

DAFTAR PUSTAKA

- Ainul, M., Karina, I., & Fitria, E.A. 2022. Uji organoleptik ikan layang (*Decapterus,sp*) selama penanganan suhu dingin. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 6 (2): 97 – 111.
- Aly, M. I. B., Ermin, & Koroy, M. 2022. Pengaruh lama waktu pengasapan terhadap kualitas ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dan ikan tuna tongkol (*Euthinus affinis*) berdasarkan hasil uji organoleptik di Kota Ternate. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(21), 490–507.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Produk Domestik Bruto (PDB) Sektor Perikanan*. <http://www.bps.go.id>.
- Botutihe, F. 2016. Penilaian Mutu Organoleptik dan pH Ikan Roa (*Hemirhampus sp.*) sebagai bahan baku ikan asap: studi kasus ukm ikan roa asap desa bangga, kecamatan paguyaman pantai. *Jurnal Agropolitan*, 3 (3): 27-31.
- Chaijan, M., & Panpipat, W. 2014. Post Harvest Discoloration of Dark-Fleshed Fish Muscle: A Review. *Walailak Journal of Science and Technology (WJST)*, 6(2): 149-166.
- Corrêa-Filho, L.C, Moldão-Martins, M. & Alves, V.D. 2019. Advances in the application of microcapsules as carriers of functional compounds for food products. *Applied Science*, 9 (3), doi: 10.3390/app9030571.
- Djafar, F. & Supardan, M.D. 2019. Pengaruh penyalut maltodekstrin terhadap produk mikrokapsul minyak jahe. *Jurnal Litbang Industri*. 9 (1): 1-7.
- Engelen, A. 2015. Optimasi Proses dan Formula Pada Karakteristik Kelengketan Mi Sagu. *Jtech*, (1): 40-47.
- Fatimah, F., Christin Larasati, N., Wicaksono, R., & Naufalin, R. 2019. Optimization of temperature and time of extraction of kecombrang stem and leaf (*etlingera elatior*) based on the quality of product bioactive components. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 406(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/406/1/012015>.
- Febidamara, S. 2017. Aktivitas antioksidan serta sifat kimia dan sifat fisikokimia *edible coating* berbasis CMC dan gliserin dengan penambahan bahan aktif buah DAN bunga kecombrang. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Giskha, P.C., Putra, G.P.G. & Antara, N.S. 2022. Aktivitas antioksidan ekstrak kulit buah kakao (*Theobroma cacao L.*) pada perlakuan suhu dan lama penyimpanan.
- Hakim, M.L.A, Hartanto, R., & Nurhartadi, E. 2016. Pengaruh penggunaan asam asetat dan *edible coating* ekstrak bawang putih terhadap kualitas fillet ikan

