

## DAFTAR PUSTAKA

- A., Kuri Garcia, Chaves Servin, and S., H. Guzman Maldonado. 2017. Phenolic Profile and Antioxidant Capacity of *Cnidocolus chayamansa* and *Cnidocolus aconitifolius*: A review. *Journal of Medicinal Plants Research*, 11(45), 713–727.
- A'yun Ainun dan Nikmati Laily, Q. 2015. Analisis Fitokimia Daun Pepaya (*Carica papaya L.*) di Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi, Kendalpayak, Malang. Prosiding KPSDA, 1(1).
- Adi, I. G. W. W., Semariyani, A. M., Rudianta, N., Sudiarta, I. W., dan Candra, I. P. 2020. Kajian Ekstrak Daun Kemangi dalam Mempertahankan Kesegaran Ikan Layang (*Decapterus sp.*). *Gema Agro*, 25(1), 23-32.
- Adebiyi OA, Adebiyi OO, Ilesanmi OR, Raji Y. 2012. Sedative effect of hydroalcoholic leaf extracts of *Cnidocolous aconitifolius*. *Int. J. Appl. Res. Nat. Prod.* 5(1):1-6.
- Amanda, A., Kunarti, S., dan Subiwahjudi, A. 2017. Daya Hambat Aktivitas Enzim *Glukosiltransferase (Gtf) Streptococcus mutans* Oleh Ekstrak Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb.*). *Conservative Dentistry Journal*, 7(1), 32.
- Agustina, W., Nurhamidah, N., dan Handayani, D. 2017. Skrining Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Beberapa Fraksi dari Kulit Batang Jarak (*Ricinus communis L.*). *Alotrop*, 1(2).
- Ako, J., Ibrahim, M. N., dan Asyik, N. 2016. Penambahan Rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Pindang Kembang. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1), 1-7.
- Andayani, T. 2014. Minyak Atsiri Daun Sirih Merah (*Piper crocatum*) Sebagai Pengawet Alami Pada Ikan Teri (*Stolephorus Indicus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2), 123-130.
- Anggraini, R. R., dan Hendri, M. 2018. Potensi Larutan Bubuk Daun Mangrove *Bruguiera gymnorrhiza* Sebagai Pengawet Alami. *Maspari Journal: Marine Science Research*, 10(1), 51-62.
- Anggraini, R., Salim, dan M, Elida. 2013. Uji Bakteri *Esherichia coli* yang Resistan Terhadap Antibiotik Pada Ikan Kapas-Kapas di Sungai Batang Arau Padang. *Jurnal Kimia Unand*. 2(2): 47-59
- Anggraeni, W., Lukman, H., dan Pramusintho, B. 2022. Pengaruh Lama Simpan Dan Metoda Pengemasan Terhadap Sifat Fisik Bakso Daging Ayam Pada Penyimpanan Di Suhu Rendah ( $\pm 50$  C). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 25(1), 91-99.
- Apriani, R., Ferasyi, R., dan Razali. 2017. Jumlah Cemar Mikroba dan Nilai Organoleptik Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 01(3), 598–603.
- Ardiansyah, Y., Darmanto, Y., dan Anggo, A. D. 2015. Pengaruh Penambahan Koji

- dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas (pH,TVBN, Kadar Garam dan Rendemen) Kecap Ikan Berbahan Baku Ikan Rucah. 3, 47–54.
- Atika Nur Farida, A. N. F., Amir Husni, A. H., Puspita, I. D., dan Puspita, I. D.2019. Karboksimetil Kitosan Memperpanjang Daya Simpan Filet Nila Merah Yang Disimpan Pada Suhu Rendah. *Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi*, 8(2), 135-147.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006a. Ikan Segar-Bagian 1: Spesifikasi : SNI 01-2729-1-2006. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Barodah, L. L., Sumardianto, S., dan Susanto, E. 2018. Efektivitas Serbuk *Sargassum polycystum* Sebagai Antibakteri pada Ikan Lele (*Clarias sp.*) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 10-20.
- Cahyadi, W. 2019. Kajian Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dengan Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Konsentrasi Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta L*) Terhadap Karakteristik Nugget. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(3), 190-195.
- Cahyaningsih, E., Megawati, F., dan Artini, N. P. E. 2021. Uji Efektivitas Ekstrak Daun Pare (*Momordica charantia L .*) sebagai Bahan Pengawet Alami Buah Tomat Effectiveness Test of Pare Leaf Extract (*Momordica charantia L .*) As A Natural Preservative of Tomatoes. *Jurnal Ilmiah Medicanto*, 7(1), 41–46.
- Chan PF, SJ, Foster. 1998. *Role of Sara in Virulence Determinant Production and Enviromental Signal Transduction in Staphylococcus aureus. J Bacteriol.* 180:6232-241.
- Cifuentes R, Poll E, Bresanni R, and Yurrita R. 2010. *Caracterización Botánica, Molecular, Agronómica y Química de los Cultivares de Chaya (Cnidocolus aconitifolius) de Guatemala.* Rev. Valle Guatemala 21:34-49.
- Cowan, M.M. 1999. Plant product as antimicrobial agents. *Clin. Microbiol. Rev.*, 12 (4): 564-582.
- Dalle, D., Natsir, H., dan Dali, S. 2021. Analisis Total Volatile Base (TVB) dan Uji Organoleptik Nugget Ikan dengan Penambahan Kitosan 2, 5%. *Indonesian Journal of Chemical Analysis (IJCA)*, 4(1), 1-10.
- Desniar, Purnomo, dan Wijatur. 2009. Pengaruh Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) dengan Fermentasi Spontan.*Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia.* (XII) (1): 73-87.
- Deviyanti, P. N., Dewi, E. N., dan Anggo, A. D. 2015. Efektivitas daun kemangi (*Ocimum sanctum l.*) sebagai antibakteri pada ikan kembung lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) selama penyimpanan dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(3), 1-6.
- Egra, S., Mardhiana, ., Rofin, M., Adiwena, M., Jannah, N., Kuspradini, H., dan Mitsunaga, T. 2019. Aktivitas Antimikroba Ekstrak Bakau (*Rhizophora*

- mucronata*) dalam Menghambat Pertumbuhan *Ralstonia Solanacearum* Penyebab Penyakit Layu. *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi*, 12(1), 26.
- Ergina, E., Nuryanti, S., & Pursitasari, I. D. 2014. Uji Kualitatif Senyawa Metabolit Sekunder Pada Daun Palado (*Agave angustifolia*) yang Diekstraksi Dengan Pelarut Air dan Etanol. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(3), 165-172.
- Fadhli, I., Dewi, E. N., dan Fahmi, A. S. 2022. Aplikasi Methyl Red Sebagai Label Indikator Kesegaran Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Pada Suhu Penyimpanan Dingin Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(1), 15-23.
- FarahitaY, Julianto N. Kurniawati. 2012. Karakteristik Kimia Caviar Nilem Dalam Perendaman Campuran Larutan Asam Asetat dengan Larutan Garam Selama Penyimpanan Suhu Dingin (5-10° C). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 3(4): 165-170
- Genisa, J., Rahman, A. N. F., dan Tajudin, K. 2019. Vol. 2 Issue 1, Juni 2019. *Canrea Jurnal*, 2(1), 19–25.
- Grubben GJ, Denton OA. 2004. Plant resources of Tropical Africa 2. *Nord. J. Bot.* 23(3):298.
- 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 Tropis*, 6(1), 36-40.
- Hidayah, R. Y., Winarni, W., dan Susatyo, E. B. 2015. Pengaruh Penggunaan Lengkuas Terhadap Sifat Organoleptik dan Daya Simpan Ikan Nila Segar. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(3).
- Ihsan, B. 2021. Identification of Pathogenic Bacteria Contamination ( *Vibrio spp . and Salmonella spp .* ) in Flying Fish and Milkfish in Traditional Markets. *Jphpi*, 24(1), 89–96.
- Imawati, M. F., Hartanti, S. D., dan Puradewa, L. 2023. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Pepaya Jepang (*Cnidioscolus aconitifolius*) dengan Metode Difusi Agar. *Jurnal Ventilator*, 1(4), 378-384.
- Isnaini, I., Biworo, A., Khatimah, H., Mustofa Gufron, K., dan Rahmani Puteri, S. 2021. Aktivitas Antibakteri dan Antijamur Ekstrak Galam (*Melaleuca cajuputi subsp. Cumingiana (Turcz.) Barlow*) terhadap Bakteri *E. coli* dan Jamur *C. albicans*.
- Janah, A.M. 2017. Pengaruh Ekstrak Tumbuhan Mangrove (*Rhizophora mucronata*) dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Aeromonas hydrophila* Secara In-vitro. (Skripsi). Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Khasanah, K., dan Rusmalina, S. 2019. Identifikasi Bahan Pengawet Formalin Dan Borak Pada Beberapa Jenis Makanan Yang Beredar Di Pekalongan. *Pena Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 33(2), 28-33.

