

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. R. dan Moss, M. O. 2008. *Food Microbiology*. 3rd Edition. The Royal Society of Chemistry, Cambridge. 463 p.
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT. Bumi Aksara, Jakarta. 159 hlm.
- Adawyah, R. 2011. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara, Jakarta. 27 hlm.
- Adawyah, R. 2014. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT. Bumi Aksara, Jakarta. 159 hlm.
- Adi, I. G. W. W., Semariyani, A. A. M., Rudianta, N., Sudiarta, I. W., dan Candra, I. P. 2020. Kajian Ekstrak Daun Kemangi dalam Mempertahankan Kesegaran Ikan Layang (*Decapterus* sp). *Gema Agro*, 25 (1): 23-32.
- Afrianto, E. dan Liviawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius, Yogyakarta. 125 hlm.
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 2010. *Penanganan Ikan Segar*. Widya Padjadjaran, Bandung. 156 hlm.
- Afrianto, E., Liviawaty, E., Suhara, O., Hamdani, H. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Blansing Terhadap Penurunan Kesegaran Filet Tagih Selama Penyimpanan pada Suhu Rendah. *Jurnal Akuatika*, 5 (1): 45-54.
- Agustin, S. F., Sari, A. M., Khasanah, L. U. 2020. Edible Coating Minyak Atsiri Kemangi (*Ocimum basilicum*) pada Fillet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21 (3): 175-190.
- Aliah, R. S. 2017. Rekayasa Produksi Ikan Nila Salin Untuk Perairan Payau di Wilayah Pesisir. *Jurnal Rekayasa Lingkungan*, 10 (1): 17-24.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 333 hlm.
- Amalia S., S. Wahdaningsih dan N. K. Untari. 2014. Antibacterial Activity Testing of N-Hexane Fraction of Red Dragon (*Hylocereus polyrhizus* Britton & Rose) Fruit Peel on *Staphylococcus aureus* ATCC 25923. *Trad. Med. J*, 19 (2): 89 - 94.

- Angelina, M., Turnip, M., Khotimah, S. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Kemangi (*Ocimum sanctum* L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Protobiont*, 4 (1): 184-189.
- Anggraeni, D, H., Liviawaty, E., Pratama, R. I., dan Rostini, I. 2017. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Jambu Biji Terhadap Masa Simpan Filet Patin Berdasarkan Jumlah Mikroba. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 8 (2): 145-151.
- Anggraini, Meliya. 2018. *Kualitas Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) dengan Pengawet Alami Ekstrak Daun Kemangi pada Variasi Lama Perendaman*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Antara, N. S., dan Wartini, M. 2011. *Senyawa Aroma dan Citarasa*. Tropical Plant Curriculum Project, Universitas Udayana, Bali. 70 hlm.
- Apriani, R., Ferasyi, T, R., Razali. 2017. Jumlah Cemarkan Mikroba dan Nilai Organoleptik Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 1 (3): 598–603.
- Aprianti, D. 2011. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Biji Picung (Pangium Edule Reinw) Dan Pengaruhnya Terhadap Stabilitas Fisiko Kimia, Mikrobiologi dan Sensori Ikan Kembung (Rastrelliger Neglectus)*. Skripsi. Program Studi Kimia. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta. 76 hlm.
- Ariska, S. B., dan D. Utomo. 2020. Kualitas Minuman Serbuk Instan Sereh (*Cymbopogon citratus*) Dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11 (1): 42–51.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2006. *SNI Ikan Segar* No. SNI No. 01-2696.1-2006. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta. 6 hlm.
- Badan Standar Nasional [BSN]. 2013. *Filet Ikan Beku* SNI 2696:2013. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta. 15 hlm.
- Badan Standar Nasional [BSN]. 2013. *Ikan Segar* SNI 2729:2013. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta. 15 hlm.

- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2015. *Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan*. SNI 2332.3:2015. Standar Nasional Indonesia, Jakarta. 16 hlm.
- Badan Karantina dan Pengendalian Mutu [BKIPM]. *Statistik Ekspor Nila Tahun 2017*. Tersedia pada: http://bkipm.kkp.go.id/bkipmnew/?r=stats/#_ops_volume/E/Kg/m//2017//nm_umum/Nila. Jakarta.
- Barus, J. G. 2017. Pengaruh Lama Perendaman Dengan Menggunakan Larutan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Sebagai Pengawet Terhadap *Total Plate Count* dan *Salmonella* Pada Daging Broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 1 (3): 42-47.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. UI-Press, Jakarta. 346 hlm.
- Cahyani, N. M. E. 2014. Daun Kemangi (*Ocimum cannum*) sebagai Alternatif Pembuatan Handsanitizer. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9 (2): 136-142.
- Connell, J. J. 1990. *Control Fish Quality*. Fishing News Book, London. 222 hlm.
- Cushnie, T.P., and A.J. Lamb. 2005. Antimicrobial Activity of Flavonoids. *International Journal of Antimicrobial Agents*, 26 (5): 343-356.
- Damayanti, W., Rochima, E., Hasan, Z. 2016. Aplikasi Kitosan Sebagai Antibakteri Pada Filet Patin Selama Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19 (3): 321-328.
- Damongilala, L. J. 2021. *Kandungan Gizi Pangan Ikani*. CV. Patra Media Grafindo, Bandung. 60 hlm.
- Devi, A. R. 2015. *Pengawetan Ikan Nila (Oreochromis Niloticus) Menggunakan Daun Sirih Dengan Variasi Lama Perendaman Yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta. 70 hlm.
- Deviyanti, P. N., Dewi E. N., dan Anggo A. D. 2015. Efektivitas Daun Kemangi (*Ocimum sanctum L.*) Sebagai Antibakteri pada Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4 (3): 1-6.

- Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (Ditjen P2HP). 2006. *Teknologi Pengolahan Fillet Ikan*. Satker Direktorat Pengolahan Hasil, Jakarta.
- Dirjen POM. 1995. *Farmakope Indonesia*. Edisi IV. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta. 1290 hlm.
- Dwetro, G. R. Suparmi. Sumarto. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kemangi Terhadap Daya Awet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*, 1-13.
- Erikson, U. dan E. Misimi. 2008. Atlantic Salmon Skin and Fillet Color Changes Effected by Perimortem Handling Stress, Rigor mortis, and Ice Storage. *Journal of Food Science*, 73 (2): 50-59.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta. 199 hlm.
- Febriyanti, D., Pujiati, R.S., dan Khoiron. 2015. *Total Plate Count dan Staphylococcus aureus* Pada Ikan Asin Manyung (*Arius thalassinus*) di TPI Puger Kabupaten Jember. *Artikel Ilmiah Hasil Penelitian Mahasiswa*, 1-5.
- Fellow, J. P. 2000. *Food Processing Teknologi Principle and Praticce*. Penerbit Edition. Woodhead Pushishing Limited and CRC Press, Boca Raton Cambrige. 608 hlm.
- Ganiswarna, S. G. 1995. *Farmakologi dan Terapi Edisi IV* Bagian Farmakologi Fakultas Kedokteran UI, Jakarta. 365-368 hlm.
- Hadipoentyanti, E., Wahyuni, S. 2008. Keragaman Selasih (*Ocimum spp.*) Berdasarkan Karakter Morfologi, Produksi dan Mutu Herba. *Jurnal Littri*, 14 (4): 141 – 148.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1*. Liberty, Yogyakarta. 275 hlm.
- Hanggani, H. 2003. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Chlorella sp. Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Mikroorganisme Filet Patin pada Penyimpanan Suhu Rendah*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran, Jatinangor. 43 hlm.

