

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, T., Yusuf, H., dan Rini, Y. 2014. Minyak Atsiri Daun Sirih Merah (*Piper crocatum*) Sebagai Pengawet Alami Pada Ikan Teri (*Steplophorus indicus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2), 123- 130.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip-Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Standarisasi Nasional Indonesia (SNI) 01-2354.4-2006 Cara Uji Bagian 4 : Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen pada Produk Perikanan*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Standarisasi Nasional Indonesia (SNI) 01-2354.2-2015 Cara Uji Kimia-Bagian 2 : Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan*. 12 hlm.
- Barlina, R. 2007. Peluang Pemanfaatan Buah Pinang Untuk Pangan Opportunity of Arecanut for Food Utilizing. *Buletin Palma No. 33, Desember 2007*.
- Behar, J. N., Pandit, I. S., & Darmadi, N. M. 2021. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengawet Alami pada Ikan Layang Segar (*Decapterus russelli*) pada Umur Simpan Tiga Hari Terhadap Mutu. *Volume 26, Nomor 01, April 2021*, Hal: 20~26.
- Bintang, Maria. 2010. *Biokimia Teknik Penelitian*. Erlangga, Jakarta
- BPS. 2021. *Statistik Indonesia Statistical Yearbook Of Indonesia*. BPS-Statistics Indonesia.
- Buckle, K.A, *et all*. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Choiriyah, V. U., Dzulkirom AR, M., & Hidayat, R. R. 2016. Analisis Break Even Point Sebagai Alat Perencanaan Penjualan Pada Tingkat Laba Yang Diharapkan (Studi Kasus pada Perhutani Plywood Industri Kediri Tahun 2013-2014). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)|Vol. .35 No. 1 Juni 2016*.
- Desmiaty, Y, Dkk. 2008. Penentuan Jumlah Tanin Total pada Daun Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia* Lamk) dan Daun Sambang Darah (*Excoecaria bicolor* Hassk.) Secara Kolorimetri dengan Pereaksi Biru Prusia. *Ortocarpus*.Vol 08. 106-109.
- Effendi, I., & Oktariza, W. 2006. *Manajemen agribisnis perikanan* . Jakarta : Penebar Swadaya.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PAU. IPB.

- Fitri, Z. M., Kismiyati, & Mubarak, A. S. 2018. Daya Antibakteri Ekstrak Daun Api-Api (*Avicennia alba*) terhadap *Vibrio harveyi* Penyebab Vibriosis secara Invitro. *JIPK*. Volume 10 No 2. November 2018, 10(2): 131–136.
- Gita, R.S.D & S. Danuji. 2018. Studi Pembuatan Biskuit Fungsional dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun kelor. *Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*.2018;1(2):155-162.
- Gustini, Siti, K., dan Ari, H.Y. 2014. Kualitas Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) Setelah Perendaman Dalam Kitosan Ditinjau Dari Aspek Mikrobiologi dan Organoleptik. *J. Protobiont*, 3(2),100-105.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid 1. Yogyakarta.
- Hansen, Don R, Maryanne M, Kwary, D. A., & Fitriasari, D. 2005. *Akuntansi Manajemen Buku 2*. Jakarta : Salemba Empat, 2005.
- Hermawan, Adi, P, Noorhamdani. 2012. Uji Aktifitas Ekstrak Daun Jambu Biji Sebagai Antimikroba Terhadap Bakteri Karies *Streptococcus mutans* Secara Invitro. [Skripsi]. Universitas Brawijaya. Malang.
- Hutasuhut, V. A., Hasan, W., & Santi, D. N. 2013. Penggunaan Ekstrak Biji Buah Pinang (*Areca Catechu L.*) Untuk Memperpanjang Waktu Simpan Ikan Kembung (*Rastrelliger catagurna*).
- Ikhsani, H., Sulaeman, R., & Yoza, D. 2015. Retensi Dan Penetrasi Ekstrak Biji Pinang (*Areca Catechu L.*) Sebagai Bahan Pengawet Nabati Kayu Mahang (*Macaranga gigantea Mull. Arg.*). *Jom Faperta Vol. 2 No. 1 Februari 2015*.
- Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Jusrawati. 2021. Karakteristik Mutu Secara Kimiawi Ikan Layang (*Decapterus Macrosoma*) Segar Menggunakan Teknik Penanganan Perbandingan Air Dan Es Serta Lama Penyimpanan. [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin Makassar, 11-12.
- Karimela, E. J. & Mandeno, J. 2019. Tingkat Kontaminasi Mikroba Pada Beberapa Unit Pengolahan Ikan Asap Pinekuhe Dikabupaten Sengihe. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan Vol. 10 No. 1 Mei 2019*, hal 61-68.
- Karina, Indrayani , Y. & M Sirait, S. 2016. Kadar Tanin Biji Pinang (*Areca Catechu L*) Berdasarkan Lama Pemanasan Dan Ukuran Serbuk. *Jurnal Hutan Lestari Vol. 4 (1) : 119–127*.
- Khomsan, A. 2004. Peranan pangan dan gizi untuk kualitas hidup. Jakarta: Grasindo.