- nila merah (*Oreochromis niloticus*) selama penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9 (1): 24-33.
- Hibatullah, A.Y. & Yuliana, T. 2021. Uji Aktivitas Antibakteri Fraksi Polar Bunga Kecombrang (*Etilingera elatior*) serta Potensi Aplikasinya Pada Produk Daging dan Ikan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7 (2): 177 - 188.
- Husain, R., Yusuf, N., & Musa, F. 2021. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Mikrobiologi dan Kimia Ikan Selar Kuning (*Selaroides leptolepis*) Segar yang Direndam Menggunakan Larutan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal Pengolahan ikan Jambura*, 3 (1): 9-15, doi: <https://doi.org/10.37905/jfpj.v3i1.7070>.
- Khotimah, H., Agustina, R., & Ardana, M. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Miana (*Coleus atropurpureus* L. Benth). *Mulawarman Pharmaceutical Conference*, 8 (1): 1-7.
- Küçükgülmez, A., Gülnaz, O., Celik, M., Yanar, Y., Eslem Kadak, A., & Gerçek, G. 2012. Antimicrobial activity of the chitosan extracted from *Metapenaeus stebbingi* shell wastes. *Journal of Polymers and the Environment*, 20, 431-437.
- Lestari, J., Sumiwi., S.A., Milanda, T., Mutakin, Puspitasari, I.M., & Juwita, T. *Perspektif Molekular Aktivitas Antiinflamasi Tanaman Kecombrang (Etilingera elatior Jack. RM Smith)*. Deepublish: Yogyakarta.
- Lestari, N., Yuwana, & Efendi, Z. 2015. Identifikasi Tingkat Kesegaran dan Kerusakan Fisik Ikan di Pasar Minggu Kota Bengkulu. *Jurnal Agroindustri*, 5 (1): 44-56.
- Lestari, W., Setiyowati, S., Triningsih, Asyikin, K.F., Suharmadi, Mujamilah, Sulungbudi, G.T., & Juliyanto, S. 2022. Optimasi Sintesa Nanokoloid Human Serum Albumin Sebagai Agen Limfoskintigrafi Menggunakan *Central Composite Design-Response Surface Methodology*. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 12 (1): 69-78.
- Litaay, C., Wisudo, S.H., Haluan, J., & Harianto, B. 2017. Pengaruh Perbedaan Metode Pendinginan dan Waktu Penyimpanan Terhadap Mutu Organoleptik Ikan Cakalang Segar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 9 (2): 717-726.
- Mulyanto, S., Sumardianto., & Amalia, U. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Jambu Merah (*Psidium guajava*) Terhadap Daya Simpan Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*) Pada Suhu Dingin. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi*, 6(4): 1576– 1580.
- Nanda, L.A., Riyadi, P.H., & Suharto, S. 2023. Pengaruh Aplikasi Asap Cair Pada *Edible coating* Karagenan Terhadap Umur Simpan Produk Bakso Ikan