- Hanidhar, D. I. 2007. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Kemangi (Ocimum basilicum forma citratum) Terhadap Perkembangan Larva Lalat Rumah (Musca domestica)*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hashem, F. M., dan El-Kiey, M. A. 2002. *Nigella sativa* seeds of Egypt. *Journal of Pharmaceutical Sciences*, 3 (1): 121-133.
- Herawati, N. 2011. Identifikasi Senyawa Bioaktif Tumbuhan Mangrove *Sonneratia alba*. *Jurnal Chemica*, 12 (2): 54-58.
- Husni, A., Putra, M. P. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. UGM Press, Yogyakarta. 105 hlm.
- Hutapea, J. R. 2001 *Inventaris Tanaman Obat Indonesia (I)*. Jilid II. Departemen Kesehatan dan Departemen Kesejahteraan Sosial RI, Jakarta. 89-90.
- Ilyas, S. 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan*. CV. Paripurna, Jakarta. 237 hlm.
- Insani, M., Liviawaty, E., dan Rostini, I. 2016. Penggunaan Ekstrak Daun Belimbing Wuluh Terhadap Masa Simpan Filet Patin Berdasarkan Karakteristik Organoleptik. *Jurnal Perikanan Kelautan*. 7 (2): 14-21.
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya, Jakarta. 118 hlm.
- Kaiang, B. D., Lita, A. D. Y., Montolalu dan Roike. 2016. Kajian Mutu Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap Utuh yang Dikemas Vakum dan Non Vakum Selama 2 Hari Penyimpanan pada Suhu Kamar. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4 (2): 75-84.
- Kaimudin, M. 2020. Review: Analisis Profil Protein Ikan Dengan Metode. SDS-PAGE. *Majalah BIAM*, 16 (01): 13-20.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan [KKP]. 2018. *Satu Data Kementerian Kelautan dan Perikanan Produksi Nasional Perikanan Budidaya Tahun 2018*. Jakarta. Tersedia pada: <https://satudata.kkp.go.id/dashboardproduksi>.
- Khairuman dan Khairul, A. 2008. *Buku Pintar Budidaya 15 Ikan Konsumsi*. PT AgroMedia Pustaka, Jakarta. 358 hlm.

- Kim, J., Marshall, M., Cornell, J., dan Boston, W. 1995. Antibacterial Activity of Carvacrol, Citral and Geraniols Against *Salmonella typhimurium* in Culture Medium and on Fish Cubes. *Journal Food Science*, 69 (6): 1365-1366.
- Kondo, M., Naoki, M., Kazumi, K., dan Yokota, H. O. 2004. Enhanced Lactic Acidfermentation of Silage by The Addition Ofgreen Tea Waste. *J. Sci. Food Agric*, 84 (7): 728-734.
- Kordi, M. G. H. 2010. *Budidaya Ikan Nila di Kolam Terpal*. Lily Publisher, Yogyakarta. 104 hlm.
- Krisanti, B. 2005. *Pengaruh Ekstrak Sargassum sp. Terhadap Masa Simpan Filet Ikan Nila Merah Pada Suhu Rendah*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Lukman, A. 2016. *Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Kemangi (Ocimum sanctum L.) Terhadap Bakteri Patogen Dengan Metode KLT Bioautografi*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, Makassar. 60 hlm.
- Madduluri, S., Rao, K. B., and Sitaram, B. 2013. In Vitro Evaluation of Antibacterial Activity of Five Indigenous Plants Extract Against Five Bacterial Pathogens of Human. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 5 (4): 679- 684.
- Makkar. 1993. Gravimetric Determination of Tannins and Their Correlation with Chemical and Protein Precipitation Methods. *Journal of The Science of Food and Agriculture*, 161-165.
- Masengi, S., Sary W., Sipahutar Y. H. 2021. Pengaruh Cara Kematian dan Tahap Penurunan Mutu Filet Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24 (2): 284-291.
- Mawaddah, R. 2008. *Kajian Hasil Riset Potensi Antimikroba Alami dan Aplikasinya Dalam Bahan Pangan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 66 hlm.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan*. Alfabeta, Bandung. 96 hlm.
- Muchtadi., Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Tekhnologi Pangan*. Alfabeta, Bandung. 320 hlm.

