

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta : PT Bumi Aksara.
- Adi, I. G. W. W., Semariyani, A. M., Rudianta, N., Sudiarta, I. W., & Candra, I. P. (2020). Kajian Ekstrak Daun Kemangi dalam Mempertahankan Kesegaran Ikan Layang (*Decapterus* sp). *GEMA AGRO*, 25(1), 23-32.
- Afianti, P.A dan Murrukumihadi M. 2015. Antibakteri Sediaan Gel Ekstrak Etanolik Daun Kemangi. *Jurnal Farmausetik*, vol: 11(2)
- Aisiyah, L. N. 2012. Kandungan Betakaroten, Protein, Kalsium, dan Uji Kesukaan Crackers Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L.*) Dan Ikan Teri (*Stolepherus sp.*) Untuk Anak KEP dan KVA . Artikel Penelitian. Fakultas Kedokteran Univesitas Diponegoro; Semarang
- Andayani, T., Hendrawan, Y. dan Yulianingsih, R. 2014. Minyak Atsiri Sirih Merah (*Piper crocatum*) sebagai Pengawet Alami Pada Ikan Teri (*Stolephorus indicus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2) hal. 123-130
- Angela, G.C., Feny, M., dan Grace, S. 2015. Kajian Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L.) Asap Dari Tepat Pengasapan Desa Girian Atas Yang Dikemas Vakum Dan Vakum Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2): 29-40.
- Apriyanti, M. (2007). Peranan Inhibitor Katepsin dalam Menghambat Proses Kemunduran Mutu Ikan Nila (*Oreochromis sp.*). Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Arisandi, Y. dan Andriani, Y. 2009. *Khasiat Berbagai Tanaman untuk Pengobatan*. *Eska Media*; Jakarta
- Aryati, E., dan Dharmayanti, A. W. S. 2014. Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus sp*) Terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi. *Dental Journal*, 1, hal. 52-56
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Azzahra F.T., Utami R. dan Nurhartadi E. (2013). Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata*) Pada Edible Coating Terhadap Stabilitas PH dan Warna Fillet Ikan Patin Selama Penyimpanan Beku. *Jurnal Teknologi Pangan*, (2)4, hal. 39-40.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Lembar Penilaian Organoleptik Fillet Ikan Beku. Standar Nasional Indonesia SNI 01-2346- 2006.
- Bawinto. Adelia, S.E.L., dan Kaseger, B.E. 2015. Analisa Kadar Air, pH, Organoleptik, dan Kapang Pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Asap, Di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara, *Jurnal Hasil Perikanan*, 3(2), hal. 55-56

- Cahyani N.M.E. 2014. Daun Kemangi (*Ocimum Cannum*) Sebagai Alternatif Pembuatan Hand Sanitizer. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(2), hal. 136-142. Universitas Jember; Jember
- Cahyono, D., C.P. Masdiana dan ES. Manik. 2013. Kajian kualitas mikrobiologis (total plate count (tpc), *Enterobacteriaceae* dan *Staphylococcus aureus*) susu sapi segar di kecamatan krucil kabupaten probolinggo. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 8(1): 1-8
- Damongilala, L.J. 2009. Kadar Air dan Total Bakteri Pada Ikan Roa(*Hemirhamphus* sp) Asap Dengan Metode Pencucian Bahan Baku Berbeda, *Jurnal Ilmiah Sains*, 9(2), hal. 191-198
- De Bruin, G.H.P., B.C. Russel, and A. Bogusch. 1994. *FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purpose Rome*. M-43. ISBN 92-5- 103293, 400 pp: The Marine Fishery Resources of Sri Lanka.
- DepKes RI, Departemen Kesehatan RI. (2001). *Tanaman Obat*. Jakarta : Departemen Kesehatan RI.
- Deviyanti P. A., Dewi E. N., 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), hal. 1-6
- Djuhanda. 1981. Ikan teri. <http://enmygolan.blogspot.com/2009/03/deskripsi-dan-klasifikasi-ikan.html> . Dikutip: 27 Oktober 2009.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi.IPB.Bogor.
- Gustanten. 2009. Ikan Teri.(Online), http://www.pandaisikek.net/index.php?option=com_content&task=view&id=306&Itemid=61. Dikutip: 27 Oktober 2009.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Hasil Perikanan Jilid 1*. Liberty. Jakarta.
- Hariana, H.A. 2002. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Penebar Swadaya : Jakarta
- Hasan H, Rahari E.I, Ariyani D.D. 2016. Pengaruh Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum basilicum L.*) Terhadap Daya Tetas Telur Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) yang diinfeksi jamur *Saprolegnia* sp. *Jurnal Ruaya* 4(1). Universitas Muhammadiyah Pontianak; Pontianak
- Hayati, R, Marliah, A, dan Rosita, F. 2012. Sifat Kimia Dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Florstek*, 66-75
- Kaparang, R., Harikedua, S. dan Ketut, I. 2013. Penentuan Mutu Ikan Tandipang Selama Penyimpanan Suhu Kamar. *Jurnal Media Teknologi Hasil Pertanian*,

