

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyani, J.T., Murtini, N., Indriati, Dwiwitno, & Yenni, Y. 2012. Penggunaan gliserol untuk menghambat penurunan mutu ikan mas segar. *Jurnal Perikanan*, 9(1): 125-133.
- American Oil Chemists' Society (AOAC). 1995. *Official Methods of Analysis*. 16th ed. Method 981.12. pH Measurement. AOAC, Arlington, VA.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 2729:2013 Ikan Segar.
- Chang, Y-C., Chiang, W-C., Madigan, D. J., Tsai, F-Y., Chiang, C-L., Hsu, H-H., Lin, S-M., Zhuang, M-Y., Sun, C-T., Chen, L-C., & Wang, S-P. 2022. Trophic dynamics and feeding ecology of skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*) off eastern and western taiwan. *Molecules*, 27(1): 1-16.
- Duarte, A. M., Silva, F., Pinto, F. R., Barroso, S., & Gil, M., M. 2020. Quality assessment of chilled and frozen-mini review. *Food*, 9(1): 1-26.
- Efendi, M., Mulia, M., & Hidayatullah, J. 2017. Prinsip Pendinginan Ikan Menggunakan Es untuk Mempertahankan Kualitas Kesegaran Ikan. *Makalah Teknik Penanganan Hasil Tangkapan di Atas Kapal*, Jurusan Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan, Fakultas Perikanan, Universitas Abulyatama, Aceh.
- Farida, S. & Maruzy, A. 2016. Kecombrang (*Etlintera elatior*): Sebuah tinjauan penggunaan secara tradisional, fitokimia, dan aktivitas farmakologinya. *123dok*, 9(1): 19-28. Diakses dari <https://123dok.com/document/y8rx66wq-kecombrang-etlintera-tinjauan-penggunaan-tradisional-fitokimia-aktivitas-farmakologinya.html>.
- Halik, A. 2013. Pengaruh Pemberian Es Terhadap Mutu Fisik Ikan Bandeng (*Chanos-chanos*). *Tugas Akhir*. Program Studi Agroindustri Diploma IV, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan Pangkep.
- Huff-Lonergan, E. & Lonergan, S. M. 2005. Mechanisms of water-holding capacity of meat: the role of postmortem biochemical and structural changes. *Meat Science*, 7(1):194-204.
- Juwita, T., Puspitasari, I. M., & Levita J. 2018. Review article torch ginger (*Etlintera elatior*): a review on its botanical aspects, phytoconstituents and pharmacological activities. *Pakistan Journal of Biological Sciences*, 21(4): 151-165.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2024. *Data Produksi Perikanan*. Diakses dari <https://statistik.kkp.go.id/>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Diakses dari <https://www.panganku.org/id-ID/view>.

- Kim, D-Y., Park, S-W., & Shin, H-S. 2023. Fish freshness indicator for sensing fish quality during storage. *Foods*, 12(9), <https://doi.org/10.3390/foods12091801>.
- Kubo A. Lunde CS., & Kubo I. 1994. Antimicrobial activity of olive oil flavour compounds. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 40(6):999-1003.
- Kusumah, A. P., Novita, Y., & Soeboer, D. A. 2015. Performa pelelehan es pada bentuk yang berbeda. *Marine Fisheries*, 6(1): 97-108.
- Lau, K., Jonker, C., Liu, J., & Smeets, M. 2022. The undesirable effects and impacts of ice contamination experienced in the cryo-electron tomography workflow and available solutions. *Microscopy Today*, 30(3): 30-35.
- Litaay, C., Wisudo, S.H., Haluan, J., & Harianto, B. 2017. Pengaruh perbedaan metode pendinginan dan waktu penyimpanan terhadap mutu sensori ikan cakalang segar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 9(2): 717-726.
- Litaay, C., Wisudo, S. H., & Arfah, H. 2020. Penanganan ikan cakalang oleh nelayan *pole and line*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1): 112-121.
- Mahmud, A., Abraha, B., Samuel, M., Mohammedidris, H., Abraham, W., & Mahmud, E. 2018. Fish preservation: a multi-dimentional approach. *MOJ Food Process Technology*, 6(3): 303-310.
- Matoyah. 2021. Uji Resistensi dan Nilai Konsentrasi Minimum Penghambatan *Escherichia coli* oleh Antibiotik pada Es Balok di Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Lampulo, Kota Banda Aceh. *Skripsi*. Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
- Mehta, C. R. & Patel, N. R. 2010. *IBM SPSS Exact Test*. Cytel Software Corporation and Harvard School of Public Health: Cambridge, Massachusetts.
- Morrissey, M. T. & Hultin, H. O. 2008. *Postharvest Biochemistry of Fish in Seafood Science and Technology*. Wiley-Blackwell: USA.
- Naufalin, R., Rukmini, H. S., & Erminawati. 2010. Potensi Bunga Kecombrang sebagai Pengawet Alami pada Tahu dan Ikan. *Seminar Pusat Penelitian Pangan dan Gizi*. Purwokerto.
- & Herastuti, S. R. 2012. *Pengawet Alami pada Produk Pangan*. UPT. Percetakan dan Penerbitan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- , 2017. *Kecombrang: Antimikroba dan Pemanfaatannya sebagai Pengawet Pangan*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- , Wicaksono, R., & Triyulianingrum, E. 2019. Edible coating application with addition of kecombrang flower concentrates to maintain quality fillets of gurami fish during storage. *AIP Conference Proceedings*:

1-11. AIP Publishing.

- 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.
- Sikorski, Z. E., Kolakowska, A., & Pan, B. S. 1990. *The Nutritive Composition of The Major Group of Marine Food Organism: Resources, Nutritional Composition, and Preservation*. CRC Press: USA.
- Syahrani, H. D., Manalu, K., & Tambunan E. P. S. 2021. Uji efektivitas antimikroba ekstrak bunga kecombrang (*Etilingera elatior*) terhadap pertumbuhan *Streptococcus mutans* dan *Candidas albicans*. *Biology Education Science & Technology (BEST) Journal*, 4(2): 367-373.
- Suara, Y., Naiu, A. S., & Mile, L. 2014. Analisis sensori pada ikan cakalang segar yang diawetkan dengan es air kelapa fermentasi. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2(3): 135-139.
- Talib, A. 2017. Tuna dan cakalang (suatu tinjauan: pengelolaan potensi sumberdaya di perairan indonesia. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan (Agrikan UMMU-Ternate)*, 10(1): 39-50.
- Tatontos, S. J., Harikedua, S. D., Mongi, E. L., Wonggo, D., Montolalu, L. A. D.Y., Makapedua, D. M., & Dotulong, V. 2019. Efek pembekuan-pelelehan berulung terhadap mutu sensori ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L). *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2): 32-35.
- Tuli, M. 2018. *Sumber Daya Ikan Cakalang*. Ideas Publishing: Kota Gorontalo.
- Tumonda, S., Mewengkang, H. W., & Timbowo, S. M. 2017. Kajian mutu ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap terhadap nilai kadar air dan pH selama penyimpanan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2): 158-162.
- Younis, M. R. S. M. 2020. Color measurement as quality parameter in fish and fishery products. *Advances in Food Science and Technology*, 5(2), 123-135.
- Yuliana, G., Afrianto, E., & Pratama, R. I. 2015. Aplikasi kombiunasi bakteri asam laktat, natrium klorida, dan natrium asetat terhadap masa simpan ikan patin (*Pangasius hypophtalmus*) pada suhu rendah. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 2(1): 85-90.