

## DAFTAR PUSTAKA

- Alapide-Tendencia, E. V, and Dureza, L. A. 1997. Isolation of *Vibrio* spp. from *Penaeus monodon* (Fabricius) with Red Disease Syndrome. *Aquaculture*, **154**(2): 107-114.  
[https://doi.org/10.1016/S0044-8486\(97\)00045-8](https://doi.org/10.1016/S0044-8486(97)00045-8)
- Ansari, A. A., Trivedi, S., Saggu, S., and Rehman, H. 2014. Mudskipper: A Biological Indicator for Environmental Monitoring and Assessment of Coastal Waters. *Journal of Entomology and Zoology Studies*, **2**(6): 22-33.
- Atma, Y. 2016. Pemanfaatan Limbah Ikan sebagai Sumber Alternatif Produksi Gelatin dan Peptida Bioaktif. Laporan Penelitian. *Prosiding semnastek: Universitas Muhammadiyah Jakarta, Jakarta*. 6 hal.
- Azhar, F. 2018. Aplikasi Bioflok yang Dikombinasikan dengan Probiotik untuk Pencegahan Infeksi *Vibrio parahaemolyticus* pada Pemeliharaan. *Journal of Aquaculture*, **3**(1): 128-137.
- Azhari, D., Makisake, A. M., Tomaso, A. M., Lumiu, G., dan Balansa, W. 2018. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kasar Spons *Agelas Clathrodes* terhadap Bakteri Patogenik Ikan *Vibrio parahaemolyticus*. *Jurnal Ilmiah Tindalung*, **4**(2): 53-56.
- Baumann, P. 1984. Family II *Vibrionaceae*. *Bergey's manual of systematic bacteriology* (Vol. 1). Williams dan Wilkins Baltimore. 34 hal.
- Ceccarelli, D., Hasan, N. A., Huq, A., and Colwell, R. R. 2013. Distribution and Dynamics of Epidemic and Pandemic *Vibrio parahaemolyticus* Virulence Factors. *Frontiers in Cellular and Infection Microbiology*, **3**(97): 1-9.  
<https://doi.org/10.3389/fcimb.2013.00097>
- Di, D. Y. W., Shin, H., Han, D., Unno, T., and Hur, H. G. 2019. High Genetic Diversity of *Vibrio parahaemolyticus* Isolated from Tidal Water and Mud of Southern Coast of South Korea. *FEMS Microbiology Ecology*, **95**(3): 1-12.  
<https://doi.org/10.1093/femsec/fiz022>
- Fajeriati, N., dan Andika, A. 2017. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga* L.) pada Bakteri *Bacillus subtilis* dan *Escherichia coli*. *JCPS (Journal of Current Pharmaceutical Sciences)*, **1**(1): 36-41.
- Febriana, D. 2021. *Profil Asam Amino Ikan Glodok (Periopthalmodon schlosseri) dan (Boleophthalmus boddarti) Di Desa Kuala Tambangan Dikecamatan Takisung, Kabupaten Tanah Laut, Kalimantan Selatan*. Skripsi. Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin. 78 hal.
- Garwan, R., Kusumaningrum, H., Nurhayati, T., dan Lioe, H. N. 2022.