- Kurniawan, N. P., Septinova, D., & Adhianto, K. 2014. Kualitas fisik daging sapi dari tempat pemotongan hewan di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 2(3).
- Kuti JO, Torres ES. 1996. Potential nutritional and health benefits of tree spinach. J. Janick (Eds). *Progress in new crops*. ASHS Press Arlington, VA. pp. 516-520.
- Ladiku, F., Une, S., dan Liputo, S. A. 2022. Uji Kualitas Ikan Kembung (*Rastrelliger kanaguarta*) Asap Yang Direndam Dengan Larutan Kulit Manggis (*Garcinia mangostana linn*) Selama Penyimpanan. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 111-120.
- Lastri, D. R., dan Putra, Y. P. 2020. Karakterisasi Mutu Fisik dan Makronutrisi Fillet Ikan Jebung (*Abalistes stellaris*). *Manfish Journal*, 1(01), 15-20.
- Lawrie R. A. 1995. *Meat Science 5th*. Pergamon Press, New York.
- Lestari, N., Yuwana, dan Efendi, Z. 2015. Identifikasi Tingkat Kesegaran Dan Kerusakan Fisik Ikan Di Pasar Minggu Kota Bengkulu. 42–49.
- Lestari, S., Baehaki, A., dan Rahmatullah, I. M. 2020. Pengaruh Kondisi Post Mortem Ikan Patin (*Pangasius djambal*) dengan Kematian Menggelepar yang Disimpan Pada Suhu Berbeda Terhadap Mutu Filletnya. *Jurnal Fishtech*, 9(1), 34-44.
- Litaay, C., Wisudo, S. H., Haluan, J. H., dan Harianto, B. 2017. the Effects of Different Chilling Method and Storage Time on the Organoleptic Quality of Fresh Skipjack Tuna. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 9(2), 717–726.
- Liur, I. J., Souhoka, D. F., dan Papilaya, B. J. 2022. Analisis Kadar Air dan Kualitas Fisik Daging Sapi yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Ambon. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman*, 10(1), 45-50.
- Liviawaty, dan Afrianto. 2010. *Penanganan Ikan Segar. Proses Penurunan dan Cara Mempertahankan Kesegaran Ikan*.
- Maghfiroh, R. M., Hariani, D., dan Khaleyla, F. 2022. Efektivitas Pemberian Ekstrak Daun Pepaya Jepang (*Cnidocolus aconitifolius*) terhadap Kadar Kolesterol dan Struktur Histologi Aorta Mencit Hiperkolesterolemia. *LenteraBio: Berkala Ilmiah Biologi*, 11(1), 89-100.
- Malik, I. A., Elgasim, E. A., Adiamo, O. Q., Ali, A. A., and Mohamed Ahmed, I. A. 2021. Effect of Frozen Storage on the Biochemical Composition of Five Commercial Freshwater Fish Species From River Nile, Sudan. *Food Science & Nutrition*, 9(7), 3758-3767.
- Manik, D. F., Hertiani, T., dan Anshory, H. 2014. Analisis korelasi antara kadar flavonoid dengan aktivitas antibakteri ekstrak etanol dan fraksi-fraksi daun kersen (*Muntingia calabura L.*) terhadap *Staphylococcus aureus*. *Khazanah: Jurnal Mahasiswa*, 1-12.
- Manuhuttu, dan Saimima, N. A. 2021. Potensi Ekstrak Daun Mangrove ( *Sonneratia*

