

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Adji, K. 2008. Evaluasi kontaminasi bakteri patogen pada ikan segar di perairan Teluk Semarang. Tesis. Program Pascasarjana, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ahillah, N., Rusdanillah A., Afiana W., Sulistiani R., Mail, dan Rita P.L. 2017. Pengaruh konsentrasi garam pada fermentasi ikan wader (*Rasbora lateristriata*). BIOEDUKASI, 10(2): 12-17.
- Ajizah, A. 2004. Sensitivitas *Salmonella thypimurium* terhadap ekstrak daun *Psidium guajava* L. Jurnal Biocientiae, 1(1): 31-38.
- Anggraeni, D.H., Evi L., Rusky I.P., dan lis R. 2017. Pengaruh konsentrasi ekstrak daun jambu biji terhadap masa simpan filet patin berdasarkan jumlah mikroba. Jurnal Perikanan dan Kelautan, 8(2): 145-151.
- AOAC, Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Aprianti, D. 2011. Aktivitas antibakteri ekstrak biji picung (*Pangium edule* Reinw) dan pengaruhnya terhadap stabilitas fisiko kimia, mikrobiologi dan sensori ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*). Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Apriyanti, M. 2007. Peranan inhibitor katepsin dalam menghambat proses kemunduran mutu ikan nila (*Oreochromis* sp.). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ariyani, F. dan Dwiwitno. 2010. Kajian sensori dengan metode demerit point score terhadap penurunan kesegaran ikan nila selama pengesan. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, 5(2): 141-152.
- Aziz, Z. dan Ratna D. 2013. Isolasi dan identifikasi senyawa flavonoid dalam fraksi n-butanol dari ekstrak etanol daun jambu biji (*Psidium guajava*.L). Seminar Nasional LUSTRUM X Fakultas Farmasi Universitas Pancasila. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2004. Keterangan Pers No. KH. 00.01.241.259.III.2004 Tentang Hasil Penelitian Pengembangan Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guajava*) Menjadi Fitofarmaka Anti Demam Berdarah. BPOM. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-2729-2013 tentang Ikan Segar. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.

- Balange, A.K. and Benjakul S. 2009. Effect of oxidised phenolic compounds on the gel property of mackerel (*Rastrelliger kanagurta*) surimi. Food Science dan Technology, 42:1059-1064.
- Budiharjo, A. 2002. Seleksi dan potensi budidaya jenis-jenis ikan wader dari genus rasbora. Biodiversitas, 3(2): 225-230.
- Cheeke, R.P. 2004. Saponins: surprising benefits of desert plants. Linus Pailing Institute. USA, p: 621-632.
- Cook, N.C. and Samman S. 1996. Flavonoids: chemistry, metabolism, cardioprotective effects, and dietary sources. Journal of Nutritional Biochemistry, 7: 66-67.
- Cowan, M.M. 1999. Plant product as antimicrobial agent. Clinical microbial reviews, 12(4): 564-582.
- Cushnie, T.P. and Lamb A.J. 2005. Antimicrobial activity of flavonoids. International Journal of Antimicrobial Agents, 26: 343-356.
- Darsono, F.L. dan Stephani D.A. 2003. Aktivitas antimikroba ekstrak daun jambu biji dari beberapa kultivar terhadap *Staphylococcus aureus* ATCC 25923 dengan *hole-plate diffusion method*. Berk. Penel. Hayati, 9(1): 49-51.
- Dewanti, T.W., Siti N.W., dan Indira N.C. 2005. Aktivitas antioksidan dan antibakteri produk kering, instan dan effervescent dari buah mahkota dewa [*Phaleria macrocarpa* (Scheff) Boerl]. Jurnal Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, 6(1): 29-36.
- Dwiari, S.R., Asadayanti D.D., Nurhayati, Sofyaningsih M., Yudhayanti S.F., dan Yoga I.B. 2008. Teknologi Pangan. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Ernawati dan Kumala S. 2015. Kandungan senyawa kimia dan aktivitas antibakteri ekstrak kulit buah alpukat (*Persea americana* P.Mill) terhadap bakteri *Vibrio alginolyticus*. Jurnal Kajian Veteriner, 3(2): 203-211.
