikrobiologi dan Sensori Ikan Kembung*. Skripsi. Jakarta: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Negeri Syarif Hidayatullah.
- Arifin, Sari, Suparmi. 2015. *Pengaruh Edible Coating dari Karagenan Terhadap Mutu Ikan Kembung Perempuan (rastrelliger brachysoma) Segar Selama Penyimpanan Suhu Dingin*. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Arifin.S., H. Nugroho, dan W. Busono. 2013. *Nilai HTC (Heat Tolerance Coefficient) pada Sapi Peranakan Ongole (PO) Betina Dara Sebelum dan sesudah Pemberian Konsentrat di Daerah Dataran Rendah*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Ariska RE, Suyatno. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik dan Mekanik Edible Film dari Pati Bonggol Pisang dan Karagenan dengan Plasticizer Gliserol*. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Auliana. 2001. *Gizi dan Pengolahan Pangan*, Adicita, Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). SNI 01-2729.1-2006 Spesifikasi Ikan Segar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Baldwin, E. A, Hagenmaier, R. dan J. Bay. 2012. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality Second Edition*. CRC Press. London.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Ciptanto, S .2010. *Top 10 Ikan Air Tawar*, Lily Publisher, Yogyakarta.
- Coniwanti, P., L. Laila dan R.A. Mardiyah. 2014. *Pembuatan Plastik Biodegradabel Dari Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan dan Gliserol*. Jurnal Teknik Kimia, volume 4(20):22-30.

- 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
- Distantina, S., Wiratni, Moh., Fahrurrozi & Rochmadi. 2011. *Carrageenan Properties Extracted From *Eucheuma cottonii**, Indonesia. World Academy of Science, Engineering and Technology, 54.
- Diyantoro. 2007. *Pengaruh Lama Penyimpanan yang Berbeda dalam Campuran Air Laut dan Es terhadap Kemunduran Mutu Kesegaran Ikan Nila*. Food Technology, 13: 146-148.
- Estiningtyas, H.R. 2010. *Aplikasi Edible Film Maizena*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fardiaz, S. 1992. *Analisis Mikrobiologi Pangan Edisi Pertama*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Ferry, J.D. 1980. *Concentrated Solution, Plasticized Polymers and Gels*. Skripsi, (2015).
- Gelman A, Glatzman L, Drabkin V, Harpaz S. 2001. *Effect of Storage Temperature and Preservative Treatment on Shelf Life of the Pondraised Freshwater Fish*. Silver Perch. Journal Food Protection 64: 1584-1591.
- Gennadios. A, Weller. C. 1990. *Moisture Adsorption by Grain 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.
- Gunawan, Veronica. 2009. Skripsi : *Formulasi dan Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika (*Capsicum annum varietas Athena*)*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hadiwiyoto, S, 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Handito, Dody. 2011. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik dan Mekanik Edible Film*. Agroteksos. 21. 151-157.
- Hasniarti, 2012. *Studi Pembuatan Permen Buah Dengan*. Skripsi. UNHAS, Makassar.
- Herawan, Cindy D. 2015. *Sintesis dan Karakteristik Edible Film dari Pati Kulit Pisang dengan Penambahan Lilin Lebah (Beeswax)*”Skripsi, Semarang.
- Hoesin, Haslizen. 1994. “*Petunjuk Praktikum Pengendalian Mutu*”. Laboratorium Manajemen Produksi. Fakultas Manajemen Produksi dan Pemasaran, IKOPIN.
- Huri, Daman dan Fithri Choirun Nisa. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Gliserol Dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Edible Film*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2 No 4.
- Huse, Mochammad, 2010. *Aplikasi Edible Coating dari Karagenan dan Gliserol untuk Mengurangi Penurunan Kerusakan Apel Romebeauty*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agent*. United Kingdom: Willey Blackwell Publishing Ltd. Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya. Jakarta.
- Imeson, A. P. 2000. *Carrageenan*. Dalam : Phillips, G. O. and P. A. Williams (eds). *Handbook of Hydrocolloids*. New York : CRC Press.

