

## DAFTAR PUSTAKA

- Adwyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Afrianto, E., E. Liviawaty, Suhara dan Hamdani. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Blansing Terhadap Penurunan Kesegaran Filet Tagih Selama Penyimpanan pada Suhu Rendah. *Jurnal Autika*. 5(1): 45-54.
- Agusta, A. 2000. *Minyak Atsiri Tumbuhan Tropika Indonesia*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Aminudin, M., dan Inayati H. 2009. Pengaruh Lamanya Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Bakteri pada Nasi yang dimasak di Rice Cooker dengan Nasi yang Dikukus. *Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Yogyakarta*, (2): 18-22
- Anugrah, E. P., Kusmajadi S., dan Lilis S. 2015. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Daun Salam (*Syzygiumpolyanthum*) Terhadap Daya Awet Dan Akseptabilitas Pada Karkas Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Ternak*. Fakultas Peternakan, 15 (2)
- AOAC, 2000. *Official methods of analysis* (17th ed.). Gaithersburg, MD. USA. Association of Official Analytical Chemists.
- Arda, I. P., Amir H. Dan Latif S. 2018. Aktifitas Anti-Bakteri Ekstrak *Turbinaria Conoides* dan Pengaruhnya dalam Meningkatkan Daya Simpan Filet Nila Merah pada Suhu Dingin. *Jurnal Perikanan*. Fakultas Agriculture, vol 21 (1): 1-7
- Astawan, M. dan A. L. Kasih. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Hal 98.
- Badan Standirdisasi Nasional. 2006. SNI 01-2728.1-2006. *Udang Segar-Bagian 1: Penanganan dan Pengolahan*. BSN. Jakarta
- Badan Standirdisasi Nasional. 2006. SNI 01-2728.2-2006. *Udang Segar-Bagian 2: Persyaratan Bahan Baku*. BSN. Jakarta
- Badan Standirdisasi Nasional. 2014. SNI 8037.1:2014. *Udang Vaname (Litopenaeus Vannamei, Boone 1931) Bagian 1: Produksi induk model indoor*. BSN. Jakarta
- Cakra A. G. P. 2019. *Penilaian Mutu Organoleptik atau sensori produk perikanan*. penyuluhan
- Dalimartha, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Jilid 2*. Jakarta: Trubus Agriwidya

- Dayal, S. J., Ponniah G. A., Imran K. H., Madhu B. P. E., Ambasankar K., and Kumarguru V. P. K. 2013. Shrimps a nutritional perspective. *Current Science*. Central Institute of Brackishwater Aquaculture: India. Vol. 104.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2003. *Memilah dan Membersihkan Udang*. Jakarta
- Dengen, P. M. 2015. Perbandingan Uji Pembusukan dengan Menggunakan Metode Uji postma, Uji eber, Uji H<sub>2</sub>S dan Pengujian Mikroorganisme pada Daging Babi di Pasar Tradisional Sentral Makassar. Universitas hasanuddin Makasar. (Skripsi): 1–24.
- Dharma, K. K. 2011. *Metode Penelitian Keperawatan*. Jakarta: Trans Info Media
- Dwi, F. A. Priyantini W. dan Ari Y. 2012. Efek Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap Kualitas Daging Ayam Postmorter. *Jurnal Biologi*, 4 (2): 78-82
- Eka, T. S. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Etanol Daun Salam (syzygium polyanthum) terhadap Hambatan Pertumbuhan Bakteri enterococcus faecalis Dominan di Saluran Akar in Vitro*. Naskah Publikasi. Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Endah, H. N., Zuhriansyah, dan Mustofa. 2009. Deteksi pencemaran bakteri *Salmonella* sp pada udang putih (*Penaeus Merguensis*) segar di pasar tradisional kotamadya surabaya. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 1 (1)
- Gustina, N., Kiki, Y., Shanti, D.L. 2015. Madu sebagai Wet Batter pada Produk Udang Breaded. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* Vol. 4 (1) : 37-45
- Ghufran, K. K. 2009. *Budi Daya Perairan Buku Kedua*, Bandung: PT Citra Aditya Bakti.
- Hakim, R. R. 2010. *Pengolahan dan Pengawetan perikanan*, Malang
- Hakim. D. M., Tjahjanngsih. W., Abdillah. A. A. 2015. Pengaruh Ekstrak Alga Merah (*Kappaphycus alvarezzi*) Terhadap Jumlah Total Bakteri Dan Nilai Organoleptik Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.). *Jurnal*. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Surabaya : 7 (1).
- Hariana, A. 2008. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Cetakan Kelima*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Harismah K., dan Chusniatun. 2016. Pemanfaatan Daun Salam (*Eugenia Polyantha*) Sebagai Obat Herbal Dan Rempah Penyedap Makanan. *Warta Lpm.*, 19 (2): 110-118.

