

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made. 2004. *Ikan yang Sedap dan Bergizi*. Solo : Tiga Serangkai.
- Buckle, K. A., R. A Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan* (diterjemahkan oleh Purnomo H. dan Adiono). UI Press. Jakarta.
- Cornelia, Melanie, dkk. 2005. “Peranan Ekstrak Kasar Daun Salam (*Syzygium polyanthum*, Wight.) dalam Menghambat Pertumbuhan Total Mikroba dan *Escherichia coli* pada Daging Ayam Segar”. *Jurnal. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol. 3 No. 2.
- Departemen Kesehatan. 2006. *Pengawet Alami Pengganti Formalin Sudah Ada Sejak Dulu*.
http://www.indonesia.go.id/id/newsDetails.php?ind_nid=627&mainAct=2&listAct=2 [6 Maret 2016].
- Devi, Anna Roosiana. 2015. “Pengawetan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Menggunakan Daun Sirih Dengan Variasi Lama Perendaman Yang Berbeda”. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ebook Pangan. 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam industri Pangan*. Diakses pada tanggal 10 Maret 2016.
- Fitri, Ana. 2007. “Pengaruh Penambahan Daun Salam (*Eugenia polyantha*, Wight) Terhadap Kualitas Mikrobiologis, Kualitas Organoleptik dan Daya Simpan Telur Asin pada Suhu Kamar”. *Skripsi*. Surakarta : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sebelas Maret.
- Grande, Norman. 2010. *Teknologi Pengawetan Pangan Edisi III*. Jakarta: UI Press.
- Habibah, Tristya Putri Zahra. 2013. Identifikasi Penggunaan Formalin Pada Ikan Asin Dan Faktor Perilaku Penjual Di Pasar Tradisional Kota Semarang. *Unnes Journal Of Public Health Vol 2 No. (3) : 1-10*.
- Hakim, Riza Rahman. 2010. “*Pengolahan dan Pengawetan Ikan*” (online) (http://rizarahman.staff.umm.ac.id/files2010/01/Pengolahan_ikan_pdf, Diakses 06 Maret 2016).
- Hadiwiyoto, Suwedo. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberty.

- Hardjasasmita. 1980. *Taxonomi Vertebrata*. Yogyakarta: UGM.
- Harmita dan Maksum Radji. 2006. *Buku Ajar Analisis Hayati Edisi 3*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Hidayati, E., N. Juli dan E. Marwanti. 2002. “Isolasi Enterobacteriaceae Patogen Dari Makanan Berbumbu dan Tidak Berbumbu Kunyit (*Curcuma longa* L.) serta Uji Pengaruh Ekstrak Kunyit (*Curcuma longa* L.) terhadap pertumbuhan bakteri yang diisolasi”. *Jurnal Matematika dan Sains* 7(2): 43-52.
- Hudaya, S. dan S. Daradjat. 1980. *Dasar-Dasar Pengawetan I*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Junianto, 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Katzer,G.2000.*Gernot Katzer’s Spice Dictionar*.
<http://www.ang.kfunigranz.ac.at/~katzer/engl/generic.html/Euge.p ol.htm> [06 Maret 2016].
- Kharismawati, Mufti, dkk. 2009. “Penetapan Kadar Tanin Dalam Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*, Wight.) Secara Sektrofotometri Sinar Tampak”. *Jurnal. Pharmacy* Vol.06 No. 01.
- Kusumaningrum, G. S., R. Setyaningsih dan Suranto. 2003. “Aktivitas Penghambatan Minyak Atsiri dan Ekstrak Kasar Biji Pala (*Myristica fragrans* Houtt. dan *M. fattua* Houtt.) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Xanthomonas compestris* Oammel. Asal Tanaman Brokoli (*Brassica oleracea var Italica*)”. *Jurnal Biofarmasi* 1(1): 20-24.
- Kuswandi, M., S. Irvati, R. D.T. rahayu, dan A. Setyaningsih. 2000. “daya Antibakteri Minyak Atsiri Adas Manis (*Foeniculum vulgare*) terhadap Bakteri yang Resisten Antibiotik”. *Jurnal Pharmacon* 1(2): 5-11.
- Manitto, P. 1992. *Biosintesis Produk Alami*. (diterjemahkan oleh Koensoemardiyah) IKIP Semarang Press. Semarang.
- Natural. 2006. “Salam” (*Eugenia polyantha* ,Weight.).
http://www.asiamaya.com/jamu/isi/salam_Eugeniapolyantha.htm (8 Maret 2016)
- Nuraini, Rahma. 2008. “Teknik Pengawetan Ikan Untuk Dikonsumsi Dengan Metode Fermentasi Ensiling”. *Skripsi*. Bandung: Program Studi Biologi Sekolah Ilmu Dan Teknologi Hayati, Institut Teknologi Bandung