- Farahita, Y., Julianto, dan Nia K. 2012. Karakteristik kimia *caviar* nilam alam perendaman campuran larutan asam asetat dengan larutan garam selama penyimpanan suhu dingin. Jurnal Perikanan dan Kelautan, 3(4): 165-170.
- Fardiaz, S. 1989. Mikrobiologi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Faridah, D. 2011. Hama dan penyakit tanaman jambu biji (*Psidium guajava* L.) di Kecamatan Rancabungur dan kampus IPB Dramaga Bogor. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ganiswarna, S.G. 1995. Farmakologi dan Terapi. Gaya Baru. Jakarta.

- Guadano, A., Carmen G., Eduardo D.L.P., Diego C., and Azucena G.C. 2000. Insecticidal and mutagenic evaluation of annonaceous acetogenins. *Journal Nat. Prod.* 63: 773-776.
- Harborne, J.B. 2006. *Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*, Edisi Kedua. ITB Press. Bandung.
- Harikedua, S.D. 2010. Efek penambahan ekstrak air jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) dan penyimpanan dingin terhadap mutu sensori ikan tuna (*Thunnus albacores*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 6(1): 36-40.
- Hariwan, P. 2016. Analisa pengambilan keputusan pada penentuan cairan antiseptik tangan yang terbaik dengan metode *analytical hierarchy process* (AHP). Universitas Mercu Buana. Jakarta.
- Hendra, R., Ahmad S., Oskoueian E., Sukari A., and Shukor M.Y. 2011. Flavonoid analyses and antimicrobial activity of various parts of *Phaleria macrocarpa* (Scheff.) Boerl. *Fruit. International Journal of Molecular Science*, 12: 3422-3431.
- Herawati, T., Yustiati A., Nurhayati A., and Mustikawati R. 2017. Proximate composition of several fish from Jatigede reservoir in Sumedang district, West Java. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 137(1): 1-7.
- Hidayat, D. 2004. Evaluasi dan identifikasi tingkat kemunduran mutu hasil perikanan tangkap ikan belanak (*Mugil* sp.) (studi kasus di Muara Angke Kecamatan Penjaringan, Jakarta Utara). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hoffmann, D. 2003. *Medical Herbalism: The Science and Practice of Herbal Medicine*. Inner Traditions/Bear.
- Hoque, M.D.M., Bari M. L., Inatsu Y., Juneja V.K., and Kawamoto S. 2007. Antibacterial activity of guava (*Psidium guajava* L.) and neem (*Azadirachta indica* A. Juss.) extracts against foodborne pathogens and spoilage bacteria. *Journal Majority*. 4(4): 11.
- Jaya, I. dan Dewi K.R. 2006. Aplikasi metode akustik untuk uji kesegaran ikan. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 9(2): 1-13.
- Jiang, S.T. 2000. *Enzymes and Their Effect On Seafood Texture*. Marcel Dekker. Inc. New York.
- Juliantoni, Y. dan Mufrod. 2013. Formulasi tablet hisap ekstrak daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) yang mengandung flavonoid dengan kombinasi bahan pengisi manitol-sukrosa. *Traditional Medicine Journal*, 18(2): 103-108.
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Karou, D., Savadogo A., Canini A., Yameogo S., Monstesano C., Simpore J., Colizzi V., and Traore A.S. 2005. antibacterial activity of alkaloids from sida acuta. African Journal of Biotechnology, 4(12): 1452-1457.
- Karungi, C., Byaruhanga Y.B., and Moyunga J.H. 2003. Effect of pre-icing duration on quality deterioration of iced perch (*Lates niloticus*). Journal of Food Chemistry. 8(5):13-17.
- Karunia, S.D. 2016. Analisis Sifat Antibakteri dari Ekstrak Biji Srikaya (*Annona squamosa L.*) dengan Berbagai Pelarut Organik. Skripsi. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Karunia, S.D., Supartono dan Woro S. 2017. Analisis sifat antibakteri ekstrak biji srikaya (*Annona squamosa L.*) dengan pelarut organik. Indonesian Journal of Chemical Science, 6 (1): 56-60.