- alba* ) Sebagai Antibakteri terhadap *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, dan *Escherichia coli*. *Biopendix*, 7(2), 71–79.
- Marfuah, I., Dewi, E. N., dan Rianingsih, L. 2018. Kajian potensi ekstrak anggur laut (*Caulerpa racemosa*) sebagai antibakteri terhadap bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 7(1), 7-14.
- Mariyana, M., Santoso, H., dan Zayadi, H. 2019. Pengaruh Biji Picung Muda (*Pangium edule* Reinw) sebagai Pengawet Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal SAINS ALAMI (Known Nature)*, 2(1), 26–31.
- Melantina, D., Swastawati, F., dan Syakur, A. 2022. Aplikasi Teknologi Ionisasi Tegangan Tinggi Untuk Pengawet Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(1), 9-14.
- Micheal J, Jr. Pelczar., and E. C. S. Chan. 2008. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.
- Mailoa MN., dan Setha B. 2011. *Karakterisasi patogenitas Vibrio sp. diisolasi dari lendir sidat (Anguilla sp.)*. *Molucca Medica*. 4(1): 42-48.
- Munandar, A., Nurjanah, dan Nurilmala, M. 2009. Kemunduran Mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) pada Penyimpanan Suhu Rendah dengan Perlakuan Cara Kematian dan Penyiangan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, XI(2), 88–101.
- Munawar, Widjajanti, H., Patriono, E., Sarno, dan Wulandani, A. 1996. *Deteksi Beberapa Bakteri Patogen Pada Berbagai Jenis Ikan Konsumsi yang Laku Dijual di Pasaran Palembang*.
- Murtini JT., Riyanto R., Priyanto N. dan Hermana I. 2014. Pembentukan formaldehid alami pada beberapa jenis ikan laut selama penyimpanan dalam es curai. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 9(2): 143-151.
- Ngajow, M., Abidjulu, J., dan Kamu, V. S. 2013. Pengaruh Antibakteri Ekstrak Kulit Batang Matoa (*Pometia pinnata*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* Secara In vitro. *Jurnal Mipa*, 2(2), 128-132.
- Ngginak, J., Apu, M. T., dan Sampe, R. 2021. Analisis Kandungan Saponin Pada Ekstrak Serat Matang Buah Lontar (*Borassus flabellifer* Linn). *BIOEDUKASI (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 12(2), 221-228.
- Nihe, A., Husain, R., dan Mile, L. 2022. Lama Penyimpanan dan Kesegaran Ikan Nila dengan Pengawet Larutan Kulit Nanas. *The NIKe Journal*, 10(3), 123-128.
- Ningrum, R., Purwanti, E., dan Sukarsono. 2016. Identifikasi Senyawa Alkaloid dari Batang Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa*) Sebagai Bahan Ajar Biologi Retno Ningrum et al ., Identifikasi Senyawa Alkaloid Indonesia merupakan Negara dengan kekayaan alam yang melimpah . Hampir segala jenis tumbuhan da. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*, 2(3), 231–236.