- Permenkes. 2012. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP)*. Jakarta.
- Pelczar, M. J., Raid, R. D. dan E. C. S. Chan. 1988. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jilid 2. UI Press. Jakarta.
- Prahasta A Dan H Masturi. 2008. *Agrobisnis Bandeng*. Bandung : Pustaka Grafika.
- Purwati, A. 2004. *Berita Keanekaragaman Hayati*: “Sembilan Tanaman Obat Unggulan Hasil Uji Klinis Badan POM 2004”. <http://www.beritabumi.or.id/berita3.php?idberita=148> [10 Maret 2016].
- Rahardjo M,B., 1996, Kemampuan *Allium sativum* Linn dan *Kaempferia galanga* dalam Menghambat Pertumbuhan *Streptococcus mutans*. Dalam *Majalah Kedokteran Gigi*. Edisi FORIL V. Surabaya : FKG Unair, 818-823.
- Raharjo, Devita. 2015. “Daya Simpan Ikan Bandeng Segar yang Diawetkan Menggunakan Pengawet Alami Kombinasi Daun Jambu Mete (*Anacardium occidentale*) dan Garam”. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rofik, Syafiul dan Rita Dwi Ratnani. 2012. *Ekstrak Daun Api-Api (Avecennia marina) Untuk Pembuatan Bioformalin Sebagai Antibakteri Ikan Segar*. Prosiding SNST ke-3 Tahun 2012. Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang.
- Rosari, M. I. 2014. Pengaruh Ekstrak Kasar Buah Mahkota Dewa (*Phaleria macrocarpa*) Sebagai Antioksidan pada Fillet Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Frosk) Segar. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan* 3(2) :34-43.
- Sahputra, Nandhika W. 2015. “Daya Simpan Ikan Bandeng Yang Diawetkan Menggunakan Pengawet Alami Kombinasi Daun Salam (*Eugenia polyantha*, Weight.)Dan Garam”. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Salosa, Yenni Y. 2013. *Uji Kadar Formalin, Kadar Garam dan Total Bakteri Ikan Asin Tengiri Asal Kabupaten Sarmi Provinsi Papua*. Depik, 2(1): 10-15. ISSN 2089-7790.
- Saparinto, Cahyo, Ida Purnomowati, dan Diana Hidayati. 2006. *Bandeng Duri Lunak*. Yogyakarta : Kanisius.

- Setiawan, Catur Prabowo. 2002. "Pengaruh Perlakuan Kimia dan Fisik Terhadap Aktivitas Antimikroba Daun Salam (*Syzygium polyanthum* (Wight) Walp.)". *Skripsi*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Siregar, D. 2004. *Ikan Asin*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soekarto. 1985. *Penilaian organolektik untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Jakarta: Barata Karya aksara.
- Stahl, E. 1985. *Analisis Obat Secara Kromatografi dan Mikroskopi*. (diterjemahkan ole Kosasih Padmawinata dan Iwang Sudiro). IPB. Bandung
- Sumono, A. 2009. Kemampuan Air Rebusan Daun Salam (*Eugenia Polyantha*, W) dalam Menurunkan Jumlah Koloni Bakteri *Streptococcus* sp. *Majalan Farmasi Indonesia*, 20(3), 112-117
- Suryanti. 2014. *Aneka Olahan Ikan Bandeng*. Jakarta: Penebar Swadana.
- Syifa, Nilam., Siti Harnina Bintari, Dan Dewi Mustikaningtyas. 2013. Uji Efektifitas Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum* Linn.) Sebagai Antibaktari Pada Ikan Bandeng (*Chanos Chanos* Forsk). Segar . *Unnes Journal Of Life Science*. 2 (2) : 71-77.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2002. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta) Cetakan Ke-10*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada Press.
- USDA National Nutrient Database for Standart Reference, 2013. *Milk fish nutrion*. Wafa, Ali, Anisa Ulfah, Oty Kiki, dan Moh Arham. 2014. "Komhandan". Program *Kreatifitas Mahasiswa Bidang Pengabdian Masyarakat*.
- Wahyudi, J. 2005. *Daun Salam sebagai Obat*. <http://mail-archive.com/iklan-mini@yahoo.com/msg64123html> [10 Maret 2016].
- Waluyo, Lud. 2012. *Mikrobiologi Umum*. Malang : UMM Press.
- Winarno, M. W. 1998. "Terapi Alternatif: Jambu Biji". *Intisari*. <http://www.indonesia.com/intisari/1998/november/alternatif.html> [10 Maret 20016].
- Widiastuti, IM. 2005. Bakteri Pathogen Pada Ikan Pendang Dalam Kadar Garam Yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Santika* 28 (2) : 279-287.

Yuanita, L. 2006. Oksidasi Asam Lemak Daging Sapi dan Ikan pada Penggunaan Natrium Tripolifosfat :Pemasakan dan Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Dasar*, 7(2):194-100.