- Karakterisasi Jeroan Ikan Cakalang sebagai Skrining Awal Bahan Baku Perangkap Lalat Rumah *Musca domestica* dan Antibakteri. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, **25**(1): 34–51.
- Gooch, J. A., DePaola, A., Kaysner, C. A., and Marshall, D. L. 2001. Evaluation of Two Direct Plating Methods Using Nonradioactive Probes for Enumeration of *Vibrio parahaemolyticus* in Oysters. *Applied and Environmental Microbiology*, **67**(2): 721–724.
- Gultom, O. W., Lestari, S., dan Nopianti, R. 2015. Analisis Proksimat, Protein Larut Air dan Protein Larut Garam pada Beberapa Jenis Ikan Air Tawar Sumatera Selatan. *Jurnal Fishtech*, **4**(2): 120–127.
- Hamzah, A. 2019. Analisis In Vitro Aktivitas Antibakteri Daun Sisik Naga (*Drymoglossum pilosellaoides*) terhadap Bakteri *Vibrio harveyi* dan *Vibrio parahaemolyticus*. *Journal of Aquaculture and Fish Health*, **8**(2): 86–91.
- Hartanti, T. 2018. *Biologi Reproduksi Ikan Gelodok (Boleophthalmus boddarti Pallas, 1770) di Segara Anakan Kecamatan Cilacap Utara Kabupaten Cilacap*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. 82 hal.
- Hastuti, D. W. ., Imani, A. B., dan Riviani, R. 2022. Kandungan Nutrisi Daging Ikan Glodok (*Boleophthalmus boddarti*) dari Kawasan Hutan Mangrove Desa Karangtalun, Cilacap. *Maiyah*, **1**(3): 151–156.
- Hermiastuti, M. 2013. *Analisis Kadar Protein dan Identifikasi Asam Amino pada Ikan Patin (Pangasius djambal)*. Skripsi. Universitas Jember, Jember. 59 hal.
- Hidayat, S. 2020. *Kajian Ikan Gelodok di Indonesia Bermuatan Unity of Science*. Alinea Media Dipantara. Semarang. 44 hal.
- Hultin, H. O., Kristinsson, H. G., Lanier, T. C., Park, J. W., and others. 2005. Process for Recovery of Functional Proteins by pH Shifts. Surimi and surimi seafood. Taylor dan Francis. Amherst, USA. 32 hal.
- Iffah, A. A. D. 2018. *Skrining Senyawa Metabolit Sekunder Sirip Ekor Hiu Carcharhinus melanopterus dan Uji Aktivitas sebagai Antibakteri terhadap Vibrio parahaemolyticus*. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar. 75 hal.
- Jacob, A. M., Lingga, L. A. B., and others. 2012. Karakteristik Protein dan Asam Amino Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) Akibat Pengukusan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, **15**(2): 156–163.
- Jensen, H., Hamill, P., and Hancock, R. E. W. 2006. Peptide Antimicrobial Agents. *Clinical Microbiology Reviews*, **19**(3): 491–511.  
<https://doi.org/10.1128/CMR.00056-05>

- Kadarsah, A., Krisdianto, S. I. O., dan Susilawati, I. O. 2019. Kajian Morfologi Ikan Timpakul (Famili Gobiidae) dari Dua Tipe Ekosistem Mangrove yang Berbeda. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, **5**(1): 43–49.
- Kaneko, T., and Colwell, R. R. 1977. The Annual Cycle of *Vibrio parahaemolyticus* in Chesapeake Bay. *Microbial Ecology*, **4**(2): 135–155.  
<https://doi.org/10.1007/BF02014284>
- Katili, A. S. 2009. Struktur dan Fungsi Protein Kolagen. *Jurnal Pelangi Ilmu*, **2**(5): 19–29.
- Khan, S., Rehman, A., Shah, H., Aadil, R. M., Ali, A., Shehzad, Q., Ashraf, W., Yang, F., Karim, A., Khaliq, A., and Xia, W. 2022. Fish Protein and It's Derivatives: The Novel Applications, Bioactivities and Their Functional Significance in Food Products. *Food Reviews International*, **38**(8): 1607–1634.  
<https://doi.org/10.1080/87559129.2020.1828452>
- Kristinsson, H. G., Theodore, A. E., Demir, N., and Ingadottir, B. 2006. A Comparative Study between Acid-and Alkali-aided Processing and Surimi Processing for the Recovery of Proteins from Channel Catfish Muscle. *Journal of Food Science*, **70**(4): 298–306.  
<https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2005.tb07177.x>
- Kusmarwati, A., Yenni, Y., dan Indriati, N. 2017. Resistensi Antibiotik pada *Vibrio parahaemolyticus* dari Udang Vaname Asal Pantai Utara Jawa untuk Pasar Ekspor. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, **12**(2): 91–106.
- Latuconsina, H. 2016. *Ekologi Perairan Tropis: Prinsip Dasar dalam Pengelolaan Sumber Daya Hayati Perairan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 283 hal.
- Lee, J. Y., Kim, Y. J., Kwon, M. H., and Kim, H. K. 2017. Antibacterial Activity of A Whey Protein Isolate and It's Hydrolysates Against Some Foodborne Pathogens. *Food Control*, **78**(2): 383–389.
- Liston, J. 1990. Microbial Hazards of Seafood Consumption. *Food Technology (Chicago)*, **44**(12): 56–62.
- Litaay, C., Indriati, A., Mayasti, N. K. I., Anggara, C. E. W., dan Astro, H. M. 2021. Pengaruh Perendaman Natrium Bikarbonat terhadap Karakteristik Tepung Ikan Teri sebagai Sumber Fosfor dan Kalsium. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, **24**(2): 148–159.
- \_\_\_\_\_ dan Santoso, D. J. 2013. Pengaruh Perbedaan Metode Perendaman dan

- Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, **5**(1): 85–92.  
[http://itk.fpik.ipb.ac.id/ej\\_itkt51](http://itk.fpik.ipb.ac.id/ej_itkt51)
- Lopillo, R. 2000. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Heterotropik pada Tambak yang Antagonis Terhadap Vibrio harveyi dan Vibrio parahaemolyticus*. Laporan Penelitian. Faperika Unri, Pekanbaru. 27 hal.
- Mahesh, R., and Saravanakumar, A. 2015. Temporal and Spatial Variability of Fin Fish Assemblage Structure in Relation to Their Environmental Parameters in Pichavaram Mangrove Ecosystem, India. *Indian Journal of Geo-Marine Sciences*, **44**(6): 910–923.  
<https://doi.org/http://nopr.niscpr.res.in/handle/123456789/34836>
- McCarter, L. 1999. The Multiple Identities of *Vibrio parahaemolyticus*. *Journal of Molecular Microbiology and Biotechnology*, **1**(1): 51–57.
- Muhtadi, A., fi Ramadhani, S., dan Yunasfi. 2016. Identifikasi dan Tipe Habitat Ikan Gelodok (Famili: Gobiidae) di Pantai Bali Kabupaten Batu Bara Provinsi Sumatera Utara. *Biospecies*, **9**(2): 1–6.
- Munthe, I., Isa, M., Winaruddin, W., Sulasmi, S., Herrialfian, H., dan Rusli, R. 2016. Analisis Kadar Protein Ikan Depik (*Rasbora tawarensis*) di Danau Laut Tawar Kabupaten Aceh Tengah (Protein Content Analysis of Depik (*Rasbora tawarensis*) in Laut Tawar Lake Aceh Tengah). *Jurnal Medika Veterinaria*, **10**(1): 67–69.
- Najafian, L., and Babji, A. S. 2012. A Review of Fish-Derived Antioxidant and Antimicrobial Peptides: Their Production, Assessment and Applications. *Peptides*, **33**(1): 178–185.  
<https://doi.org/10.1016/j.peptides.2011.11.013>
- Natsir, N. A. 2018. Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah dan Ikan Kerapu Bebek. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science Dan Pendidikan*, **7**(1): 49–55.
- Nurhayati, L. S., Yahdiyani, N., dan Hidayatulloh, A. 2020. Perbandingan Pengujian Aktivitas Antibakteri Starter Yogurt dengan Metode Difusi Sumuran dan Metode Difusi Cakram. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, **1**(2): 41.  
<https://doi.org/10.24198/jthp.v1i2.27537>
- Oktasari, T., dan Suparmi, K. R. 2015. Pembuatan Isolat Protein Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) dengan Metode pH Berbeda. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Universitas Riau*, **2**(2): 1-12.

- Pelczar, M. J., dan Chan, E. C. S. 2005. Dasar-dasar Mikrobiologi. Penerbit Universitas Indonesia (UI Press). Jakarta. 443 hal.
- Purnama, R. C., Winahyu, D. A., dan Sari, D. S. 2019. Analisis Kadar Protein Pada Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana colla*) dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, **4**(2): 77–83.
- Purwaningsih, S., Salamah, E., dan Riviani. 2012. Perubahan Komposisi Kimia, Asam Amino dan Kandungan Taurin Ikan Glodok (*Periophthalmodon schlosseri*). *JPHPI*, **16**(1): 12–21.
- Purwasih, W. 2017. *Uji Kandungan Proksimat Ikan Glodok Boleophthalmus Boddarti Pada Kawasan Mangrove di Pantai Ketapang Kota Probolinggo sebagai Sumber Belajar Biologi*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang. 129 hal.
- Quang, D. M. 2014. A Preliminary Study on Length-Weight Relationship of The Mudskipper *Boleophthalmus boddarti* in Soc Trang. *TAP CHI SINH HOC*, **36**(1): 88–92.  
<https://doi.org/10.15625/0866-7160/v36n1.4524>
- Raghunath, P. 2015. Roles of Thermostable Direct Hemolysin (TDH) and TDH-Related Hemolysin (TRH) in *Vibrio parahaemolyticus*. *Frontiers in Microbiology*, **5**(805): 1–5.  
<https://doi.org/10.3389/fmicb.2014.00805>
- Riviani, R., Wisudyanti, D., dan Husni, I. A. 2020. Profil Asam Amino Ekstrak Mukus Ikan Glodok (*Boleophthalmus boddarti*) dari Kawasan Mangrove Cilacap, Jawa Tengah. *Jurnal Fishtech*, **9**(2): 78–84.
- Rosmania, R., dan Yanti, F. 2020. Perhitungan Jumlah Bakteri di Laboratorium Mikrobiologi Menggunakan Pengembangan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Penelitian Sains*, **22**(2): 76–86.
- Santoso, J., Ling, F., dan Handayani, R. 2011. Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin Terhadap Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Pari (*Trygon* sp.) dan Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.). *Jurnal Akuatika*, **2**(2): 1–15.
- Sari, D. E., Primiani, C. N., dan Pujiati. 2016. Uji Aktivitas Antibakteri Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*) Terhadap Bakteri Patogen Pangan. *Life Science*, **5**(1): 25–30.
- Shaviklo, G. R., Arason, S., Thorkelsson, G., Sveinsdottir, K., and Martinsdottir, E. 2010. Sensory Attributes of Haddock Balls Affected by Added Fish Protein Isolate and Frozen Storage. *Journal of Sensory Studies*, **25**(3): 316–331.

