

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Ahmad, A. 2014. Pemanfaatan Ekstrak Jeruk Nipis (*Curus aurantifolia swingle*) Terhadap Mutu Ikan Tongkol (*Euthynnu ssp.*). Segar. *Skripsi*. Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Alsuhendra, Ridawati, A.I. Santoso. 2001. Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* Terhadap Susut Bobot, Ph dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong pada Penyajian Hidangan *Dessert*. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Kesehatan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Amri. 2019. *Panen dan Pasca Panen Tanaman Jahe*. BPP Kecamatan Kuala Batee. Kementerian Pertanian Simluhtan KATAM Terpadu Modern.
- Anna. 2012. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. Stomata. Surabaya.
- Arifin S.N., N.I. Sari, Suparmi. 2015. Pengaruh *Edible Coating* dari Karagenan Terhadap Mutu Ikan Kembung Perempuan (*Rastrelliger brschysoma*) Segar Selama Penyimpanan Suhu Dingin. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Astarini, F.N.P., R.Y.P Burhan, Z. Yulvi. 2010. Minyak Atsiri dari Kulit Buah Citrus Grandis, Citrus Aurantium (L.) dan Citrus Aurantifolia (*rutaceae*) Sebagai Senyawa Antibakteri dan Insektisida. *Prosiding KIMIA FMIPA ITS*, Surabaya.
- Baldwin, E.A. 1994. "Edible Coatings for Fresh Fruits and Vegetables: Past, Present, and Future" dalam John M. Krochta, Elizabeth A. Baldwin, dan Myrna O. Nisperos-Carriedo. (Eds.), *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Pennsylvania: Otechnomic Company Inc. Hal 25-64.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Ikan Segar. SNI 2729.2013*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K.A. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H Fleet, & M. Wooton. 1978. *Food Science*. Penerjemah: Purnomo, H. Dan Adiono. 1988. Jakarta.

- Casariego, A., B.W.S. Souza, A.A. Vicente, J.A. Teixeira, L. Cruz, R. Diaz. 2007. *Chitosan coating surface and properties asaffected by plasticizer surfactant and polymer concentrations-application to vegetables*. Makalah dalam 2007 CIGR Section VI International Symposium on Food and Agricultural Product: Processing and Innovations, Naples.
- Damayanti, E., dan E. S. Mudjajanto. 1995. *Teknologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Dharmaputra dan Setyawati. 1994. *Kapang pada Beras yang Berasal dari Beberapa Varietas Padi*. IPB Press. Bogor.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2012. *Daftar Komposisi Bahan Pangan*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Direktorat Jendral Perikanan Tangkap, Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2011. *Statistik perikanan Tangkap Indonesia 2010*. Direktorat Sumberdaya Ikan, Direktorat Perikanan Tangkap, Kementerian Kelautan dan Perikanan, Republik Indonesia. Jakarta (ID).
- Diyantoro. 2007. Pengaruh Lama Penyimpanan yang Berbeda dalam Campuran Air Laut dan Es terhadap Kemunduran Mutu Kesegaran Ikan Nila. *Food Technology*. 13: 146-148.
- Donhowe, I.G., dan O. Fennema. 1994. *Edible Films and Coatings Characteristics, Formation, Definition, and Testing Methods*. Academic Press Inc. London.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Febriani, S.M. 2015. "Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiberaceae officinale*) dalam *Edible Coating* Terhadap Mutu Fillet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*, L.) pada Penyimpanan Suhu Ruang". *Skripsi*. Fakultas Pertanian-Perternakan Universitas Muhammadiyah Malang.
- Fellow JP. 2000. *Food Processing Teknologi Principle and Pratices*. Penerbit Edition. Woodhead Pushishing Limited and CRC Press, Boca Raton Cambrige.