- Tenggiri (*Scomberomus commerson*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*.5(1): 1-9.
- Naufalin R., & Herastuti, S.R. 2013. Microcapsule application of kecombrang flower extract: effects of concentration, types of fraction, ph of medium, and nacl on microbiological properties of minced beef. *Animal Production*, 15 (1): 8-14.
- Naufalin, R., Wicaksono, R., & Arsil, P. 2018. Prosiding seminar nasional dan call for papers”. ”*pengembangan sumber daya perdesaan dan kearifan lokal berkelanjutan VIII*, 1–9.
- Naufalin, R., Wicaksono, R., Erminawati, Arsil, R., & Gulo, K.I.T. 2019. *Application of concentrates flower kecombrang on edible coating as antioxidant to suppress damage on gourami sausage*. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 255.
- Ridwan, I.M., Mus, S., & Karnila, R. 2015. Pengaruh *Edible coating* Dari Kitosan Terhadap Mutu Fillet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang Disimpan Pada Suhu Rendah. *JOM Faperika*, 1-14.
- Ningsih, S. H. 2015. Pengaruh penambahan kitosan terhadap sifat fisik dan mekanik film biopolimer dari patibatang kelapa sawit (*Elaeis guineensis jack*) dengan plasticizer sorbitol. 5:118–138
- Nurhayati, T., Suwandi, R., & Rusyadi, S. 2015. Ekstraksi dan karakterisasi inhibitor katepsin dari ikan bandeng. *JPHPI*, 18 (1): 38 -49.
- Nurlaili, N., Maulida A., Theresia, C., Sandika, F.A., & Hairah, U. 2022. Aplikasi Ekstrak Tanaman Kecombrang (*Etilingera elatior*) Sebagai Pengawet Alami pada Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 4 (2): 198 – 204.
- Nurqaderianie, A.S., Metusalach, & Fahrul. 2016. Tingkat Kesegaran Ikan Kembung Lelaki (*Rastrellinger kanagurta*) yang Dijusl Eceran Keliling di Kota Makassar. *Jurnal IPTEKS*, 3(6): 528 - 543.
- Pratama, R., Abdassah M, & Chaerunisaa, A. Y. 2021. Review: Stabilitas Bahan Alam dalam Mikroenkapsulasi. *Majalah Farmasetika*, 6 (3): 213 – 222.
- Ridwan, I.M., Mus, S., & Karnila, R. 2015. Pengaruh *edible coating* dari kitosan terhadap mutu fillet ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang Disimpan Pada Suhu Rendah. *JOM*, 1-14.
- Saanin,H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Volume 1 dan 2. Bina Rupa Aksara: Jakarta.
- Saludung, J. 2015. *Sirup Kecombrang Josani Aneka Rasa*. Fakultas Teknik. Lembaga Balai Penelitian Universitas Negeri Makassar. [Proseding].
- 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.
- Sari, T. A., Dewita, & Sumarto. (2018). *Penambahan tepung bunga kecombrang (Etilingera elatior) sebagai pengawet alami terhadap nugget ikan patin (Pangasius hypophthalmus) pada penyimpanan suhu dingin (± 5 C).*
- Setyastuti, A.I., Prasetyo, D.Y.B, Kresnasari, D., Ayu N., & Andhikawati, A. 2021. Karakteristik Kualitas Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap Dengan Asap Cair Bonggol Jagung Selama Penyimpanan Beku. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 6 (2): 62 – 69.
- Silalahi, Sri, Y. 2019. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Kecombrang (*Etilingera elatior*) Terhadap *Streptococcus mutans*. *Skripsi*. Universitas Medan Area. Medan.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 2729 – 2013 tentang *Spesifikasi Ikan Segar*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Suprayitno, E. 2020. Kajian Kesegaran Ikan di pasar Tradisional dan Modern Kota Malang. *Journal of Fisheries and marine Research*, 4(2): 289-295.
- Thomas, R.D. & Lee, A.C. 2020. Health risks of chemical preservatives in fish: A Review. *Environmental Toxicology and Pharmacology*, 79. DOI: 10.1016/j.etap.2020.103389.
- Toynbe, S.J., Baehaki, A., & Lestari, S.D. 2015. Pengaruh aplikasi kitosan sebagai *coating* terhadap mutu dan umur simpan daging giling ikan gabus (*Channa striata*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4 (1): 67-74.
- Usman, M., Zulkarnain, & Rifaldi, R. 2020. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi volume ekspor ikan tuna indonesia. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5 (2): 180 – 191.
- Wati, R.R., Sriwidodo, dan Chaerunisaa, A.Y. 2020. Review teknik mikroenkapsulasi pada ekstrak mangosteen. *Journal of Current Pharmaceutical Sciences*, 3 (2): 241 -248.
- Wicaksono A., Nazaruddin, & Amaro, M. 2022. Analisa mutu mikrobiologis, kimia, organoleptik ikan nila (*Oreochromis niloticus*) selama penyimpanan dengan pelumuran serbuk daun binahong (*Anredera cordifolia (ten.) Stennis*) sebagai antimikroba alami. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8 (1): 14 – 24.
- Wijana, N. R., Pandit, I. G. S., & Darmadi, N. M. 2018. Pengaruh penanganan ikan tongkol (*Auxis thazard*) segar yang berbeda terhadap kadar histamin dan mutu organoleptik. *Gema Agro*, 23(2): 108–113.
- Witono, Y., Windrati, W.S., Taruna, I., Masahid, A.D., & Dardiri, A.B. 2017. Profil flavor enhancer hasil hidrolisis enzimatis ikan bernilai ekonomi

rendah dalam penggunaannya sebagai ingredien pada makanan. *Jurnal Agroteknologi*, 11 (1): 69 -81.

Yusfiani, M., Diana, A., dan Ansari A. 2019. Perbandingan *Chitosan* buatan dari hasil samping industri pembekuan udang dengan *Chitosan* komersil terhadap pengawetan mutu kesegaran ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pertanian Tropik*, 6 (3): 375 – 382.

