

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriyani., Darmawi., Fakhurrazi., Zakiah, H.M., Mahdi, A., dan Winaruddin. 2016. Isolasi Bakteri Salmonella sp. Pada Feses Anak Ayam Broiler di Pasar Ulee Kareng. Banda Aceh. *J. Medika Veterinaria* 1 (10) : 74-76.
- Aisyah. 2016. Kepadatan Populasi Kerang Bakau (*Polymesoda Bengalensis L.*) Di Kawasan Mangrove Kenagarian Gasan Gadang. *Jurnal*. Program Studi Pendidikan Biologi (STKIP) PGRI Sumatera Barat. Padang.
- Akbar, T. M., Tampoebolon, B. I. M., dan Pujaningsih, R. I. (2019). Status Mikrobiologi Tepung Ikan Rucah yang Diberi Ekstrak Daun Kersen sebagai Antibakteri pada Berbagai Lama Penyimpanan. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 14(3), 312–318.
- Amelia, T. 2017. Pengolahan Ikan Bernilai Ekonomis Rendah Hasil Tangkapan Nelayan Padang Pariaman Menjadi Tepung Ikan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Anggariani, N A., Retno, I. P., dan Sri, S. 2019 . Pengaruh Perbedaan Metode Pengolahan dan Level Pemberian Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*) Terhadap Kualitas Organoleptik Tepung Ikan Runcah. P-ISSN 1978-300.
- Arum, Y. P., Supartono dan Sudarmin. 2012. Isolasi dan Uji daya antimikroba ekstrak daun kersen (*Muntingia Calabura*). *J. MIPA* (2) 35 : 165-174.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Padang Pariaman. 2021. Kabupaten Padang Pariaman Dalam Angka Padang Pariaman Regency In Figures 202. Kabupaten Padang Pariaman : Badan Pusat Statistik.
- Bhaskara, D. N. A., Luh P. T. D., dan I Putu S. 2021. Perubahan Karakteristik Pangan Tradisional Pesan Tlengis Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pakan*. ISSN: 2527-8010 (Online).
- Bidura. (2016). *Bahan Makanan Ternak*. Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Udayana. Denpasar.
- Deni., Warsidah, W., dan Syarif, I. N. 2020. Kepadatan dan Pola Distribusi *Polymesoda erosa* di Ekosistem Mangrove Desa Peniti, Kabupaten Mempawah Kalimantan Barat. *Jurnal Laut Khatulistiwa*. Vol. 3, No. 1. Hal 1-8. Fakultas MIPA. Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Danarsi, C. S., dan Etika, R. N. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Mikrobiologi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Bubur Instan Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Labu Kuning. *Journal Of Nutrition College*. Vol 5, No 2. Hal 58-63.

- Dyah, L. D. A. 2017. Faktor-Faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa yang Berdampak Buruk pada Kesehatan Masyarakat. APIKES Citra Medika Surakarta.
- Christie, M. T., Widodo, F. M., dan Eko, S. 2016. Mereduksi Oksidasi Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Jambal Roti Dengan Implikasi Edible Film Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Jurnal Peng. & Biotek. Vol. 5 No. 1 Th. ISSN : 2442-4145
- Fahmi, A. S., Widodo, F. M., dan Titi, S. 2014. Laju Oksidasi Lemak Dan Mutu Organoleptik Ikan Teri Nasi kering (*Stolephorus spp*) Selama Penyimpanan Dingin. Jurnal Online. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro Semarang.
- Fauzana, E. 2016. Pengaruh metoda pengolahan terhadap mutu tepung ikan yang diproduksi dari ikan laut limpahan hasil tangkapan nelayan di Kab. Padang Pariaman. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Gusti, J. (2008) Pengaruh Penambahan Surfaktan pada Sintesis Senyawa Kalsium Fosfat Melalui Metode Pengendapan. Universitas Andalas. Padang.
- Hasan, U. 2017. Hubungan Morfologi Dan Karakteristik Tanah Kerang Loka *Geloina erosa* (Solander, 1786) Di Ekosistem Mangrove Belawan. Jurnal Pembelajaran Dan Biologi. Fakultas Perikanan. Universitas Dharmawangsa. Medan.
- Hidayat, N., Masdiana, C. P., dan Sri, S. 2006. Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Hwang, B., Jae-Sam, H., Juneyoung, L., and Dong G. L. 2010. Antifungal Properties and Mode of Action of Psacothasin, a Novel Knottintype Peptide Derived From *Psacothea Hilaris*. Biochem. Biophys. Res. Commun. 400, 352-357.
- Irianto, H. E. 2005. Perbaikan Teknologi Produksi Pada Industri Tepung Ikan di Indonesia. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi. Kelautan dan Perikanan.
- Irine, I. P., dan Wahida. 2021. Kualitas Tepung Ikan di Pesisir Pantai Kabupaten Merauke Sebagai BahanPakan. Journal of Tropical Animal and Veterinary Science hal. 157 – 164 Vol. 11 No. 2 e-ISSN: 2620-9403 p-ISSN: 620-939
- Jacks, M., dan Sauries. Talkaboutfish. [http://www.talkaboutfish.com/jacks\\_mullets-sauries-etc](http://www.talkaboutfish.com/jacks_mullets-sauries-etc), tanpa tahun ( diakses 3 januari 2021, pukul 14:35 ).
- Jay, J.M., Loessner, M.J., and Golden, D.A. 2005. Modern Food Microbiology (7thed). United States of America: Springer.
- Jung, B. M. 2010. Quality Characteristic and Storage Properties of Gat Kimchi Added With Oyster Shell Powder and Salicornia Herbacea Powder. Korean J. Food Cook. Sci 26(2), 188-197.

