

## DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, D. N., & Muhimah, A. 2017. Pengaruh penambahan tepung kecombrang (*Etlingera Eliator*) dan lama penyimpanan suhu dingin terhadap kualitas mikrobiologi bakso ayam. *Jurnal Fillia Cendekia*, 2(2): 32–38.
- Andriansyah, R., Muchsiri, M., & Alhanannasir. 2017. Pengaruh konsentrasi dan bagian tepung batang, daun, dan bunga kecombrang (*Nicolaia spesiosa Horan*) terhadap jumlah mikroba cuko pempek selama penyimpanan. *Edible*, 6(1): 51–58.
- Astawan, M. 2019. *Pang4314. Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan di Atas Kapal (Ed.2)*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Terbuka, Banten..
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2729:2013. *Ikan Segar*. BSN. Jakarta.
- Daud, N., Suwetja, I. K., & Montolalu, L. A. D. Y. 2014. Kajian mutu ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) segar di pasar Bersehati Manado. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2(2): 32–36.
- Desnatialiansyah. 2023. *Potensi komponen bioaktif pada tanaman lokal dan hilirisasinya*. (On-line), <https://Fp.Unila.Ac.Id/Faperta-BerkaryaPotensiKomponen-Bioaktif-Pada-Tanaman-LokalDanHilirisasinya/#:~:Text=Komponen%20bioaktif%20adalah%20senyawa%20aktif,%20triterpenoid%20saponin%20dan%20tannin> diakses 13 September 2023.
- Dewi, A. L., Permata, E., Virginia, M., Sihite, N. M., Zahra, S. I., & Maryana, T. 2023. Pengaruh metode penyimpanan es dan *refrigerated seawater* (RSW) terhadap karakteristik mutu ikan salmon (*Salmo salar*). *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Indonesia*, 3(2): 113–120.
- Dina, D., Soetrisno, E., & Warnoto. 2017. Pengaruh perendaman daging sapi dengan ekstrak bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap susut masak, pH dan organoleptik (bau, warna, tekstur). *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 12(2): 209–220. Djohar, M. A., Timbowo, S. M., & Mentang, F. 2018. Tingkat kesukaan panelis terhadap penyedap rasa alami hasil samping perikanan dengan *edible coating* dari karagenan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2): 37–41.
- Effendi, K. N., Fauziah, N., Wicaksono, R., Erminawati, Arsil, P., & Naufalin, R. 2019. Analysis of bioactive components and phytochemical of powders 36 stem and leaves of kecombrang (*Etlingera elatior*). *IOP Conference Series*:

*Earth and Environmental Science*, 406(1): 1–16.

- Frossard, J., & Renaud, O. 2021. Permutation tests for regression, ANOVA, and comparison of signals: The permuco package. *Journal of Statistical Software*, 99(15): 1–31.
- Girsang, D. Y., Rangga, A., & Susilawati, S. 2014. Kasus distribusi dan penggunaan formalin dalam pengawetan komoditi ikan laut segar (Studi Kasus di Kota Bandar Lampung). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 19(3): 218–228.
- Girsang, E. S. B., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. 2022. Potensi bubuk daging dan biji buah kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai pengawet alami bakso ikan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(1): 1–9.
- Ihsan, Y. N., Koswara, B., Dhahiyat, Y., Junianto, Supriadi, D., Grandiosa, R., Prihadi, D. J., Rizal, A., Martasuganda, M. K., Pranowo, W. S., Syadiah, N., Widjanarko, E., Novriadi, R., Purba, N. P., Andhikawati, A., & Khan, A. M. A. 2020. Pembangunan Perikanan Berkelanjutan. Hal. 15-23. Dalam: Y. Dhahiyat, *Kapita Selekta: Pokok Pikiran Perikanan dan Kelautan Indonesia*. Unpad Press, Jatinangor.
- Jatmiko, I., Hartaty, H., & Bahtiar, A. 2015. Biologi reproduksi ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Samudera Hindia bagian timur. *BAWAL*, 7(2): 87–94.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2023. *Data ekspor-impor: tuna-tongkol cakalang*. (On-line), <https://statistik.kkp.go.id> diakses pada 21 Januari 2024.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Data komposisi pangan Indonesia*. (On-line), <https://www.gizicom.panganku.org> diakses 21 Januari 2024.
- Khoeriyah, N. 2017. Aplikasi *Edible Coating* Berbasis CMC dengan Penambahan Awetan Batang dan Daun Kecombrang terhadap Kualitas Daging Sapi Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Kumalasari, V. 2016. Potensi daun ketapang, daun mahoni dan bunga kecombrang sebagai alternatif pewarnaan kain batik yang ramah lingkungan. *Jukung Jurnal Teknik Lingkungan*, 2(1): 62–70.
- Kusumah, A. P., Novita, Y., & Soeboer, D. A. 2015. Performa pelelehan es pada bentuk es yang berbeda. *Marine Fisheries*, 6(1): 97–108.