- Noer, S., Pratiwi, R. D., dan Gresinta, E. 2018. Penetapan Kadar Senyawa Fitokimia (Tanin, Saponin dan Flavonoid) sebagai Kuersetin Pada Ekstrak Daun Inggu (*Ruta angustifolia L.*). *Jurnal Eksakta*, 18(1), 19–29.
- Nomer, N. M. G. R., Duniaji, A. S., dan Nocianitri, K. A. 2019. Kandungan Senyawa Flavonoid dan Antosianin Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Serta Aktivitas Antibakteri Terhadap *Vibrio Cholerae*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 216-225.
- Nurhayati, T., Salamah, E., Tampubolon, K., dan Apriland, A. 2011. Peranan Inhibitor Katepsin dari Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Untuk Menghambat Kemunduran Mutu Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forskal*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 14(1).
- Nurqaderianie, A. S., Metusalach, dan Fahrul. 2016. Tingkat Kesegaran Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) yang Dijual Eceran Keliling Di Kota Makassar The Freshness Level of Indian Mackerel (*Rastrelliger kanagurta*) Delivery-Sold by Fish Seller in Makassar. *Ipteks Psp*, 3(6), 528–543.
- Obichi, E., Monago, C., and Belonwu, D. 2015. Effect of *Cnidioscolus aconitifolius* (Family Euphorbiaceae) Aqueous Leaf Extract on Some Antioxidant Enzymes and Haematological Parameters of High Fat Diet and Streptozotocin Induced Diabetic Wistar Albino Rats. *Journal of Applied Sciences and Environmental Management*, 19(2), 201.
- Oematan, Z. Z. B. 2016. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Tanin pada Ekstrak Daun Jambu Mete (*Anacardium occidentale L.*). *Calyptra*, 4(2), 1-12.
- Pianusa, A. F., Sanger, G., dan Wonggo, D. 2016. Kajian Perubahan Mutu Kesegaran Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) yang Direndam Dalam Ekstrak Rumput Laut (*Eucaema spinosum*) dan Ekstrak Buah bakau (*Sonneratia alba*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 66-74.
- Purnamasari, E., Eltha, A., Febrina, D., dan Irawati, E. 2014. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas Comosus L. Merr*) dalam Meningkatkan Kualitas Daging Ayam Petelur Afkir. *Sagu*, 13(2), 1-6.
- Puspita Sari, P., Susanah Rita, W., dan Puspawati, N. 2015. Identifikasi Dan Uji Aktivitas Senyawa Tanin Dari Ekstrak Daun Trembesi (*Samanea Saman (Jacq.) Merr*) Sebagai Antibakteri *Escherichia Coli (E. Coli)*. *Jurnal Kimia*, 9(1), 27–34.
- Pusung, W. A., Abram, P. H., dan Gonggo, T. 2016. Effectiveness Test of Extract of Sambiloto Leaf (*A . paniculata [ Burm . f ] Nees* ) as a Natural Preservative for Tomato and Red Chili. *J. Akademika Kim*, 5(3), 146–152.
- Redha, A. 2013. Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya Dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian* Vol. 9 No. 2 Sep. 2010: 196 - 202
- Riasa, I. S. Potensi Serbuk Biji Pepaya (*carica papaya l.*) Varietas 'Bangkok' Sebagai

- Bahan Pengawet Daging Ikan Layang Biru (*decapterus macarellus cuvier*, 1833) (Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Santoso, J. A., Awn, S., dan Santoso. 2008. Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Cucut dan Ikan Pari Akibat Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin Daging Lumat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 19(1), 8-17.
- Santoso, M. A. R., Liviawaty, E., dan Afrianto, E. 2017. Efektivitas Ekstrak Daun Mangga Sebagai Pengawet Alami Terhadap Masa Simpan Filet Nila Pada Suhu Rendah. *Journal Perikanan Dan Kelautan*, 8(2), 57–67.
- Sapara, T. U., dan Waworuntu, O. 2016. Efektivitas Antibakteri Ekstrak Daun Pacar Air (*Impatiens balsamina L*) Terhadap Pertumbuhan *Porphyromonas gingivalis*. 5(4), 10–17.
- Sari, K. (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.
- Sari, S. N., Prastiwi, R., dan Hayati, H. 2022. Studi Farmakognosi, Fitokimia dan Aktivitas Farmakologi Tanaman Pepaya Jepang (*Cnidocolus aconitifolius* (Mill.) IM Johnston). *Farmasains: Jurnal Ilmiah Ilmu Kefarmasian*, 9(1), 1-15.
- Sudarmi, K., Darmayasa, I. B. G., dan Muksin, I. K. 2017. Uji Fitokimia dan Daya Hambat Ekstrak Daun Juwet (*Syzygium cumini*) Terhadap Pertumbuhan *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* ATCC. *Simbiosis*, 5(2), 47-51.
- Sudartini, T., A'yunin, N. A. Q., dan Undang, U. 2019. Karakterisasi Nilai Gizi Daun Chaya (*Cnidocolus chayamansa*) Sebagai Sayuran Hijau yang Mudah Dibudidayakan. *Media Pertanian*, 4(1), 30–39.
- Suhandana, M dan Nurhayati. 2018. Kadar *Total Volatile Base*, Glikogen, Katepsin dan *Water Holding Capacity* Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Pada Fase Kemunduran Mutu. 1 (1) : 27-35
- Sulistijowati, R., Ladja, T. J., dan Harmain, R. M. 2020. Perubahan Nilai pH dan Jumlah Bakteri Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Hasil Pengawetan Larutan Daun Matoa (*Pometia pinnata*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2), 76-81.
- Sulistiyarini, I., Sari, D. A., dan Wicaksono, T. A. 2020. Skrining Fitokimia Senyawa Metabolit Sekunder Batang Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Cendekia Eksakta*, 5(1).
- Sumiati, S., dan Marjanah, M. 2020. Perbandingan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) Dan Daun Kemangi (*Ocimum Sanctum*) Sebagai Bahan Pengawet Alami Ikan Kembung (*Rastrellinger sp.*). *Jurnal Jeumpa*, 7(2), 422-432.
- Suprayitno E. 2020. Kajian Kesegaran Ikan di Pasar Tradisional dan Modern Kota Malang. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2): 289-295.

