

## DAFTAR PUSTAKA

- Al Fatich, M. F. N., Setyastuti, A. I., Kresnasari, D., & Sarmin, S. 2023. Identifikasi Tingkat Kesegaran Ikan Tongkol (*Euthynnus sp.*) di Pasar Bumiayu, Kabupaten Brebes. *Journal of Marine Research*. 12(3): 511–518.
- Al Hakim, M. L., 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.
- Anggraini, M., & Suryani, T. 2018. Kualitas Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Dengan Pengawet Alami Ekstrak Daun Kemangi dan Variasi Lama Perendaman. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Azwar, E., Asmara, P., & Darni, Y. 2022. Karakterisasi Edible Film dari Pati Jagung dengan Plastisizer Gliserol dan Filler CMC sebagai Bahan Pengemas Makanan. *Jurnal Teknologi Dan Inovasi Industri (JTII)*. 3(1): 23–31.
- Azzahra, F. A., Utami, R., & Nurhartadi, E. 2013. Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata*) pada Edible Coating terhadap Stabilitas pH dan Warna Fillet Ikan Patin Selama Penyimpanan Suhu Beku. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(4): 32–38.
- Badan Standardisasi Nasional. SNI 7530:2018 Tuna Loin Segar.
- Bahari, F., Bintoro, V. P., & Susanti, S. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Hedonik Velva Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) yang Diperkaya Sari Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai Perisa Alami. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 235–240.
- Bardan, S. N. 2007. *Tanaman Berkhasiat Obat*. Jakarta: PT Sunda Kelapa Pustaka.
- Fatimah, F., Larasati, N. C., 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): 1–18.
- Hadinoto, S., & Idrus, S. 2018. Proporsi dan Kadar Proksimat Bagian Tubuh Ikan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacares*) dari Perairan Maluku. *Majalah Biam*. 14(2): 51–57.

- Hartanto, T. R., Suharno, S., & Burhanuddin, B. 2021. Daya Saing Ekspor Ikan Tuna-Cakalang-Tongkol Indonesia di Pasar Amerika Serikat. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 24(2): 227–235.
- Hidayati, F., Darmanto, Y. S., & Romadhon, R. 2017. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Sargassum sp. dan Lama Penyimpanan terhadap Oksidasi Lemak pada Fillet Ikan Patin (*Pangasius sp.*). *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*. 12(2): 116–123.
- Indrayati, F., Utami, R., & Nurhartadi, E. 2013. Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia rotunda*) pada Edible Coating terhadap Stabilitas Warna dan pH Fillet Ikan Patin yang disimpan pada Suhu Beku. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(4): 25–31.
- Kalista, A., Redjo, A., & Rosidah, U. 2018. Analisis Organoleptik (*Scoring Test*) Tingkat Kesegaran Ikan Nila Selama Penyimpanan. *Jurnal Fishtech*. 7(1): 98–103.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan RI. 2020. Triwulan I 2020, Nilai Ekspor Perikanan Capai USD1,24 Milyar. <https://kkp.go.id/artikel/18769-triwulan-i-2020-nilai-ekspor-perikanan> diakses pada 10 Desember 2023.
- Kementerian Perdagangan RI. 2021. Pelepasan Ekspor 27 Ton Ikan Tuna Sirip Kuning Milik IKM Bali ke Vietnam. <https://www.kemendag.go.id/berita/foto/pelepasan-ekspor-27-ton-ikan-tuna-sirip-kuning-milik-ikm-bali-ke-vietnam> diakses pada 14 September 2023.
- Naufalin, R., Jenie, B. S. L., Kusnandar, F., Sudarwanto, M., & Rukmini, H. 2005. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Bunga Kecombrang terhadap Bakteri Patogen dan Perusak Pangan. *IPB Press*. 16: 119–125.
- Naufalin, R., 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*. 2094(1).
- Ningsih, S. H. 2015. Pengaruh Plasticizer Gliserol terhadap Karakteristik Edible Film Campuran Whey dan Agar. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Ningtyas, R. 2010. *Uji Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Air Daun Kecombrang (Etilingera elatior (Jack) R.M. Smith)*. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.

