

DAFTAR PUSTAKA

- Anggrahini, S., Setyaningsih, W., Ningrum, A., Anto, Agustiari, N.M. 2019. Influence of Palm Sugar to The Functional Properties of Bekasam Hydrolysate. *Food Researcher*, 3(3): 265-271.
- Azwar, S. 2004. *Metode Penelitian*. Yogyakarta. Pustaka Pelajar. hal 36.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Penentuan Bobot Tuntas. SNI 01.2372.2:2011. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 10 hal.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Penentuan Kadar Total Volatile Base Nitrogen (TVB-N) SNI 2354.8:2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 12 hal.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Penentuan Suhu Pusat. SNI 01.2372.1:2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 9 hal.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Penentuan Kadar Air. SNI 2354.1:2015. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 10 hal.
- Barodah, L.L., Sumardianto, Eko S. 2017. Efektifitas Serbuk *Sargassum polycystum* Sebagai Antibakteri Pada Ikan Lele (*Clarias* sp.) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(1):10-20.
- Bimantara, A. 2018. Uji Proximat Daging Ikan Lele yang Dibudidayakan dengan Perbedaan Manajemen Kualitas Air dan Pakan. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 10(1): 40-45.
- Budiman, R. P., Pranata, W., Suliasih, N. 2016. Umur Simpan Fillet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin Dengan Konsentrasi dan Lama Waktu Perendaman Larutan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2): 1-12.
- Castro, P. 2013. Effect of Storage Conditions on Total Volatile Base Nitrogen Determinations in Fish Muscle Extracts. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 21:519-523.
- Dotulong, V., Patty, C. N., Suwetja, I. K. 2018. Mutu Ikan Roa (*Hemirhamphus* sp.) Asap yang Dijual di Pasar Bersehati Kota Manado Sulawesi Utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(3): 281-286
- Evita, Maria., Mikrajjudin A., Hermawan M., Khairurrijjal. 2009. Peningkatan Efektivitas Defoamer Silika (SiO₂) dengan Coating Pada HDPE (High Density Polyethylene). *Jurnal Nanosains dan Nanoteknologi*, 2(2): 66-73.

- Farahita, Y., Junianto, Kurniawati, N. 2012. Karakteristik Kimia Caviar Nilem Dalam Perendaman Campuran Larutan Asam Asetat Dengan Larutan Garam Selama Penyimpanan Suhu Dingin (5-10°C). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 3(4): 165-170.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I*. Jakarta. Liberty. hal 26.
- Hao Dong and Kaijun Xiao. 2017. Modified QuEChES combined with Ultra High Performance Liquid Chromatography Tandem Mass Spectrophotometry to Determine Seven Biogenic Amines in Chinese Traditional Condiment Soy Sauce. *Food Chemistry*, 229(2017): 502-508.
- Harimu, L., Rudi, L., Haetami, A., Santoso, G.A.P., Asriyanti. 2019. Studi Variasi Konsentrasi NaOH dan H₂SO₄ Untuk Memurnikan Silika Dari Abu Sekam Padi Sebagai Adsorben Ion Logam Pb²⁺ dan Cu²⁺. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 6(2): 81-87.
- Irianto, H. E., Giyatmi, S. 2011. *Prinsip Dasar Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta. Universitas Terbuka. 53 hal.
- Jaya, I., & Ramadhan, D. K. 2006. Aplikasi Metode Akustik Untuk Uji Kesegaran Ikan. *Bulet teknologi Hasil Perikanan*, IX(2): 1-12.
- Jinadasa. 2014. Determination of Quality of Marine Fishes Based on Total Volatile Based Nitrogen Test (TVBN). *Natural and Science*, 12 (5): 106-111.
- Kementrian Perdagangan. 2012. *Ikan Tuna Indonesia*. Warta Ekspor, Ditjen.PEN/MJL/003/6/2012 Edisi Juni. 19 hal.
- Kristianingrum, S. 2012. Kajian Berbagai Proses Destruksi Sampel dan Efeknya. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Pendidikan dan Penerapan MIPA Fakultas MIPA Universitas Negeri Yogyakarta 2 Juni 2012*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. 8 hal.
- Linarwati, M. A. 2016. Studi Deskriptif Pelatihan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia serta Penggunaan Metode Behavioral Event Interview dalam Merekrut Karyawan Baru di Bank Mega Cabang Kudus. *Journal of Management*, 2(2) : 34-42.
- Liu S., Fan W., Zhong S., Ma C., Li P., Zhou K, Peng Z, Zhu M. 2010. Quality Evaluation of Traypacked Tilapia Fillets stored at 0°C Based on Sensory, Microbiological, Biochemical, and Physical Attributes. *African Journal of Biotechnology*, 9(5): 692-701.