- Supriyanto, S., Simon, W. B., Rifa'i, M., dan Yunianta, Y. 2017. Uji Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Mimba (*Azadiracta indica juss*). Prosiding Snatif, 523-529.
- Susanti, E., Setyanto, A., Setyohadi, D., dan Jatmiko, I. 2019. Studi Aspek Reproduksi Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) Pada Musim Peralihan di Selat Madura. *Bawal Widya Riset Perikanan Tangkap*, 11(1), 45.
- Susanti, Fusvita, A., dan Janhar, I. A. 2016. Identifikasi *Salmonella sp.* Pada Ikan Asap Di Pasar Tradisional Kota Kediri. 2(1), 1–118.
- Susanto, E., Agustini, T. W., Swastawati, F., Surti, T., Fahmi, A. S., Albar, M. F., dan Nafis, M. K. 2011. Pemanfaatan Bahan Alami Untuk Memperpanjang Umur Simpan Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*). *Jurnal Perikanan Universitas Gajah Mada*, 13(2), 60-69.
- Suseno, S. H., Suman, A., dan Al Fanany, F. 2006. Kandungan Zat Gizi dan Potensi Antibakteri Ikan Laut Dalam di Selatan Jawa. *Jurnal Perikanan Universitas Gajah Mada*, 8(1), 57. <https://doi.org/10.22146/jfs.164>
- Tapotubun, A. M., Savitri, I. K. E., dan Matruty, T. E. A. A. 2016. Penghambatan Bakteri Patogen pada Ikan Segar yang Diaplikasi (*Caulerpa lentillifera*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*, 19(3), 299–308.
- Telleng, A. T. R. 2010. Perikanan tangkap kembung (*Rastrelliger sp.*) di perairan sekitar Teluk Buyat. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*, 1(1), 51-59.
- Thandavamoorthy, R., Devarajan, Y., dan Kaliappan, N. 2023. Antimicrobial, Function, and Crystalline Analysis on the Cellulose Fibre Extracted from the Banana Tree Trunks. *Scientific Reports*, 13(1), 15301.
- Thariq, A., Swastawati, F., dan Surti, T. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami) ta. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 104–111.
- Wahyulianingsih, W., Handayani, S., dan Malik, A. 2016. Penetapan kadar flavonoid total ekstrak daun cengkeh (*Syzygium aromaticum (L.) Merr & Perry*). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 3(2), 188-193.
- Wally, E., Mentang, F., dan Montolalu, R. I. 2015. Kajian mutu kimiawi ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) asap (FUFU) selama penyimpanan suhu ruang dan suhu dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(1).
- Wattimena, M. L., Soukotta, D., Wenno, M. R., dan Mantol, Y. 2021. Mutu Ikan Kuwe (*Gnathanodon Speciosus*) Segar yang Diberi Perlakuan Cairan Nira Aren (Arenga Pinnata) Hasil Fermentasi Selama Penyimpanan. *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 1(1), 1-11.
- Wicaksono, A., dan Nazaruddin, N. 2022. Analisa Mutu Mikrobiologis, Kimia, Organoleptik Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Selama Penyimpanan Dengan



Pelumuran Serbuk Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Ten.) stennis) Sebagai Antimikroba Alami: Analysis of Microbiologist, Chemical, Organoleptic of Tilapia (*Oreochromis Niloticus*) During Storage with Smearing Powder of Binahong Leaf (*Anredera cordifolia* (Ten.) stennis) as a Natural Antimicrobial. Pro Food, 8(1), 14-24.

Wodi, S. I. M., Trilaksani, W., dan Nurilmala, M. 2014. Perubahan Mioglobin Tuna Mata Besar Selama Penyimpanan Suhu Chilling. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 17(3), 215-224.