- Herawati, H. 2008. *Penentuan umur simpan pada produk pangan*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Hendra, R., Ahmad, S., Sukari, A., Shukor, M.Y., Oskoueian, E. 2011. Flavonoid analyses and antimicrobial activity of various parts of *Phaleria macrocarpa* (Scheff.) Boerl fruit. *Journal Science*, 12: 3422-3431.
- Hidayatul, L. A. 2015. *Analisi Kemunduran Mutu Udang Vaname (Litopenaeus vannamei) Secara Kimiawi dan Mikrobiologis*. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Indarty, dwi. 2014. *Budidaya Udang Vaname*. WWF-Indonesia
- Jamal, Y., Irawati, P., Fathoni, A., dan Agusta, A. 2013. Chemical Constituents and Antibacterial Effect of Essential Oil of Javaneese Pepper Leaves (*Piper retrofractum* Vahl.). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Kesehatan* 23(2) : 32-38
- Junianto. 2003. *Teknik Penangkapan Ikan. Penebar Swadaya*: Jakarta.
- Kartika, D. S. 2006. *Optimasi Proses Pembekuan Udang Masak Beku dengan Menggunakan Dantech Freezer di PT Central Pertiwi Bahari*. (Skripsi). Institusi Pertania Bogor, Bogor
- Kusumaningrum, A., Widiyaningrum, dan Mubarok. 2013. Penurunan Total Bakteri Daging Ayam dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal Mipa. Jurusan Biologi*, 36 (1): 14-19
- Leitao dan Rios. 2000. Microbiological and chemical changes in freshwater prawn (*Macrobrachium rosebergii*) stored under refrigeration. *Journal Microbiology* 31(3): 1-4.
- Lia, N. M., Safrida, dan Khairil. 2016. Potensi Pemberian Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle* L) Sebagai Pengawet Alami Ikan Selar (*Selaroides leptolepis*). *Jurnal Ilmiah* 1: 1-9
- Manik, V. T., Hidayat dan Kusumawaty D. 2014. Identifikasi dan Filogenetika Bakteri *Aeromonas* spp. Isolate Air Kolam Beberapa Kota Berdasarkan Pada Sikuen Gen 16S rRNA. *Program Studi Biologi Jurusan Pendidikan Biologi UPI. Bandung. Formica Online*. 1(1): 10-19.
- Marsella, R., Imam, T., dan Lilik, E. R. 2016. Pengaruh Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Terhadap Protein Kuning Telur, Total Fenol dan Flavonoid pada Telur Asin. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 11(2): 23-27
- Moeloek, F. A. 2006. Herbal and traditional medicine: National Perspectives and Policies in Indonesia. *Jurnal Bahan Alam Indonesia* 5(1): 293-97.

- Muchtadi, T., dan Sugiyono. 2010. *Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta: Bogor
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, Arifin, Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 (2) : 286-290.
- Ngafifuddin, M., Susilo dan Sunarno. 2017. Penerapan Ranacang Bangun pH Meter Berbasis Arduino pada Mesin Pencuci Film Radiografi Sinar-X. *Jurnal Sains Dasar* 6(1): 66-70.
- Wulandari, Nety. 2006. Pengaruh Pemberian Ekstrak *Syzygium polyanthum* Terhadap Produksi ROI Makrofog Pada Mencit BALB/c yang Diinokulai *Salmonella typhimurium*. Skripsi: 19
- Osawa. 2008. *Vibrio cholerae Isolation Protocol for Environmental Samples (Seafood and River or Melted Ice Water)*. Japan: Kobe University.
- Pamulatsih, R. 2016. Daya Simpan Ikan Bandeng (*Chanos chanos F.*) Menggunakan Kombinasi Daun Salam (*Eugenia polyantha*, Weight) dan Garam dengan Lama Perendaman yang Berbeda. Publikasi Ilmiah. Solo: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Puji, H. L. 2016. Kualitas dan Daya Simpan Ikan Bandeng Menggunakan Konsentrasi Daun Sirih Hijau dan lama Perendaman yang Berbeda. Publikasi Ilmiah. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Purwaningsih, S. 2000. *Teknologi Pembekuan Udang*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Purwoko, T. 2007. *Fisiologi Mikroba*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Putri, D. A., Afghani J., Savante A. 2014. Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Eucalyptus Pellita Terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *JKK*, 3 (3): 49-53
- Rahmawati, S. 2018. Kajian Penambahan Kayu Manis Terhadap Umur Simpan Kernas Ikan tongkol (*Euthynnus Affinis*) Menggunakan Model Arrhenius. (Tugas Akhir). Program Studi Teknologi Pangan
- Ramadhi, Vekri. 2019. Sensitivitas Larutan Daun Salam (*syzygium polyantha*) Terhadap Bakteri *Aeromonas hydrophila*. *Jurnal Perikanan*. Fakultas Perikanan dan Kelautan: 3-13
- Ridwansyah. 2002. *Pengaruh Konsentrasi Hidrogen Peroksida dan Lama Perendaman terhadap Mutu Ikan Kembung yang di Pindang*. Medan (ID): USU Library, Universitas Sumatra Utara.