- Goukh A.B.A., A.E.T. Shattir, E.F.M. Mahdi. 2010. Phsyco-chemical Changes During Growth and Developement of Pepaya Fruit. ii : Chemical Changes. *Journal Agriculture and Biology Jurnal of North America*. 1(5): 871-877.
- Haliza, P. N. 2018. Pemanfaatan Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle) dalam Menurunkan Kadar Lemak Daging Sapi. *Skripsi*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan. Insan Cendekia Medika Jombang.
- Ilyas, S. 1983. *Teknologi Refrigrasi Hasil Perikanan*. Jilid1 Teknik Pembekuan Ikan. CV. Paripurna. Jakarta.
- Irianto, H.E., I. Soesilo. 2007. Dukungan Teknologi Penyediaan Perikanan. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta. 20 hlm.
- Kaparang, Rita, D. Silvana, dan S.I Ketut. 2011. *Penentuan Mutu Ikan Tandipang (*Dussumieria Acuta C.V*) Asap Kering elama Penyimpanan Suhu Kamar*. Teknologi Hasil Perikanan, FPIK, UNSRAT, Manado.
- Kesumaningati. 2009. "Analisa Kandungan Fenol Total Jahe (*Zingiber officinale rosc.*) secara *In Vitro*" dalam Herlambang Prasotio Siburian (Ed.), Aplikasi *Edible Coating Aloe Vera* Kombinasi Ekstrak Jahe pada Buah Tomat Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. 46 hal.
- Ketaren. 1987. *Minyak Atsiri*. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Krochta, J. M., E. A. Baldwin, dan M.O. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Lancaster: Technomic Company Inc.
- Kusuma A. A., E.N. Dewi, I. Wijiyanti. 2017. Perbedaan Jumlah Nutrisi yang Hilang pada Bandeng Beku Non Cabut Duri selama Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 209(1): 153-163.
- Laisa D. D., W.D. Sayekti, A. Nugraha. 2013. Analisis Harga Pokok Produksi dan Strategi Pengembangan Industri Pengolahan Ikan Teri Nasi Kering di

Pulau Pasaran Kecamatan Teluk Betung Barat Kota Bandar Lampung.
Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis 1(2): 111-117.

Leksono, T. dan Syahrul. 2001. *Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen terhadap Abon Ikan. Jurnal Natural Indonesia III*, 2: 178-184.

Metusalach, Kasmiasi, Fahrul, dan I. Jaya. 2012. *Analisis hubungan antara Cara Penangkapan dan Cara Penanganan dengan Kualitas Ikan yang dihasilkan. Laporan Hasil Penelitian LP2M*. UNHAS.

NontjiA .2005. *Laut Nusantara*. Djambatan. Jakarta. 372 hlm.

Ouattara B., R.E. Simard, G. Piette, A. Begin, R.A. Holley. 2000. *Diffusion of acetic and propionic acids from chitosan-based antimicrobial packaging films. Journal of Food Chemistry and Toxicology*. 65(5): 763-773.

Ouattara, B., S.F. Sabato, M. Lacroix. 2001. *Combined effect of antimicrobial coating and gamma radiation on shelf life extension of pre-cooked shrimp (Penaeus spp). Journal of food Microbiology*. 68(1-2): 1-9.

Pandit I.G.S., N.T. Suryadhi, I.B. Arka. dan N. Adiputra. 2008. Pengaruh Penyilangan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Kimiawi, Mikrobiologis, dan Organoleptik Ikan Tongkol (*Auxistharzard, Lac*). *Thesis*. Fakultas Pertanian Universitas Warmadewa Program Pasca sarjana Universitas Udayana Bali.

Poernomo D., H.S Sugeng, dan W. Agus. 2004. Pemanfaatan Asam Cuka, Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimi*) untuk Mengurangi Bau Amis Petis Ikan Layang (*Decapteru spp.*). *Jurnal Departemen Teknologi Hasil Perikanan FPIK-IPB*. VIII(2): 18-32.

Pranoto, Y., V.M. Salokhe, S.K Rakshit. 2004. *Physical and antibacterial properties of alginate-based edible film incorporated with garlic oil. Journal Food Res. Intl*. 38(2005): 267-272.

Purwani E., S.W.N Hapsari. 2011. Pengaruh ekstrak jahe (*Zingiber officinale*) terhadap Penghambatan Mikroba Perusak pada Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Kesehatan*. 4(1): 80-91.