- Lestari, T., & Ruswanto. 2015. Potensi antikanker dari ekstrak bunga kecombrang dengan berbagai tingkat kepolaran terhadap sel T47D. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, 14(1): 8–11.
- Litaay, C., Hari Wisudo, S., & Arfah, H. 2020. Penanganan ikan cakalang oleh nelayan *pole and line*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1): 112–121.
- Loppies, J. E., Khaerunnisa, Rejeki, E. S., Yumas, M., & S, A. L. 2020. Stabilitas zat warna antosianin biji kakao pada berbagai kondisi kopigmentasi. *Industri Hasil Perkebunan*, 15(2): 94–104.
- Martinsyah, R. H., Ramadhan, N., Pamuji, P. A. N., Syafriadi, J. F., & Suliansyah, I. 2020. Keanekaragaman Hayati Kecombrang (*Etlingera Elatior*) di Kabupaten Solok sebagai Sumber Pangan dan Obat Herbal dalam Menjaga Daya Tahan Tubuh pada Masa Pandemi Covid-19. *Laporan Penelitian*. Fakultas Pertanian, Universitas Andalas. Sumatera Barat.
- Metusalach, Kasmiati, Fahrul, & Jaya, I. 2014. Pengaruh cara penangkapan, fasilitas penangan dan cara penanganan ikan terhadap kualitas ikan yang dihasilkan. *Jurnal IPTEKS PSP*, 1(1): 40–52.
- Nisrina Effendi, K., Fauziah, N., Wicaksono, R., Erminawati, Arsil, P., & Naufalin, R. 2019. Analysis of bioactive components and phytochemical of powders stem and leaves of kecombrang (*Etlingera elatior*). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 406(1): 1–16.
- Nugroho, T. A., Kiryanto, & Adietya, B. A. 2016. Kajian eksperimen penggunaan media pendingin ikan berupa es basah dan *ice pack* sebagai upaya peningkatan *performance* tempat penyimpanan ikan hasil tangkapan nelayan. *Jurnal Teknik Perkapalan*, 4(4): 889–898.
- Nurilmala, M., Nurjanah, N., Fatriani, A., Indarwati, A. R., & Pertiwi, R. M. 2021. Kemunduran mutu ikan baronang (*Siganus javus*) pada penyimpanan suhu *chilling*. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*, 12(1): 93–101.
- Pariansyah, A., Herliany, N. E., & Negara, B. F. 2018. Aplikasi maserat buah mangrove *Avicennia marina* sebagai pengawet alami ikan mila segar. *Acta Aquatica*, 5(1): 36–44.
- Patty, M. F. B., Sutiadiningsih, A., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. 2023. Pembuatan bakso ikan dengan proporsi ikan tuna (*Thunnus Sp.*) dan ebi dengan penambahan puree semanggi (*Marsilea Crenata*). *Journal of Creative Student Research*, 1(4): 320–346.

- Permadi, R., Giawa, F. A., & Putri, R. M. S. 2020. Efektivitas ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) pada pembuatan es batu terhadap kemunduran mutu ikan tamban (*Sardinella fimbriata*) disiangi dan tidak disiangi. *Marinade*, 3(2): 128–138.
- Putri, E. B. P. 2018. Analisis kadar protein dan vitamin C pada *cookies* substitusi ikan cakalang (*Katsuwonus sp.*) dan *goji berry* (*Lycium barbarum* L.). *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(1): 33–38.
- Rahayu, P. I. S., Miwada, I. N. S., & Okarini, I. A. 2020. Efek marinasi ekstrak tepung batang kecombrang terhadap sifat fisik dan organoleptik daging broiler. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 23(3): 118–123.
- Saragih, C. A., Hidayat, L., & Tutuarima, T. 2019. Sifat organoleptik ikan kape kape (*Psenes sp.*) dengan penggunaan ekstrak bunga kecombrang (*Nicolaia spesiosa*, Horan) sebagai pengawet alami. *Jurnal Agroindustri*, 9(1): 19–27.
- Seafood Inspection Laboratory. 2020. Principal markets for tuna species. (On-line), <https://baliseafoodlab.com/principal-markets-for-tuna/> diakses pada 19 Juni 2024.
- Sinaga, M., Marniza, M., & Hidayat, L. 2022. Addition of kecombrang flower flour (*Etligeria elatior*) to the characteristics of red beans noodles. *AGRITROPICA*, 5(1): 27–40.
- Sukarman, Astuti, D. A., & Utomo, N. B. P. 2017. Evaluasi kualitas warna ikan klonw *Amphiprion percula* Lacepède 1802 tangkapan alam dan hasil budidaya. *Jurnal Riset Akuakultur*, 12(3): 231–239.
- Sulistijowati, R., Ladja, T. J., & 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.
- Taib, I. A. R., Manu, L., & Luasunaung, A. 2018. Fluktuasi musiman cakalang (*Katsuwonus pelamis*): Studi kasus pelabuhan perikanan Samudera Bitung. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan Tangkap*, 3(1): 1–4.
- Wijaya, D., Mandey, S., & Sumarauw, J. S. B. 2016. Analisis pengendalian persediaan bahan baku ikan pada PT. Celebes Minapratama Bitung. *EMBA*, 4(2): 578–591.