

DAFTAR PUSTAKA

- Aruna M, Santhosh Et.,Al. 2013. *Ashyuka: A Hub Of Medicinal Values*. International Journal Of Biological & Pharmaceutical Research. Vol : 4(12). Hal : 1043-1049.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Bussmann, Rainer W et.,al. 2013. *Anthraquinone Content in Noni(Morinda citrifolia L.)*. Research Article. Vol : 2013. Hal : 5.
- Dalimartha, Setiawan. 2008. *Atlas Tubuhan Obat Indonesia jilid 4*. Jakarta:Puspa Swara.
- Deshmukh, Wadegaonkar V.P, Bhagat R.P dan Wadegaonkar P.A. 2011. *Tissue specific expression of Anthraquinones, flavonoids and phenolics in leaf, fruit and rootsuspension cultures of Indian Mulberry (Morinda citrifolia L.)*. Plant Omics Journal. Vol : 4(1). Hal : 6-13.
- Ditjen PK2P. 2003 dalam Vatria, Belvi. 2012. *Pengolahan Ikan Bandeng (Chanos-Chanos) Tanpa Duri*. Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Rekayasa.
- Girsang, Dias Yusdianson. 2014. “*Kasus Distribusi Dan Penggunaan Formalin Dalam Pengawetan Komoditi Ikan Laut Segar (Studi Kasus Di Kota Bandar Lampung)*”. SKRIPSI. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Lampung: Universitas Lampung.
- Hadiwiyoto, Suwedo. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1*. Yogyakarta:Liberty.
- Heruwati et.,al. 2007. *Pengawetan Ikan Segar Menggunakan Biji Picung (Pangium edule Reinw)*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Vol: 2. No: 1.
- Kameswari, Made Sumitha, I Nengah Kerta Besung dan Hapsari Mahatmi. 2013. *Perasan Daun Mengkudu (Morinda citrifolia) Menghambat*

- Pertumbuhan Bakteri Escherichia coli secara In Vitro*. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Udayana. 2(2) : 216 – 224.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Pengawet Alami Untuk Produk Dan Bahan Pangan*, [e-book], diakses tanggal 19 januari 2015, dari <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGAWET-ALAMI-UNTUK-BAHAN-PANGAN.pdf>.
- Mareta, Dea Tio dan Shofia Nur Awami. 2011. *Pengawetan Ikan Bawal Dengan Pengasapan Dan Pemanggang*. Jurnal Ilmu – ilmu Pertanian. Vol : 7. No : 2.
- Muchtadi, Deddy. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung : Alfabeta.
- Mustafa, Ria Mariana. 2006. “*Studi Efektivitas Bahan Pengawet Alami Dalam Pengawetan Tahu*”. SKRIPSI. Jurusan Gizi Masyarakat Dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. Bogor: IPB.
- Rejeki, dkk. 2012. “*Penentuan Kualitas Pangan dan Uji Organoleptik*”. Makalah Ilmu dan Teknologi Pangan. Progdil Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Riko, Yazid Alfa, Rosidah dan Titin Herawati. 2012. *Intensitas dan Prevalensi Ektoparasit pada Ikan Bandeng (Chanos chanos) dalam Karamba Jaring Apung (KJA) di Waduk Cirata Kabupaten Cianjur Jawa Barat*. Jurnal Perikanan dan Kelautan. Vol : 3, No : 4.
- Rohman, Abdul, Sugeng Riyanto, Nurul Khusna Hidayati. 2007. *Aktivitas Antioksidan, Kandungan Fenolik Total Dan Flavonoid Total Daun Mengkudu (Morinda citrifolia L)*. Agritech. Vol: 27, No : 4.
- Saparinto. 2007 dalam Widiyanto, Valiant dkk. 2013. *Pengaruh Pemberian Asap Cair Terhadap Kualitas Dendeng Asap Ikan Bandeng (Chanos Chanos Forsk), Tenggiri (Scomberomorus Sp) Dan Lele (Clarias Batrachus)*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Halaman : 11-20.
- Sjabana, Dripa dan Ramadhani Rusdi Bahalwan. 2002. *Seri Referensi Herbal Pesona Tradisional & Ilmiah Mengkudu*. Jakarta : Salemba Medika.
- SNI. 2006. SNI No.01-2729.1-2006. *Ikan Segar – Bagian 1: Spesifikasi*.

- Soerodikoesoemo dan Hari. 1989 dalam Katili. 2009. *Struktur Dan Fungsi Protein Kolagen*. Jurnal Pelangi Ilmu. Vol: 2. No:5.
- Sofro, Abdul Salam., Wiryatun Lestariana, Haryadi. 1990. *Protein Vitamin dan Bahan Ikutan Pangan*. Yogyakarta : UGM.
- Sumartini., Fronthea Swastawati, Tri Winarni Agustini. 2014. *Analisis Asam Lemak Omega 3,6,9 Dan Kadar Fenol Ikan Bandeng (Chanos Chanos Forsk) Asap Dengan Kombinasi Jarak Tungku Dan Lama Pengasapan*. Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Vol : 3. Nomor : 1.
- Suryawati, Ana., Wulandari Meikawati dan Rahayu Astuti. 2011. *Pengaruh Dosis dan Lama Perendaman Larutan Lengkuas terhadap Jumlah Bakteri Ikan Bandeng*. Jurnal Unimus. Vol : 7. No : 1.
- Susilo. 2008. *Pemanfaatan Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L) Sebagai Bahan Pengawet Ikan Bandeng Segar (Chanos chanos F)*. SKRIPSI. Pendidikan Biologi. FKIP. UMS. Surakarta.
- Vatria, Belvi. 2012. *Pengolahan Ikan Bandeng (Chanos-Chanos) Tanpa Duri*. Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Rekayasa. Hal 18-19.
- Wardiny, Tuty Maria dkk. 2012. *Pengaruh Ekstrak Daun Mengkudu Terhadap Profil Darah Puyuh Starter*. JITP.Vol: 2. No: 2.
- Wulandari, Dyah Agustin dkk. 2009. *Kualitas Mutu Bahan Mentah Dan Produk Akhir Pada Unit Pengalengan Ikan Sardine Di Pt. Karya Manunggal Prima Sukses Muncar Banyuwangi*. Jurnal Kelautan. Vol : 2. No : 1.