- Purwani E., Y.D Susanti, dan D.P Ningrum. 2012. Karakteristik daya hambat pertumbuhan bakteri perusak pangan hasil isolasi dari ikan nila (*Oreochromis niloticus*) oleh ekstrak jahe (*Zingiber officinale*) dengan pengencer emulsi tween 80. *Jurnal Kesehatan*. 5(1): 45-55.
- Purwaningsih, W. Josephine, S.L Diana. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) Rebus pada Suhu Kamar. *Buletin THP*. VIII (1):42.
- Putri, M.H., Sukini & Yodong. 2017. *Mikrobiologi*. Edited by A. Sosiawan dan Suparmi. Jakarta: Kementerian Kesehatan Indonesia.
- Quintavalla S., L. Vicini. 2002. *Antimicrobial food packaging in meat industry*. *Meat Scien*. 62(3):373-380.
- Raharjo M. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahminiwati, M. 2010. Bioprospeksi Ekstrak Jahe Gajah sebagai Anti-Crd: Kajian Aktivitas Anti bakteri terhadap Mycoplasma Galliseptikum dan E. Coli *In Vitro*. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 615(1):87-13.
- Rukmana, R. 1996. *Jeruk Nipis*. Kanisius: Yogyakarta.
- Rukmana, R., 1997. "Budidaya Jahe" dalam Herlambang Prasotio Siburian. (Ed.), Aplikasi *Edible Coating Aloe Vera* Kombinasi Ekstrak Jahe pada Buah Tomat Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Saanin H. 1968. "Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan" dalam Endah Aryati dan Agustin Wulan Suci Dharmayanti. (Eds.), Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus sp*) Terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi. *ODONTO Dental Journal*. 1(2): 252-56.
- Sarwono B. 2001. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis: Mengenal Jeruk Nipis*. Jakarta: Agro Pustaka. Hal 2-10.
- Satu Data KKP. 2018. Kementerian Perikanan dan Kelautan (KKP), Republik Indonesia.

- Sidatik KKP. 2016. Kementrian Perikanan dan Kelautan (KKP), Republik Indonesia.
- Sudirman, A.T. 2014. Daun Salam terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* secara *In Vitro*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Sunarlim R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolifosfat terhadap Perbaikan Mutu. *Disertasi*. Program Pasa Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suppakul, P., J. Miltz, K. Sonneveld, S.W Bigger. 2003. *Active Packaging Technologies with an emphasis on antimicrobial packaging and its applications*. *Journal Food Sci.* 168(2): 408-420.
- Sutopo. 2011. *Panendan Pascapanen Jeruk*. Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika. Kementrian Pertanian RI.
- Swandri. T., P. Basunanda dan A. Purwanto. 2014. *Penggunaan Alat Sensor Warna untuk Menduga Derajat Dominasi Gen Penyandi Karakter Warna Buah Cabai Hasil Persilangan*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Swastawati F., T. Surti, T.W Agustini, dan P.H. Riyadi. 2013. Karakteristik Kualitas Ikan Asap yang diproses Menggunakan Metode dan Jenis Ikan Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Dinas Perikanan dan Kelautan Proinsi Gorontalo*. Propil PPI UPTD Tenda Kota Gorontalo. Gorontalo.
- Thariq A.S., S. Swastawati, T. Surti. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger ineglectus*) terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3): 104 -111.
- Wheaton, F.W. and T.B. Lawson. 1985. *Processing Aquatic Food Product*. John Wiley and Sons, In., Canada.
- Widowati. W. Tri. 2007. Pengaruh Penambahan Asam Askorbat Jeruk Nipis Sebagai Nitrit Oksid pada Ikan Tongkol. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pangan UGM. Yogyakarta.

- Winarno, F.G dan B.S. Jenie. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, C., N. Nurdjanah, 2005. Peluang Tanaman Rempah dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. 24(2): 47-55.
- Woelansari E.D., O.D. Suprobowati, T.P.S Muljati. 2014. Rimpang Jahe (*Zingiberis rhizomae roxb*) terhadap Kadar Protein Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*). *Skripsi*. Jurusan Analis Kesehatan Poltekkes Kemenkes Surabaya.
- Yenrina, R. Yuliana, dan D. Rasymida .2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas. Padang.
- Zakaria F.R., H. Susanto, A. Hartoyo. 2000. *Pengaruh Konsumsi Jahe (Zingiber officinale Roscoe) terhadap Kadar Malonaldehida dan Vitamin E Plasma pada Mahasiswa Pesantren Ulil Albaab Kedung Badak, Bogor*. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XI, No. 1, Th. 2000. IPB. Bogor.
- Zulaihah, L. I. Nur, A. Marasabessy. 2018. Program Pendinginan Ikan pada Kelompok Pedagang Pasar Pelelangan Muara Baru Jakarta Utara. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian pada Masyarakat*. Fakultas Teknik UPN Veteran Jakarta.