- Munandar, A., Nurjanah, Nurimala, M. 2009. Kemunduran Mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Pada Penyimpanan Suhu Rendah Dengan Perlakuan Cara Kematian dan Penyiangan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 11 (2): 88-101.
- Naiu, A. S., Koniyo, Y., Nursinar, S., Kasim, F. 2018. *Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. CV Athra Samudra Gorontalo, Gorontalo. 109 hlm.
- Ngajow, M., Abidjulu, J., Kamu, V. S. 2013. Pengaruh Antibakteri Ekstrak Kulit Batang Matoa (*Pometia pinnata*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* secara In vitro. *Jurnal MIPA UNSRAT Online*, 2 (2): 182-132.
- Nidha, A.A., Hadi, P., dan Farida, H. 2017. Efektivitas Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum basilicum*) Sebagai Antiseptik Untuk Higiene Tangan. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*, 6 (2): 253-260.
- Nuria, M. C., Faizatun A., dan Sumantri. 2009. Uji Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Jarak Pagar (*Jatropha curcas* L) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* ATCC 25923, *Escherichia coli* ATCC 25922, dan *Salmonella typhi* ATCC 1408. *Jurnal Ilmu – ilmu Pertanian*, 5 (2): 26 – 37.
- Nurjanah, S., Sukarno, dan Muldani, M. 2004. Kemunduran Mutu Ikan Nila Merah (*Oreochromis* sp.) Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 7 (1): 37-42.
- Nurmashita, D., Rijai, L., Sulistiarini, R. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum basilicum* L.) Terhadap Aktivitas Antibakteri Basis Pasta Gigi. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 1 (4): 159–167.
- Parwata, O. A. 2008. Isolasi dan Uji Aktifitas Antibakteri Minyak Atsiri dari Rimpang Lengkuas (*Alpinia galanga*). *Jurnal Kimia*, 2 (2): 100- 104.
- Poeloengan, M., Praptiwi, P. 2012. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* Linn). *Media Litbang Kesehatan*, 20 (2): 65-9.
- Pomeranz, Y. 1985. *Functional Properties of Food Components*. Academic Press: inc, Orlando. 536 hlm.
- Prescott, L. M., Harley J. P. and Klein D. A. 2005. *Microbiology, Sixth Edition*. McGraw-Hill Companies, New York. Inc. pp. 492-493, 910.

- 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.
- Putri, N. E. 2018. Efektivitas Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum sanctum* L.) Terhadap Larva Nyamuk *Aedes Aegypti* Instar IV. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8 (1): 40- 44.
- Rachmawati, R., Defiani, M. R., dan Suriani, N. L. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Vitamin C pada Cabai Rawit Putih (*Capsicum frutescens*). *Jurnal Biologi*, 13 (2): 36-40.
- Rahmatang, Prihatno M., Irwan. 2019. Waktu Transit, Nilai Organoleptik, dan Nilai Keasaman (pH): Hasil Tangkapan *Purse Seine*. *Pena Akuatika*, 18 (1): 28-40.
- Rahmawati, D. 2004. *Mempelajari Aktivitas Antioksidan dan Anti Mikroba Ekstrak Antarasa (Litsea cubeba) dan Aplikasinya Sebagai Pengawet Alami Pada Bahan Pangan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 62 hlm.
- Rahmi, F. 2020. *Pengaruh Ekstrak Daun Kemangi (Ocimum sanctum) Terhadap Mutu Ikan Nila (Oreochromis niloticus) Segar Selama Penyimpanan Suhu Ruang*. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Kelautan, Universitas Riau, Pekanbaru.
- Ramachandra, R. S. and Ravishankar, G. A. 2002. Plant Cell Cultures Chemical Factories of Secondary Metabolites. *Biotechnology Advances*, 20 (2): 101-153.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. ITB, Bandung. 367 hlm.
- Rosadi, A. 2007. *Pembuatan Permen Tablet Ekstrak Daun Kemangi (Ocimum basilicum)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rukmana, R. dan Yudirachman, H. 2016. *Untung Berlipat Dari Budi Daya Kemangi dan Selasih: Tanaman Multimanfaat*. Lily Publisher, Yogyakarta. 159 hlm.