1(1), hal. 1-6

- Kasmiati, M dan Rahmatang. (2014). *Effect of Fishing Techniques, Handling Facilities and Methods On Quality Of The Fish*, Jurnal IPTEKS PSP, 1(1), hal. 40-52.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan*. Dian Rakyat : Jakarta.
- Larasati, D.A dan Apriliana E. 2015. Efek Potensial Daun Kemangi (*Ocimum Basilicum L.*) sebagai Pemanfaatan Hand Sanitizer. *Majority*,5(5), hal. 124. Universitas Lampung;Lampung
- Maharani, R. K., 2014. Formulasi Sediaan Gel Antiseptik Tangan Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum basilicum L.*) Dengan Basis HMPC dan Aktivitas Antibakteri Terhadap *Staphylococcus aureus*. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta; Surakarta
- Mareta, D.T. dan Awami, S. N. (2011). Pengawetan Ikan Bawal Dengan Pengasapan dan Pemanggangan. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 7(2), hal 33-47.
- Muthmainah, R. Rubiyanto, D. dan Julianto, T.S. (2016). Formulasi Sabun Cair Berbahan Aktif Minyak Kemangi Sebagai Antibakteri Dan Pengujian Terhadap *Staphylococcus Aureus*. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 1(20), hal. 44-50
- Naibaho, O.H., Yamlean, P.V.Y. dan Wiyono, W. (2013). Pengaruh Basis Salep Terhadap Formulasi Sediaan Salep Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum sanctum L.*) Pada Kulit Punggung Kelinci yang Dibuat Infeksi *Staphylococcus aureus*, *Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*, 2(2), hal. 27-34
- Ngafifudin, M., Sunarno, S. dan Susilo, S. 2017. Penerapan Rancang Bangun pH Meter Berbasis Arduino Pada Mesin Pencuci Film Radiografi Sinar-X. *Jurnal Sains Dasar*, 6(1), hal. 66
- Nisa G. K., Nugroho W. A., Hendrawan Y., 2014. Ekstraksi Daun Sirih Merah (*Piper croatum*) Dengan Metode Microwave Assisted Extraction (MAE). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(1), hal. 72-78
- Nurhayati, dan Samallo I. M. 2013. Analisis Degradasi Polutan Limbah Cair Pengolahan Rajungan (*Portunus pelagius*) Dengan Penggunaan Mikroba Komersial. *Jurnal Ilmiah*, 9(1)
- Parhusip. A.J.N, Wijaya. J.R, Stenlie. J.,2009. Aktivitas Antimikroba Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum bacilicum L.*) Terhadap Mikroba Patogen Pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7 (2): 77-92
- Pia, S. 2008. Aplikasi Minuman Ringan Berkarbonasi Dalam Menghambat Laju Mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Pianusa, A. F., Sanger, G. dan Wonggo, D. 2016. Kajian Perubahan Mutu Kesegaran Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Yang Direndam Dalam Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma spinosum*) dan Ekstrak Buah Bakau (*Sonneratia alba*). Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, 4(2), hal. 66
- Rahayu, W.P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor; Bogor.
- Razali, M. 2017. Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Ekstraksi Terhadap Total Mikroba Pada Ekstraksi Belimbing Wuluh Sebagai Pengawet Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*). Jurnal sains, 1(1), hal. 106-113
- Sedjati, S. (2006) Pengaruh Konsentrasi Khitosan Terhadap Mutu Ikan Teri (*Stoleprus heterolobus*) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar. Tesis. Universitas Diponegoro; Semarang.
- Silvia, R., Waryani WS, H.F. 2014. Pemanfaatn Kitosan Dari Cangkang Rajungan (*Portonus sanguinolenus L.*) Sebagai Pengawet Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) dan Ikan Lele (*Clarias Batrachus*), Jurnal Teknik Kimia USU, 3(4), hal. 18-24
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. UGM Press. Yogyakarta.
- Sudarsono., Gunawan, D., Wahyuono S., Donatus, P. 2002. Tumbuhan II, Hasil Penelitian, Sifat-sifat Penggunaan. Yogyakarta: Pusat Studi Obat Tradisional, Universitas Gadjah Mada.
- Sukmawati, S. dan Hardianti, F. 2018. Analisis *Total Plate Count* (TPC) Mikroba pada Ikan Asin Kakap di Kota Sorong Papua Barat. Jurnal Biodjati, 3(1), hal. 72
- Syaiful, S.D. 2015. Formulasi Dan Uji Stabilitas Fisik Gel Ekstrak Etanol Daun Kemangi (*Ocimum sanctum L.*) Sebagai Sediaan Hand Sanitizer. UIN Alaudin Makasar; Makasar.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5(2), hal. 66-73
- Theo, J. H. 2018. Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Total. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjajaran; Bandung, hal. 6
- Tumonda, S., Mewengkang, H. W., & Timbowo, S. M. 2017. Kajian mutu ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis L*) asap terhadap nilai kadar air dan pH selama penyimpanan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 64-68.
- Umar A.N.L, Subakir, dan Suhardjono. 2011. Perbandingan Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum basillicum L.*) dengan ketokonazol 2% Dalam Menghambat Pertumbuhan *Candida sp.* Pada Kandidiasis Vulvovaginalis. Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro; Semarang.

Wahyudi, R., Maharani. E.T.W . (2008). Profil Protein Pada Ikan Tengiri Lama Penggaraman Dengan Menggunakan Metode SDS-PAGE, hal 34-41. Universitas Muhammadiyah Semarang; Semarang.

Winarno, FG 2002. *Kimia pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.

Wodi, S. I. M., Cahyono, E., Mamontho N,. 2016. Mutu Ikan Pindang Selar *Selaroides sp.* Pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Daun Kemangi. Jurnal Ilmiah Tindalung 2(1), hal. 36-41

Yunita, M., Hendrawan, Y., Yulianingsih, R. 2015 “Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (*Total Plate Count*) Dengan Metode Pour Plate Quantitative Analysis of Food Microbiology In Flight, 3(3), hal. 237-248