

DAFTAR PUSTAKA

1. Chowdhury SR, Alisia MP, Dave HAB, Johan E.2006 *Influence of porous substrate on mesopore structure and water permeability of surfactin template mesoporous research Journal ofarticle technology modern process Green Tea. 277: 6-10.*
2. Sihombing M. 2010. Komoditas perikanan jadi unggulan. PT.Ercontara. Jakarta
3. Prahasta, Arief. 2011. Budidaya ikan nila dan ikan bandeng. CV.Pustaka Grafika. Bandung
4. Sinaga EJ. 2009. Analisis Kandungan Formalin Pada Ika Kembung Rebus Di Beberapa Pasar Tradisional Kota Medan Th.2009. Universitas Sumatra Utara.
5. Forlink.2000. *Paket Terapan Produksi Bersih pada Industri Kecil.*[terhubung berkala] *forlink.dml.or.id.*
6. Purwani E. 2009. Efek berbagai pengawet alami sebagai ganti formalin terhadap sifat organoleptik dan masa simpan. Jurnal penelitian Sains dan Tekhnologi
7. Makmur, A. 1992. *Pengantar Pemuliaan Tanaman.* Jakarta : PT. Rineka Cipta
8. Jantri, Nyama Yanti. 2013. Pengawetan dengan asam sitrat ekstrak daun jeruk purut (*Citrus Hystrix D.C*) untuk memperbaiki umur simpan ayam segar. Politeknik Depkes Yogyakarta.
9. Anonymous. Gaya Hidup Sehat edisi 491. [http://E:/ikan bandeng/ikanBandeng, enak-murah-sehat-bergizi. Freedom.htm](http://E:/ikan%20bandeng/ikanBandeng,%20enak-murah-sehat-bergizi.Freedom.htm)
10. Joko S. 2010. Bertani jeruk purut. Yogyakarta : Pustaka baru press
11. Dera, Desrita.2011. Ikan Bandeng *Chanos chanos*. Uncategorized. (diakses 7 Februari 2015)
12. Rabiatul. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan.Jakarta:PT BumiAksara
13. Arsyad H. dan Saleh Sanusi, 1990. Budidaya Ikan Bandeng (*Chanos cahnos*). Infis Manual, Seri No. 11, Direktorat Jendral Perikanan, Jakarta
14. Jawetz, E.1996. MikrobiologiKedokteran.Penerbit ITB, Bandung.
15. Anonim.1994. Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran. Hal 23-25. Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
16. Susiwi, S. 2009. Kerusakan Pangan Pada Ikan Segar. Universitas Pendidikan Indonesia. Jakarta

17. Muchtadi., Tien R.. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor
18. Anonymous,2007. Modul PMMT Semester 1.Pusat Pendidikan kelautan dan perikanan, Jakarta
19. Yuliandri, Rahmat. 2004. Pengamatan Penyusutan Berat dan Organoleptik yang Disebabkan Oleh Tahap Pembekuan di PT. MPI Makassar,Sekolah Tinggi Perikanan. Jakarta
20. Afrianti, I.H.2010. Pengawet Makanan Alami dan Sintetis. Bandung
21. Cahyadi, Wisnu. 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara, Jakarta
22. Irianto, 2006. Pengawetan Ikan Segar. Jakarta
23. Mawaddah, Rosliana. 2008. Kajian Hasil Riset Potensi AntimikrobaAlami dan Aplikasinya dalam Bahan Pangan di Pusat Informasi Teknologi Pertanian FATETA IPB.
24. Pudjaatmaka, A.Hadyana. 2002. Kamus Kimia. Balai Pustaka, Jakarta
25. Lenny, Sovia. 2006. Senyawa Terpenoida dan Steroida. Erlangga. Jakarta
26. Sastrohamidjojo, Hardjono. 1996. Sintesis Bahan Alam. Gadjah MadaUniversity Press. Yogyakarta.
27. Wisnu. 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Pangan.Bumi Aksara, Jakarta.
28. Subeng Haryanto Spd. 2011. Ensiklopedi Tanaman Obat Indonesia.Jakarta
29. http://hortikultura.litbang.deptan.go.id/IPTEK/Martasari_jeruk.pdf
30. Ir. Rahmat Rukmana (2005). *JERUK BESAR Potensi dan Prospeknya*.Yogyakarta: Kanisius. hlm. 28. ISBN 979-21-0435-6.
31. Hikari. 2011. *Deskripsi Dan Manfaat Jeruk Purut (Citrus hystrix D.C)*. [online] <http://hikari29.blogspot.com> Diakses tanggal 24 Januari 2015
32. Suryaningrum, Shinta. 2009. *Uji Aktivitas Anitbakteri Minyak Atsiri Buah Jeruk Purut (Citrus hystrix D.C) Terhadap Staphylococcus aureus Dan Escherichia coli*. Surakarta : UNMUH Surakarta.
33. Robinson,T. 1995. Kandungan Kimia Organik Tumbuhan Tinggi. Penerjemah Padmawinta, K. Penerbit ITB, Bandung.
34. Lay, B.W. 1994. Analisis Mikroba di Laboratorium. Radja Grafindo Persada, Jakarta.
35. Winarno, FG. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia PustakaUtama. Jakarta

36. Soekarto, Soewarno T., (1981), Penilaian Organoleptik, untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian, PUSBANGTEPA / Food Technology Development Center, Institut Pertanian Bogor
37. [http://sisni.bsn.go.id/ikan segar](http://sisni.bsn.go.id/ikan%20segar)
38. Rahayu, W. P. 1998. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
39. Hartuti, N. 2006. Penanganan Segar pada Penyimpanan ikan untuk memperpanjang masa simpan. Balai Penelitian, Bandung
40. Soekarto, ST. 1985. Penilaian Organoleptik. Bharata Karya Aksara, Jakarta
41. Peraturan Kepala Badan POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 TAHUN 2009, Penetapan Batas Maksimum Cemar Mikroba dan Kimia Dalam Makanan, Jakarta
42. Adawiyah. Rabiatul. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Haka Ghrafis. Jakarta.
43. I.I. Arief, T. Suryati & R.R.A. Maheswari. 2006. Sifat Fisik Daging Sapi *Dark Firm Dry* (DFD) Hasil Fermentasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum*. Media Peternakan. 29(2): 76-82
44. Winarno, F. G. 1995. Kimia pangan dan Gizi. Gramedia: Jakarta