- Roslizawaty, Ramadani, Fakhurrazi, dan Herrialfian. 2013. Aktivitas Antibakterial Ekstrak Etanol dan Rebusan Sarang Semut (*Myrmecodia sp.*) Terhadap Bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Medica Veterinaria*. 7(2) : 91-94
- Rozi, F. A. 2008. Penerapan Budidaya Udang Ramah Lingkungan dan Berkelanjutan Melalui Aplikasi Bakteri Antagonis untuk Biokontrol Vibriosis Udang Windu (*Panaeus monodon Fabr.*). (Makalah). Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada
- Santoso, Joko, Ling dan Handayani. 2015. Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin terhadap Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Pari (*trygon sp.*) dan Ikan Kembung (*rastrelliger sp.*). *Jurnal Hasil Perikanan*, 2 (2)
- Saragih, R. 2014. Uji Kesukaan Panelis Pada Teh Daun Torbangun. *E.Jurnal Kesehatan dan Lingkungan*, 1(1) :46-52.
- Septiani, Eko, N. D. dan Ima, W. 2017. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Lamun (*cymodocea rotundata*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Journal of Fisheries Science and Technology* Vol.13 (1): 1-6
- Steenis, V. 2003. *Flora*. P.T Paramita: Jakarta
- Sudirman, T. A. 2014. Uji efektivitas ekstrak daun salam (*Eugenia polyantha*) terhadap pertumbuhan *Staphylococcus aureus* secara *in vitro*. (Skripsi). Universitas hasanuddin fakultas kedokteran gigi Makasar
- Sukmawati dan Fatimah, H. 2018. Analisis Total Plate Count (TPC) Mikroba pada Ikan Asin Kakap di Kota Sorong Papua Barat. *Jurnal Biodjati*, 3 (1)
- Sulistijowati, S., R., Djunaedi, O.S., Nurhajati, J., Afrianto, E., Udin, Z. (2012). *Mekanisme Pengasapan Ikan*. Bandung: UNPAD
- Sutiknowati, L.I. dan Ruyitno. 2008. Studi bakteriologis dan peruntukannya terhadap budidaya pada perairan Teluk Klabat, Kepulauan Propinsi Bangka Belitung. *Osea-nologi dan Limnologi di Indonesia* 34:101-115.
- Suwetja IK. 2013. *Indeks Mutu Kesegaran Udang*. Malang (ID): Bayumedia Publishing.
- Sylvia, T. P. 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Yogyakarta : Fakultas Farmasi Universitas Gadjha Mada.
- Triwidayanti, O. 2017. Pengaruh Lama Perendaman dengan menggunakan Larutan Daun Salam (*syzygium polyanthum*) Sebagai Pengawet Terhadap Total Bakteri Coliform dan *E. Coli* Daging Broiler. (Skripsi). Universitas Lampung, Lampung

- Wahyu, N. W. S. 2015. Daya Simpan Bandeng yang Diawetkan Menggunakan Pengawetan Alami Kombinasi Daun Salam (*Eugenia polyantha*, Weight.) dan Garam. (Skripsi). Universitas Muhammadiyah Surakarta, Solo
- Wartini, N.M. 2009. Senyawa Penyusun Ekstrak Flavor Daun Salam (*Eugenia polyantha* Wight) Hasil Distilasi Uap Menggunakan Pelarut n-Heksana dan Tanpa n-Heksana. *Jurnal Agrotekno* 15(2): 72- 77.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka, Jakarta
- Winarto, I.W. 2004. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. Agro Media Pustaka: Jakarta
- Yuliati, Mega. 2012. Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Daun Salam (*syzygium polyanthum* (weight) Walp.) Terhadap Beberapa Mikroba Patogen Secara KLT-Bioautografi. (Skripsi). Universitas Islam Negeri Alauddin Makasar, Makasar