- Novitriani, K. 2017. Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai Indikator Alternatif pada Media Gula-Gula. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan dan Farmasi*. 17(1): 81–86.
- Nur, R., & Muzakkar, M. Z. 2016. Sintesis dan Karakterisasi CMC (Carboxymethyl Cellulose) yang Dihasilkan dari Selulosa Jerami Padi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*. 1(3): 222–231.
- Nurhopipah, P. 2022. Karakteristik Yoghurt Susu Sapi dengan Penambahan Komponen Bioaktif dari Ekstrak Kecombrang (*Etlingera elatior*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto..
- Putri, A. G. S., Agustini, T. W., & Rianingsih, L. 2014. Pengaruh Ekstrak Lidah Buaya (*Aloe vera*) sebagai Antioksidan terhadap Oksidasi Lemak Fillet Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forsk*) Segar Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(2): 11–16.
- Ridwan, I. M., Mus, S., & Karnila, R. 2015. The Effect of Edible Coating of Chitosan on the Quality of Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Fillets Stored at Low Temperatures. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*. 2(2): 1–15.
- Saludung, J. 2015. Sirup Kecombrang Josani Aneka Rasa. *Proseding*. Fakultas Teknik. Lembaga Balai Penelitian Universitas Negeri Makassar.
- Santika, M. A., & Batubara, S. C. 2024. Potensi Bubuk Bunga Kecombrang sebagai Pengawet Alami pada Siomay Ikan Tenggiri. *Seminar Nasional Pariwisata Dan Kewirausahaan (SNPK)*. 3: 735–747.
- Sembara, E. L., & Salihat, R. A. 2021. Aplikasi Edible Coating Pati Talas dengan Gliserol sebagai Plasticizer Pada Penyimpanan Cabai Merah (*Capsicum annum l.*). *Journal of Sciencetech Research and Development*. 3(2): 134–145.
- Setiyoko, A., & Awaliya, N. S. 2023. Pengaruh Penambahan Carboxymethyl Cellulose terhadap Karakteristik Mi Basah. *Journal of Food and Agricultural Technology*. 1(1): 47–63.
- Silalahi, S. Y. 2019. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap *Streptococcus mutans*. *Skripsi*. Fakultas Biologi, Universitas Medan Area, Medan.

- Suharto, S., Purnamayati, L., & Arifin, M. H. 2024. Aplikasi Edible Coating Karagenan dengan Penambahan Kunyit dan Kitosan pada Bandeng Cabut Duri. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 27(6): 511–525.
- Supriatna, A., Hascaryo, B., Wisudo, S. H., Baskoro, M., & Nikijulw, V. P. H. 2014. Model Rantai Nilai Pengembangan Perikanan Tuna, Tongkol dan Cakalang di Indonesia. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 17(2): 144–155.
- Suryadri, H. 2020. Perbandingan Penambahan CMC dan Sorbitol dengan Penambahan Gelatin dan Gliserol terhadap Edible Film yang Terbuat dari Limbah Cair Tahu. *Chempublish Journal*. 5(2): 93–104.
- Susilowati, P. E., Fitri, A., & Natsir, M. 2017. Penggunaan Pektin Kulit Buah Kakao sebagai Edible Coating pada Kualitas Buah Tomat dan Masa Simpan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(2): 1–4.
- Utami, R., Nurhartadi, E. K., Kurniasih, M., & D. Indianto. 2013. Pengaruh Minyak Atsiri Jahe Merah dan Lengkuas Merah Pada Edible Coating terhadap Kualitas Fillet Ikan Patin. *AGRITECH*. 33(4): 399–406.
- Wati, S. M. 2023. Analisis Mutu Ikan Kurisi dan Swanggi Hasil Tangkapan Nelayan di Tempat Pelelangan Ikan Mayangan, Probolinggo. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 26(1): 25–38.
- Zega, O., Baehaki, A., & Herpandi, H. 2017. Pengaruh Ekstrak Apu-Apu (*Pistia stratiotes*) terhadap Daya Simpan Fillet Ikan Patin (*Pangasius sp.*) yang Disimpan pada Suhu Dingin. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1): 69–79.