- Kalesaran, J. O., Cyska, L., Rizald, R., dan Gybert, M. 2018. Komposisi Mineral Cangkang Kerang Mutiara *Pinctada margaritifera* Di Sulawesi Utara. *Jurnal Budidaya Perairan*. Vol. 6 No.1:25-30.
- Kateren, S. 2005. Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Penerbit: Universitas Indonesia. Halaman 284.
- Kim, Y. S., Yang, M. C., Dong, O. N., Seung, Y. C., and Hyung, J. S. 2007. The Effect of Oyster Shell Powder on The Extension of The Shelf of Tofu. *Food Chemistry*, 103 (1), 155-160.
- Kugler, R., Boulousa, O., and Rondelez, F. 2005. Evidence of a Charge-Density Threshold For Optimum Efficiency of Biocidal Cationic Surfaces. *Microbiology-SGM* 151, 1341-1348.
- Latief, F. 2006. Karakteristik Sifat Fisik Tepung Ikan Serta Tepung Daging dan Tulang. Program Studi Nutrisi dan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- LIPI, 2010. Ikan Indonesia Peperek Topang. Database Ikan Indonesia Peperek Topang (*Leiognathus equulus*). diakses melalui [www.oseanografi.lipi.go.id](http://www.oseanografi.lipi.go.id)
- Molluscabase. 2021. *Polymesoda erosa* auct. non Lightfoot, 1786. Accessed through: World Register of Marine Species at: <http://www.marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=872679> on 2021-03-25.
- Mosaddegh, E., and Asadollah, H. 2014. Preparation and Characterization of Nano-CaO Based on Eggshell Waste: Novel and Green Catalytic Approach To Highly Efficient Synthesis of Pyrano [4,3-b] Pyrans. *Chinese Journal of Catalysis*. 35: 351-356.
- No, H. K., Lee, S. H., Park, N. Y., and Meyers, S. P. 2003. Comparison Of Physicochemical Binding And Antibacterial Properties Of Chitosans prepared Without And With Deproteinization process. *Journal of agriculture and food chemistry* 51:7659-7663.
- Oikawa, K., Asada, T., Yamamoto, K., Wakabayashi, H., Sasaki, M., Sato, M., dan Matsuda, J. 2000. Aktivitas Antibakteri Kalsium Cangkang Terkalsinasi Yang Dibuat Dari Kerang Surf Liar. *J. Kesehatan Sci*, 46 (2), 98-103.
- Orlan., Asminaya, N. S., dan Nasiu, F. 2019. Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Ikan yang Diberi Pengawet Bawang Putih (*Alium sativum*) Pada Masa, Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Agripet* Vol 19, No. 1.
- Pomanto, R. M., Faiza, A. D., dan Lukman, M. 2016. Uji Organoleptik Tepung Ikan Manggabei (*Glossogobius gluris*) yang Direndam Dengan Larutan Asam Alami. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Negeri Gorontalo.

- Putri, J. C. S., Sri, H., dan Manifatul, I. 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Perubahan Morfologi dan Kandungan Gizi Pada Umbi Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L.) Schott). Jurnal Biologi. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Purnamasari, E.E., Retno, I. P., dan Sri, M. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Tepung Ikan Runcah Yang Diberi Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia Calabura L*) Dalam Kemasan Plastik Terhadap Kualitas Fisik Organoleptik. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Purnanila, D. 2010. Kajian Perlakuan Pendahuluan Terhadap Sifat Kimiawi Tepung Ikan Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Raharjo, S. 2004. Kerusakan Oksidatif Pada Makanan. Pusat Studi dan Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ralahalu, T. N., Fredriksz, S., dan Tipka, S. 2020. Kualitas Fisik Dan Kimia Dedak Padi Yang Disimpan Menggunakan Tepung Kulit Manggis (*Garcinia mangostana linn*) Pada Level Berbeda. Agrinimal, Vol.8, No. 2, Hal, 81-87.
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. ANDI. Yogyakarta.
- Retnani, Y., Wigati, D., dan Hasjmy, A. D. 2009. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Serangan Serangga dan Sifat Fisik Ransum Broiler Starter Berbentuk Crumble. J. Ilmu-ilmu Peternakan. Vol. XII. No. 3
- Ruksudjarit, A., Pengpat, K., Rujijanagul, G., and Tunkasiri, T. 2008. Synthesis and Characterization of Nanocrystalline Hydroxyapatite from Natural Bovine Bone. Current applied physics, vol. 8, no. 3
- Saanin, H. 1986. Taksonomi dan kunci identifikasi ikan. Bina Cipta, Jakarta.
- Sari, M. L., Ali, A. I. M., Sandi, S., dan Yolanda, A. 2015. Kualitas Serat Kasar, Lemak Kasar, dan BETN Terhadap Lama Penyimpanan Wafer Rumput Kumpai Minyak dengan Perikat Karaginan. Jurnal Peternakan Sriwijaya. ISSN 2303-1093. Vol. 4, No. 2. Hal 35-40.
- Sadeghi, K., Kitae, P., and Jongchul, S. 2019. Oyster Shell Disposal: Potential as a Novel Ecofriendly Antimicrobial Agent for Packaging: a Mini Review. Korean Journal Of Packaging Science & Technology. Vol 25, No. 2 57-62. Department Of Packaging Yonsei University.
- Sani, R.N., Fithri, C. N., Ria, D. A., dan Jaya, M. M. 2014. Analisis Rendemen dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut Tetraselmis chuii. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(2):121-126.
- Sawai, J., and Yoshikawa, T. 2004. Quantitative evaluation of antifungal activity of metallic oxide powders (MgO, CaO and ZnO) by an indirect conductometric assay. J. Appl. Microbiol. 96, 803–809.