- Irawan, A. 1995. *Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan, Cara Mengolah dan Mengawetkan Secara Tradisional dan Modern*. CV. Aneka Solo. Solo.
- Irianto, H dan Soesilo, I. 2007. *Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan. Badan riset kelautan dan perikanan*. Diakses pada tanggal 11 Januari 2018 pukul 04.20 WIB di Padang.
- Krisna, Adi. 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 engeering*. CRC Press : Boca Raton, F.L.pp. 517-538.
- Leksono. 2001. *Efektivitas Bakteri Asam Laktat dalam Menghambat Bakteri*. Airlangga. Yogyakarta.
- Liviawaty, Evy. 2014. *Penentuan Waktu Rigor Mortis Ikan Nila Merah (Oreochromis niloticus) berdasarkan Pola Derajat Keasaman*. Universitas Padjajaran. Bandung
- Maran JP, Sivakumar V, Sridhar R, Immanuel VP. 2013. *Development of model for mechanical properties of tapioca starch based edible films*. *Industrial Crops and Products*. 42: 159-168.
- Munandar A, Nurjanah, dan Nurilmala. 2009. *Kemunduran Ikan Nila (Oreochromis Niloticus) pada Penyimpanan Suhu Rendah dengan Perlakuan Cara Kematian dan Penyiangan*. *Jurnal Teknologi Pengolahan Perikanan Indonesia* vol 7 (2): 88-101.
- Mursida. 2013. *Penggunaan Lapisan Edibel dari Karagenan Sebagai Bahan Pengawet Ikan Segar*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Makassar.
- Rahayu, W.P., S. Ma'oen, Suliantari, dan S. Fardiaz. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Sanyang, M.L., Sapuan, S.M., Jawaid, M., Ishak, M.R. and Sahari, J. 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.
- Sitakar, Nurdiani. 2016. *Pengaruh Suhu Pemeliharaan dan Masa Simpan Daging Ikan Nila (Oreochromis niloticus) Pada Penyimpanan Suhu -20 Terhadap Jumlah Total Bakteri*. Skripsi. UNSYIAH. Banda Aceh
- Sukadi, M. F 2002. *Peningkatan teknologi budidaya perikanan*. *Jurnal ikhtiologi Indonesia* Vol.2, No. 2, Tahun 2002. Hal 61-66.
- Suryaningrum, Dwi. 2002. *Penggunaan Kappa-Karaginan Sebagai Bahan Penstabil pada Pembuatan Fish Meat Loaf dari Ikan Tongkol (Euthynnus pelamys. l)*. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. Diakses pada tanggal 20 Mei 2018 di Padang.
- Susanto, H. 1987. *Budidaya Ikan di Pekarangan*. Penerbit Penebar Swadaya.
- Suyanto. 1993. *Nila*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Taher, N. 2010. *Organoleptic Quality Assesment of Fresh Tilapia Fish*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Vol VI (1): 8-12.



- Tranggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Wahyu. 2008. *Pemanfaatan Pati Singkong Sebagai Bahan Baku Edible Film*. Bandung: UNPAD Press.
- Wardayanti, W. 2004. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Mutu Es Krim*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Wheaton, F.W. dan Lawson, W. 1985. *Processing Aquatic Food Product*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Wibowo, S. dan Yunizal, 1998. *Penanganan Ikan Segar*. Instalasi Perikanan Laut Slipi. Jakarta.
- Wu, Y., Rhim, J.W., Weller, C.L., Hamouz, F., Cuppett, S., Schnepf, M. 2000. *Moisture Loss and Lipidoxidation for Precooked Beefpatties Stored in Edible Coatings and Films*. J. Food Sci. Vol. 65(2): 300.
- Yenrina, R. Yuliana. Dan Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas. Padang