- Krisanti, B. 2005. Pengaruh ekstrak *Sargassum* sp. terhadap masa simpan filet ikan nila merah pada suhu rendah. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Kumalasari, E. dan Nanik S. 2011. Antivitas antifungi ekstrak etanol batang binahong terhadap *Candida albicans* serta skrining fitokimia. Jurnal Ilmiah Kefarmasian, 1(2):60-67.
- Laetamia, J.A. and Murray B.I. 2001. Crude seed extract of *Annona squamosa* (Annonaceae) as a potential botanical insecticide. Faculty of Agricultural Sciences. Main Mall. University of British Columbia. Vancouver. BC. Canada. Plant.Sci. 248-2357.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging Cetakan V. UI Press. Jakarta.
- Li, H., Wang Z., and Liu Y. 2003. Review in the studies on tannins activity of cancer prevention and anticancer. Zhong-Yao-Cai, 26(6): 444-448.
- Lin, S. and Robert. 1994. Phytochemicals and antioxidants in: functional foods I. London: Goldberg. Chapman and Hall, pp: 393-455.
- Litaay, C., Sugeng H.W., John H., dan Bambang H. 2017. Pengaruh perbedaan metode pendinginan dan waktu penyimpanan terhadap mutu organoleptik ikan cakalang segar. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis, 9(2): 717-726.
- Liviawaty, E. dan Eddy A. 2010. Penanganan Ikan Segar. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Marliana, S.D., Venty S., dan Suryono. 2004. Skrining fitokimia dan analisis KLT komponen kimia buah labu siam dan ekstrak etanol. Biofarmasi, 3(1): 26-34.
- Masduki, I. 1996. Efek antibakteri ekstrak biji pinang (*Areca catechu*) terhadap *S.aureus* dan *E. coli*. Cermin Dunia Kedokteran 109, hal. 4-21.

- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Makanan. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Mhara, B.L. 1999. The BIM Seafood Handbook. United Kingdom. pp.1-3.
- Minhatun, N., Tukiran, Suyatno, dan Nurul H. 2014. Skrining fitokimia pada ekstrak heksan, kloroform dan metanol dari tanaman patikan kebo. Prosiding Seminar Nasional Kimia. ISBN:978-602-0951-00-3, hal. 279-286
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Mulyanto, S., Sumardianto, dan Ulfah A. 2017. Pengaruh penambahan ekstrak daun jambu biji merah (*Psidium guajava*) terhadap daya simpan ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*) pada suhu dingin. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi, 6(4): 1-7.
- Munandar, A., Nurjanah dan Mala N. 2009. Kemunduran mutu ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada penyimpanan suhu rendah dengan perlakuan cara kematian dan penyiangan. Jurnal Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 12(2): 88-101.
- Mustikasari, K. dan Dahlena A. 2010. skrining fitokimia ekstrak metanol biji kalangkala (*Litseaangulata*). Sains dan Terapan Kimia, 4(2): 131-136.
- Ningsih, D.R., Zufahair dan Dwi K. 2016. Identifikasi senyawa metabolit sekunder serta uji aktivitas ekstrak daun sirsak sebagai antibakteri. Molekul, 11(1):101-111.
- Nio, O.K. 1989. Zat-zat toksik yang secara alamiah ada pada tumbuhan nabati. Cermin Dunia Kedokteran, No.58.
- Nolia, W.D. 2014. Uji sari daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) terhadap pertumbuhan bakteri *Escherechia coli*. Artikel. Program Studi Pendidikan Biologi, Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan (STKIP) PGRI Sumatera Barat. Padang.
- Nurilmala, M., Nurjanah dan Rahadian H.U. 2009. Kemunduran mutu ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) pada penyimpanan suhu *chilling* dengan perlakuan cara mati. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 12(1): 1-16.
- Pansera, M.R. 2004. Extraction of tannin by acacia mearnsii with supercritical fluids. Journal Internasional Brazilian Archives of Biology and Technology, p: 197-201.
- Parimin, S.P. 2005. Jambu Biji Budidaya dan Ragam Pemanfaatannya. Penebar Swadaya. Bogor.
- Pinto, A.C., de Q., Cordeiro M.C.R., Andrade S.R.M., Ferreira H.A., Filgueiras C., Alves R.E., and Kinpara D.I. 2005. Annona species. International Centre for Underutilised Crops. University of Southampton.