- Setyono, B. H. D., Scabra, A. R., Marzuki, M., dan Sudirman. 2020. Efektivitas Tepung Ikan Lokal Dalam Penyusunan Ransum Pakan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Universitas Mataram. Jurnal Perikanan. Volume 10.No. 2 : 183-194.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 1996. Tentang Tepung Ikan/Bahan Baku Pakan No. 01-2715-1996. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sobri. 2008. Analisis Proksimat Tepung Ikan. Laboratorium Nutrisi UMM. Malang.
- Sonisa, J. S. 1998. Kualitas Belut Sawah (*Monopterus albus* Z) Asap dalam Berbagai Kemasan Selama Penyimpanan. Tesis S-2. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Suberata, I. W. 2021. Metabolisme Mikroba. Jurnal Simdos Unud. ac. id. Universitas Udayana. Bali
- Sutiknowati, I. L. 2016. Bioindikator Pencemar Bakteri *Escherichia coli*. Oseana. Volume XLI. No 4. Hal : 63-71. ISSN 0216-1877.
- Sutrisna, R. 2012. Pengaruh Beberapa Tingkat Serat Kasar Dalam Ransum Terhadap Perkembangan Organ Dalam Itik Jantan. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan Vol. 12 (1): 1-5. Jurusan Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Suwito, W. 2010. Monitoring *Salmonella sp.* dan *Escherichia Coli* Dalam Bahan Pakan Ternak. Buletin Peternakan 34 (3) : 165-168.
- Syarief, R., dan Hariyadi, H. 1989. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan. Jakarta.
- Tsou, C. H., Wu, C. S., Hung, W. S., De Guzman, M. R., Gao, C., Wang, R. Y., Chen, J., Wan, N., Peng, Y. J dan Suen. 2019. Merender Polypropylene biocomposites Antibakteri melalui modifikasi dengan bubuk cangkang tiram. Polimer, 160, 265-271
- Tuapattinaya, M. J. P. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Serat Kasar Tepung Biji Lamun (*Enhalus acoroides*), Serta Implikasinya Bagi Pembelajaran Masyarakat Di Pulau Osi Kabupaten Seram Bagian Barat. Jurnal Biology Science & Education.
- Utari, R., Widiana, R., dan Zeswita, A. L. 2017. Sebaran Ukuran Cangkang Kerang Bakau (*polymesoda erosa lamarck*) di Kawasan Mangrove Kenagarian Gasan Gadang Kabupaten Padang Pariaman. Program Studi Pendidikan Biologi. STKIP PGRI Sumatera Barat.
- Widowati, I., Suprijanto, J., Hartati, R., dan Dwiono, S. A. P. 2005. Hubungan dimensi cangkang dengan berat kerang totok (*Polymesoda erosa*) dari Segara Anakan Cilacap, 1(5):55-58.
- Winarti, S. 2010. Makanan Fungsional. Yogyakarta.

Xing, R., Qin, Y., Guan, X., Liu, S., Yu, H., and Li, P. 2013. Comparison of Antifungal Activities of Scallop Shell, Oyster Shell and Their Pyrolyzed Products. *Egyptian Journal of Aquatic Research* (2013) 39, 83-90. Institute of Oceanology. Chinese Academy of Sciences.

Yuniarifin, H., Bintoro, V. P., dan Suwarastuti, A. 2006. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. *Journal Indon Trop Anim Agric*. 31(1) : 55 - 6

Yuningsih. 2002. Kualitas Tepung Ikan Sebagai Campuran Pakan Unggas dan Gambaran Toksisitasnya. Balai Penelitian Veteriner. P.O. Box 52. WARTAZOA Vol. 12 No. 3 Bogor.

Zaki, Ibnu. 2011. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Mikrobiologi Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius spp*) Sebagai MP-ASI. Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro. Semarang.