<https://doi.org/10.1111/j.1745-459X.2009.00260.x>

- \_\_\_\_\_ and Johannsson, S. R. 2006. Quality Assessment of Fish Protein Isolates Using Surimi Standard Methods. Fisheries Training Programme, Final Project. The United Nations University, Iceland. 32 hal.
- Sinubu, W. V, Tumbol, R. A., Undap, S. L., Manoppo, H., dan Kreckhoff, R. L. 2022. Identifikasi Bakteri Patogen *Aeromonas* sp. pada Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) di Desa Matungkas, Kecamatan Dimembe, Kabupaten Minahasa Utara. *E-Journal Budidaya Perairan*, **10**(2): 109–120.
- Su, Y.-C., dan Liu, C. 2007. *Vibrio parahaemolyticus*: A Concern of Seafood Safety. *Food Microbiology*, **24**(6): 549–558.  
<https://doi.org/10.1016/j.fm.2007.01.005>
- Subagio, A., Windrati, W., Fauzi, M., dan Witono, Y. 2004. Karakterisasi Protein Miofibril dari Ikan Kuniran (*Upeneus moluccensis*) dan Ikan Mata Besar (*Selar crumenophthalmus*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, **15**(1): 70–78.
- Subatin, E. 2004. *Pengaruh Tingkat Penambahan Udang dan NaHCO<sub>3</sub> (Natrium Bikarbonat) terhadap Kadar Protein, Kadar Air, Daya Kembang Dan Organoleptik Kerupuk Susu*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang. 84 hal.
- Sudarmadji, S. 1996. *Teknik Analisa Biokimiawi*. Liberty. Yogyakarta. 307 hal.
- Sumampouw, O. J. 2018. Uji Sensitivitas Antibiotik terhadap Bakteri *Escherichia coli* Penyebab Diare Balita di Kota Manado. *Journal of Current Pharmaceutical Sciences*, **2**(1): 104–110.
- Sunarni, S., dan Maturbongs, M. R. 2017) Biodiversitas dan Kelimpahan Ikan Gelodok (Mudskipper) di Daerah Intertidal Pantai Payumb, Merauke. *Prosiding Seminar Nasional Kemaritiman Dan Sumber Daya Pulau-Pulau Kecil*, **1**(1): 125–131.
- Toy, T. S. S., Lampus, B. S., dan Hutagalung, B. S. P. 2015. Uji Daya Hambat Ekstrak Rumput Laut *Gracilaria* sp. terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *E-GIGI*, **3**(1): 153–159.  
<https://doi.org/10.35790/eg.3.1.2015.6600>
- Wahidin, E. R. 2019. *Pengaruh Ph Berbeda terhadap Karakteristik Fisikokimia Isolat Protein Ikan Gelodok (Periophthalmus Sp)*. Skripsi. Universitas Brawijaya, Malang. 76 hal.
- Wibowo, T. A., Untari, D. S., Anwar, R., dan Novita, N. 2021. Pengenalan dan Pemanfaatan Ikan Tembakul (*Boleophthalmus pectinirostris*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Nugget dalam Upaya Pemenuhan Gizi Masyarakat Pesisir

di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Fishtech*, **10**(2): 133–141.

Widowati, R. 2012. Keberadaan Bakteri *Vibrio parahaemolyticus* pada Udang yang Dijual di Rumah Makan Kawasan Pantai Pangandaran. *Vis Vitalis (Jurnal Ilmiah Biologi)*, **1**(1): 9–14.

Yanti, Y. N., dan Mitika, S. 2017. Uji Efektivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Sambiloto (*Andrographis paniculata* Nees) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, **2**(1): 158–168.

Yi, Y., You, X., Bian, C., Chen, S., Lv, Z., Qiu, L., and Shi, Q. 2017. High-Throughput Identification of Antimicrobial Peptides from Amphibious Mudskippers. *Marine Drugs*, **15**(11): 364.  
<https://doi.org/10.3390/md15110364>