- Pradana, Y.A. 2008. Peranan tepung daun jambu biji (*Psidium guajava*) terhadap kemunduran mutu *fillet* ikan nila (*Oreochromis sp.*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pratiwi, S.T. 2008. Mikrobiologi Farmasi. Airlangga. Jakarta.
- Purwani, E. dan Muwakhidah. 2008. Efek berbagai pengawet alami sebagai pengganti formalin terhadap sifat organoleptik dan masa simpan daging dan ikan. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*, 9(1): 1-14.
- Rahmah, R.P.A., Meiskha B., dan Yanti H. 2017. Uji daya hambat filtrat zat metabolit *Lactobacillus plantarum* terhadap pertumbuhan *Shigella dysenteriae* secara in vitro. *Jurnal Ilmiah Biologi*, 5 (1): 34-41.
- Rahmy. 2011. Manajemen penerimaan dan penyimpanan bahan makanan. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Ratnasari, Z., Ace B., dan Agus S. 2014. Penggunaan garam, sukrosa dan asam sitrat konsentrasi rendah untuk mempertahankan mutu *fillet* ikan gabus (*Channa Striata*) yang disimpan pada suhu 4°C. *Fishtech*, 3 (1): 8-14.
- Retnoaji, B., Nanda F., Sartika D., Eunike N., Oktaviani D.D., and Afriani D. 2016. The effect of volcanic dust on histological structure of wader pari (*Rasbora lateristriata*) organs. *AIP Conference Proceedings*, 1744(1).
- Rianto, L., Indri A.H., dan Annisa S. 2015. Uji aktivitas ekstrak etanol 96% biji srikaya (*Annona squamosa* L.) sebagai antidiare yang disebabkan oleh bakteri *Shigella dysenteriae* dengan metode difusi cakram. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(2): 181-186.
- Robinson, T. 1995. Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi. ITB Press. Bandung.
- Rosidah dan Afizia W.M. 2012. Potensi ekstrak daun jambu biji sebagai antibakterial untuk menanggulangi serangan bakteri *Aeromonas Hydrophila* pada ikan gurame (*Osphronemus Gouramy lacepede*). *Jurnal Akuatika*, 3(1): hal 23-28.
- Rustama, M.M. dan Martha E.L. 2005. Uji aktivitas antibakteri dari ekstrak air dan etanol bawang putih (*Allium sativum* L.) terhadap bakteri gram negatif dan gram positif yang diisolasi dari udang dogol (*Metapenaeus monoceros*), udang lobster (*Panulirus sp.*), dan udang rebon (*Mysis acetes*). *Jurnal Biotika*, 5(2): 35-40.
- Sangi, M., Max R.J.R., Hery E.I.S., dan Veronica M.A.M. 2008. Analisis fitokimia tumbuhan obat di Kabupaten Minahasa Utara. *Chemistry Progress*, 1(1): 47-53.
- Santoso, J., Nurjanah., Sukarno dan Sinaga S.R. 1999. Kemunduran mutu ikan nila merah (*Oreochromis sp.*) selama penyimpanan pada suhu *chilling*. *Buletin Teknologi Hasil Pertanian* 6:1-4.

- Satria, W. dan Heni P. 2012. Daya larvasida ekstrak biji srikaya (*Annona Squamosa*) dengan rentang waktu penyimpanan yang berbeda terhadap larva *Culex quinquefasciatus*. *ASPIRATOR*, 4(1): 21-26.
- Selva, G. 1985. Analisis Anorganik Kualitatif Makro dan Semimakro Edisi Kelima Bagian I. Kalman Media Pusaka. Jakarta.
- Sentosa, A.A. dan Djumanto. 2010. Pertumbuhan ikan wader pari (*Rasbora lateristriata*) pada masa pemijahan di Sungai Ngrancah, Kabupaten Kulon Progo. *Prosiding Seminar Nasional Ikan VI*, hal: 41-49.