- Kumar, P. 2021. Different Preparations Of Solanum Surattense And Their Evaluation Against Fecundity, Hatchability, And Survival Of The Snail *Lymnaea acuminata*. *Indian J.Sci.Res.* 12 (1): 33-39, 2021.
- Malangngi LP, Meiske SS, and Jessy JEP. 2012. Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*PerseaamericanaMill.*). *Jurnal MIPA UNSRAT*. Vol 1(1): 5-10.
- Maruta, H. 2012. Analisis Break Even Point (Bep) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen. *Henry Simamora, Akuntansi Manajemen. (Jakarta: Star Gate Publisher, 2012)* , Hal 171.
- Mawaddah, R. 2008. Kajian Hasil Riset Potensi Antimikroba Alami Dan Aplikasinya Dalam Bahan Pangan Di Pusat Informasi Teknologi Pertanian Fateta IPB. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor., hal 3-15.
- Marpaung, H. Y. 2021. Analisis Pengawetan Alami Ikan Gembung (*Rastrellingerkanagurta L*) Dengan Membandingkan Daun Jambu Biji (*Psidium guajava*) dan Daun Gambir (*Uncaria*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian [JIMTANI]*Vol 1 Nomor ISSN: 2808-7712, hal, 1-16.
- Mentari, N. L., Safrida, & Khairil. 2016. Potensi Pemberian Ekstrak Daun Sirih (*Piper Betle L*) Sebagai Pengawet Alami Ikan Selar (*Selaroides leptolepis*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi, Volume 1, Issue 1, Agustus 2016*, 1-9.
- 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. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>. diakses pada tanggal 12 Februari 2023.
- Normayanti. 2016. Optimasi Perendaman Larutan Biji Pinang (*Areca catechu L*) Dengan Dosis Berbeda Terhadap Pravalensi Serangan Jamur pada Telur Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). [Skripsi]. *Universitas Muhammad Makassar*, hal 14.
- Nurhayati, A. 2007. Sifat Kimia Kerupuk Goreng Yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi Dan Perubahan Bilangan Tba Selama Penyimpanan. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pratama, R. I., I. Rostini, dan E. Liviawaty. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus sp.*). *Jurnal nbnnm Akuatika*. 5(1). ISSN 0853-2532.

- Priyanto T. 2012. Beras Ketan dan Sifat Fisika-kimianya. <http://www.alatcetakrengginang.com>. Diakses tanggal 8 Februari 2023.
- Prihartini, A., Anggoro, S. & Asriyanto. 2007. Analisis Tampilan Biologis Ikan Layang (*Decapterus* sp). *Jurnal Pasir Laut*, Vol.3, No.1, Juli 2007, 61-75.
- Rahmi, N. Wulandari, P., & Advinda, L. 2021. Pengendalian Cemaran Mikroorganisme Pada Ikan-MINI REVIEW. *Prosiding SEMNAS BIO 2021 Universitas Negeri Padang* ISBN : 2809-8447.
- Ramlah., E. Soekendarsi., Z. Hasyim dan M.S. Hasan. 2016. Perbandingan kandungan gizi ikan nila *Oreochromis niloticus* asal Danau Mawang Kabupaten Gowa dan Danau Universitas Hasanuddin Kota Makassar. *Jurnal Biologi Makassar (Bioma)*. 1 (1): 39-46
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid 2*. Jakarta : Bina Cipta.
- Satriadi, T. 2011. Kadar Tanin Biji Pinang (*Areca Catechu* L.) Dari Pleihari Tanin's Content Of Arecanut (*Areca Catechu* L.) From Pleihari. *Jurnal Hutan Tropis Volume 12 No. 32, Edisi September 2011*.
- Sihombing, T. 2000. *Pinang : budi daya dan prospek bisnis / Toguan Sihombing*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sulastri, T. 2009. Analisis Kadar Tanin Ekstrak Air dan Ekstrak Etanol. *Jurnal Chemica Vo/. 10 Nomor 1 Juni 2009*, 59-63.
- Sukardi. 2007. Metodologi Penelitian Pendidikan. Yogyakarta: Bumi Aksara
- Suprayitno, E. 2017. *Dasar Pengawetan*. Malang: UB Press.
- Suriawiria Unus. 1986. Mikrobiologi Air dan Dasar-Dasar Pengolahan Buangan Secara Biologi, Alumni, Bandung.
- Syukri, D. 2021. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Grafimetri). Padang: Andalas University Press.
- Tamuu, H., Harmain, R. M., & A. Dali, F. 2014. Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Ikan Kembung Segardengan Penggunaan Larutan Lengkuas Merah. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Volume II, Nomor 4, Desember 2014.
- Tjahaningsih, W. Alamsjah, M. A. & Abdillah, A. A. 2013. Potensi Pemanfaatan Ekstrak Etanol Alga Merah (*Kappaphycus Alvarezii*) Sebagai Pengawet Alami Pengganti Formalin Pada Daging Ikan. *Jurnal Ilmiah Perikanan*

dan Kelautan Vol. 5 No. 2, November 2013.

- Wael, M. U., Dewi, S. S. & Maharani, E. T. 2017. Daya Hambat Infusa Biji Pinang (*Areca catechu* L.) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Seminar Nasional Pendidikan, Sains dan Teknologi ISBN : 978-602-61599-6-0*.
- Widiastuti, D. R. 2016. Kajian Pengawet Pangan dari Bahan alami sebagai Bahan Tambahan Alternatif. *Karya Tulis Ilmiah. Badan POM*, hal 3-4.
- Wijana, N.R., Pandit, I.G.S. dan 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.
- Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Yuniwati, M., Tanadi, K. Andaka, G. & Kusmartono, B. 2019. Pengaruh Waktu, Suhu dan Kecepatan Pengadukan Terhadap Proses Pengambilan Tannin dari Pinang. *Jurnal Teknologi, Volume 12 Nomor 2*, , 109-115.