- Saidin, Muhammad. 1999. Kandungan Kolesterol dalam Berbagai Bahan Makanan Hewani. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 27 (2): 224-230.
- Saimima, N. A., Rahman, A., dan Manuhutu, D. N. 2021. Pengaruh Perendaman Ekstrak Daun Mangrove (*Sonneratia caseolaris*) terhadap Penilaian Mutu Organoleptik Ikan Kuwe (*Gnathanodon speciosus*) Segar. *Jurnal TRITON*, 17 (1): 25 – 34.
- Santoso, J., Nurjanah, Sukarno, dan S. R. Sinaga. 1999. Kemunduran Mutu Ikan Nila Merah (*Oreochromis* sp.) selama Penyimpanan pada Suhu Chilling. *Buletin THP*, 1 (4): 1-4.
- Santoso, M. A. R., Liviawaty, E., dan Afrianto, E. 2017. Efektivitas Ekstrak Daun Mangga sebagai Pengawet Alami terhadap Masa Simpan Filet Nila pada Suhu Rendah. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 8 (2): 57-67.
- Sapara, T. Waworuntu, O. Juliatri. 2016. Efektivitas Antibakteri Daun Pacar Air (*Impatiens balsamina* L.) Terhadap Pertumbuhan *Porphyromonas gingivalis*. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5 (4): 10-17.
- Saparinto, Cahyo. 2009. *Budidaya Ikan di Kolam Terpal*. Penebar Swadaya, Depok. 99 hlm.
- Saparinto, C. dan Rini, S. 2013. *Sukses Pembenuhan 6 Jenis Ikan Air Tawar Ekonomis*. Lily Publisher, Yogyakarta. 278 hlm.
- Saputra, D. dan Tati, N. 2014. Teknik Pengawetan Filet Ikan Nila Merah dengan Senyawa Antibakteri Asal *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifido bacteria biffidum*. *ComTech*, 5 (2): 1021-1030.
- Sirait, N. 2008. Penggunaan Berbagai Jenis Tanaman Obat untuk Menghilangkan Bau Badan. *Jurnal Potensi Ekonomi Tanaman Obat Sebagai Bahan Baku Jamu*, 14 (3).
- Shofiani, S. 2020. *Efektivitas Ekstrak Daun Kemangi Sebagai Pengawet Alami Terhadap Masa Simpan Filet Ikan Belanak Pada Suhu Rendah*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran, Jatinangor. 82 hlm.
- Siburian, E. T., Dewi, P., dan Tri Martuti, N. K. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Fungi Ikan Bandeng. *Unnes Journal of Life Science*, 1 (2): 102-105.