- Setyowati, W.A.E., Sri R.D.A., Ashadi., Bakti M., dan Cici P.R. 2014. Skrining fitokimia dan identifikasi komponen utama ekstrak metanol kulit durian (*Durio zibethinus Murr.*) varietas petruk. *Jurnal Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia VI*. ISBN 979363175-0: 271-280.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging, Cetakan Ke-4. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Starling, E. and Diver G. 2005. The Australian Tuna Handling Manual: A Practical Guide for Industry. Queensland: Seafood Service Australia.
- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sumarmono, J. 2012. Pengukuran keempukan daging dengan penetrometer. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Suradi, K. 2005. Pengemasan bahan makanan dan penentuan waktu kadaluarsa. Fasilitas Penanganan Pengemasan Olahan. Makasar.
- Susanto, E., Tri W.A., Fronthea S., Titi S., dan Akhmad S.F. 2011. Pemanfaatan bahan alami untuk memperpanjang umur simpan ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*). *Jurnal Perikanan*, 13 (2): 60-69.
- Syamsuhidayat dan Hutapea. 1991. Inventaris Tanaman Obat Indonesia I. Departemen Kesehatan RI Jakarta. Jakarta.
- Tabuni, L., Sri W., dan Oka R. 2014. Identifikasi senyawa aktif antimakan biji sirsak (*Annona muricata* L.) terhadap ulat kubis (*Plutella xylostella*). *Jurnal Kimia*, 8 (2): 205-212.
- Taskaya, L., Cakli S., and Celik U. 2003. A study on the quality changes of cultured gilthead seabream (*Sparus aurata* L., 1758) and seabass (*Dicentrarchus labrac* L., 1758) under the market conditions. *Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 20: 313-320.
- Ummah, M.K. 2010. Ekstraksi dan pengujian aktivitas antibakteri senyawa tanin pada daun belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). Skripsi. Jurusan Kimia. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.

- Wafa, N.I. 2011. Uji aktivitas antibakteri fraksi air daun gambir (*Uncaria gambir Roxb*) dengan mikrodilusi dan analisis komponen penyusunnya. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wandasari, F., Ruslan K. dan Kusmardiyani. 2007. Telaah fitokimia daun srikaya (*Annona squamosa L.*) yang berasal dari dua lokasi tumbuh. Skripsi. Penelitian Obat Bahan Alam, Sekolah Farmasi ITB Bandung. Bandung.
- Wardhana, A.P., Amir H., dan Manurung J. 2005. Efektifitas ekstrak biji srikaya (*Annona squamosa L.*) dengan pelarut air, metanol dan heksan terhadap mortalitas larva caplak *Boophilus microplus* secara *in vitro*. Balai Penelitian Veteriner. Bogor.
- Waryani, S.W., Rika S., dan Farida H. 2014. Pemanfaatan kitosan dari cangkang bekicot (*Achatina Fulica*) sebagai pengawet ikan kembung (*Rastrelliger sp*) dan ikan lele (*Clarias batrachus*). Jurnal Teknik Kimia USU, 3(4): 51-57.
- Wibowo, E. 2003. Budidaya perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Wicaksono, D.A. 2007. Pengaruh metode aplikasi kitosan, tanin, natrium metabisulfid dan mix pengawet terhadap umur simpan bakso daging sapi pada suhu ruang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yandri, A.S. 2006. Zat aditif. Seminar Kimia X. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu pengetahuan Alam, Universitas Lampung. Lampung.
- Yerlikaya, P. and Gokoglu N. 2010. Effect of previous plant extract treatment on sensory and physical properties of frozen bonito (*Sarda sarda*) fillets. Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Science, 10: 341-349.
- Yuliana, G., Eddy A., dan Rusky I.P. 2015. Aplikasi kombinasi bakteri asam laktat, natrium klorida dan natrium asetat terhadap masa simpan ikan patin (*pangasius hypophthalmus*) pada suhu rendah. Jurnal Perikanan Kelautan, 2 (1): 85-90.
- Yuwono, S.Y. dan Susanto T. 2001. Pengujian fisik pangan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Zahro, L. dan Rudiana A. 2013. Uji efektivitas antibakteri ekstrak kasar saponin jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap *Staphylococcus Aureus* dan *Escherichia Coli*. Unesa Journal of Chemistry, 2(3): 120-129.