- Manurung, Melani., I.K. Suwetja., Hens O., Feny M., Roike I.M.2018. Penyimpanan Ikan Mas Hidup Menggunakan Media Sekam Padi Yang Didinginkan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1): 148-155.
- Marpaung, R. 2015. Kajian Mikrobiologi Pada Produk Ikan Asin Kering Yang Dipasarkan Di Pasar Tradisional Dan Pasar Swalayan Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan Di Kota Jambi. *Jurnal Imiah Universitas Batanghari Jambi*, 15(3): 145-150.
- Mulyanto, S., Sumardianto, Amalia, U. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*) Terhadap Daya Simpan Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*) Pada Suhu Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(4): 1-7.
- Nasution, Hasmalina., M. Alfayed., Helvina, Siti F., Riani Ulfa., Annisa Mardhatila. 2018. Analisa Kadar Formalin dan Boraks Pada Tahu dari Produsen Tahu di Lima (5) Kecamatan di Kota Pekanbaru. *Jurnal Sains dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Riau*, 8(2): 37- 44.
- Nento, W. N. 2014. Perubahan Mutu Daging Terang Ikan Tuna Yellowfin di Perairan Teluk Tomini Propinsi Gorontalo. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(3): 225-232.
- Notoatmodjo, S. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta. PT Rineka Cipta. hal 171.
- Pursitasari, I. D. 2014. *Kimia Analitik Dasar dengan Strategi Problem Solving dan Open-ended Experiment*. Bandung. CV Alfabeta. hal 115.
- Purwaningsih, S. 2010. Kandungan Gizi dan Mutu Ikan Tenggiri (*Scomberomorus comersonii*) Selama Transportasi. Artikel Seminar Nasional Perikanan Indonesia 2010: Departemen Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor. 6 hal.
- Rahmawaty, L., P.R, W., D.K, H. 2014. Pengembangan Strategi Keamanan Produk Perikanan Untuk Ekspor ke Amerika Serikat. *Jurnal Standarisasi*, 16(2) : 95- 102.
- Rieborny, S. 2007. Effect of Iced Storage of Bigeye Snapper (*Priacanthus tayanus*) on the Chemical Composition, Properties and Acceptability of Somfug, a Fermented Thai Fish Mince. *Food Chemistry*, 102(1): 270-280.
- Sianipar, D. T. 2003. Pengaruh Kombinasi Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi Terhadap Sifat Fisik, Kimia Serta Palatabilitas Fish Nugget dari Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus obesus*). Skripsi, Teknologi Hasil Perikanan Institut Pertanian Bogor. 105 hal.

- Sikorski, Z. 1990. Seafood : Resource, Nutritional Composition, and Preservation. Depaertement of Food Preservation and Technichal University Poliecchnik Gdarisk, Boca Ration. Florida. 10p.
- Sugiyono, P. D. 2011. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung. CV Alfabeta. hal 137-145.
- Susanto, E. 2011. Pemanfaatan Bahan Alami Untuk Memperpanjang Umur Simpan Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*). Jurnal Perikanan, XII (2):60-69.
- Wangsadinata, V. 2009. Sistem Pengendalian Mutu Ikan Swanggi (*Priacanthus Macracanthus*) (Studi Kasus Di CV. Bahari Express, Palabuhanratu, Sukabumi). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 90 hal.
- Waryani, S.W., R. Silvia, F. Hanum. 2014. Pemanfaatan Kitosan dari Cangkang (*Achatina fulica*) sebagai Pengawet Ikan Kembung (*Rastralliger sp.*) dan Ikan Lele (*Clarias bathracus*). Jurnal Teknik Kimia USU, 3(4): 51-57.
- Wonorahardjo, S. 2016. Metode-Metode Pemisahan Kimia: Sebuah Pengantar. Jakarta. PT. Indeks. hal 69.
- Wu, L., Pu, Hongbin., Sun, Da-Wen. 2018. Novel Techniques of Evaluating Freshness Quality Attributes of Fish : A Review of Recent Developments. School of Food Science and Engineering, South China University of Technology. Guangzhou. 52p.
- WWF Indonesia. 2015. Better Management Practices: Perikanan Tuna. Seri Panduan Skala Kecil. WWF Indonesia. Jakarta Selatan. 20 hal
- Yusuf, R., Freshty, Y. A., Hertria, M. P. 2017. Peluang Pasar Ekspor Tuna Indonesia: Suatu Pendekatan Analisis Bayesian. Balai Besar Riset Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. 7 hal.