- Sikorski, Z.E. and B.S. Pan. 1994. *Preservation of Seafood Quality*. In: Seafoods Chemistry, Processing Technology and Quality. F. Shahidi and J.R. Botta (Eds.). Chapman and Hall, Glasgow. 168-196 hlm.
- Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharat Aksara, Jakarta. 121 hlm.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. 346 hlm.
- Sopandi, T., dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. C.V. Andi Offset, Yogyakarta. 492 hlm.
- Souhoka, E., Smith, A., Arini, I. 2019. Penambahan Ekstrak Daun Kemangi dan Lama Perendaman Terhadap Mutu dan Daya Awet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar. *Biopendix*, 6 (1): 7-11.
- Sudarsono, Gunawan, D., Wahyuono, S., Donatus, I. A., dan Purnomo. 2002. *Tumbuhan Obat II (Hasil Penelitian, Sifat-sifat dan Penggunaan)*. Pusat Studi Obat Tradisional-Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. 192 hlm.
- Sulistijowati, R., Djunaedi, O.S., Nurhajati, J., Afrianto, E., Udin, Z. 2011. *Mekanisme Pengasapan Ikan*. Unpad Press, Bandung. 149 hlm.
- Supardi dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Alumni, Bandung. 290 hlm.
- Suparno. 1992. *Pembuatan Filet Ikan. Kumpulan Hasil-hasil Penelitian Pasca Panen Perikanan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan, Jakarta. 15-19 hlm.
- Suryaningrum, T. D. 2008. Ikan Patin: Peluang Ekspor, Penanganan Pascapanen, dan Diversifikasi Produk Olahannya. *Squalen*, 3 (1): 16-23.
- Suryono, C, L. Ningrum, dan T. R. Dewi. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5 (2): 95-106.
- Susiwi. 2009. *Handout Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung. 8 hlm.
- Suwedja. 2011. *Biokimia Hasil Perikanan*. Media Prima Aksara, Jakarta. 204 hlm.

- Suwedo, H. 2003. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1*. Liberty, Yogyakarta. 275 hlm.
- Syukriwanda, H. 2015. *Performan Produksi Ayam Pedaging yang Diberi Tepung Kemangi (*Ocimum basilicum L.*) Sebagai Feed Additive*. Skripsi. Fakultas Pertanian Dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru. 35 hlm.
- Tallamma, F. 2014. *Efektivitas Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum Basilicum L.*) Terhadap Penurunan Kadar Volatile Sulful Compounds (VSCs)*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Hasanuddin, Makassar. 81 hlm.
- Taufiq, S., Umi, Y. dan Siti, H. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Biji Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) terhadap *Eschericia coli* dan *Salmonella typhi*. *Prosiding Penelitian Spesia Unisba*, 654-661.
- Tran, N. Van, Rodriguez, U.-P., Chan, C.Y., Phillips, M.J., Mohan, C.V., Henriksson, P.J.G., Koeshendrajana, S., Suri, S. and Hall, S. 2017. Indonesian Aquaculture Futures – Part 1: An analysis of fish supply and demand in Indonesia to 2030 and role of aquaculture using the AsiaFish Model. *Marine Policy*, 79: 25–32.
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan Edisi I*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- USDA. 2019. *National Nutrient Database for Standard Reference*. Amerika Serikat.
- Vitaningrum, I. H. 2015. *Uji Kemampuan Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum sanctum L.*) Dalam Bentuk Granul Sebagai Larvasida Nyamuk *Aedes aegypti**. Skripsi. Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang, Semarang. 76 hlm.
- Weber J, Bochi VC, Ribeiro CP, Victo AM, Emanuelli T. 2008. Effect of Different Cooking Methods on The Oxidation, Proximate and Fatty Acid Composition of Silver Catfish (*Rhamdia quelen*) Fillets. *Food Chemistry*, 106 (2008): 140–146.
- Widiani, G. D. 2011. *Penggunaan Ekstrak Daun Salam Untuk Memperpanjang Masa Simpan Fillet Nila Merah pada Penyimpanan Suhu Rendah*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran, Bandung.

- Xiong, Y. L. 2000. Meat Processing. In: S. Nakai and H. W. Modler (ed). *Food Protein: Processing Applications*. New York. 390 hlm.
- Zaitsev, V. I., Kizevetter, I., Lagunov, L., Makarova, T., Minder, L. and Podsevalor, V. 1969. *Fish Curing and Processing*. Mir Publisher, Moscow.
- Zakaria, R. 2008. *Kemunduran Mutu Ikan Gurami (Osphronemus gouramy) Pasca Panen Pada Penyimpanan Suhu Chilling*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Insitut Pertanian Bogor, Bogor. 81 hlm.