

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2008). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. (1989). *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Agustina, D., C. Yulsivar, dan R. Nursanty. (2013). Isolasi dan Karakterisasi Bakteri pada Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) Asin Berkitosan. *Biospecies* Vol. 6 (1) : 15-19.
- Angela, G. C., F. Mentang dan G. Sanger. (2015). Kajian Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis, L.*) Asap dari Tempat Pengasapan Desa Girian Atas yang Dikemas Vakum dan Non Vakum Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* Vol. 3 (2): 29-40.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz., N. L. Puspitasari dan S. Budiyo. (1989). *Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Association of Official Analytical and Chemistry. (1995). *Methods of Analysis*. Washington, D. C (US): Association of Official Analytical Chemists inc.
- Ayodele, S. M., E. M. Ilondu, and N. C. Onwubolu. (2009). Antifungal Properties of Some Locally Used Spices in Nigeria against Some Rot Fungi. *African Journal of Plant Science* Vol. 3 (6) : 139-141.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY. (2012). *Data Kandungan Gizi Bahan Pangan dan Hasil Olahannya*. Badan Ketahanan Pangan. Yogyakarta.
- Badan Standar Nasional. (1992). *Standar Nasional Indonesia (SNI) Ikan Asin Kering*. Kumpulan Standar Metode Pengujian Mutu Hasil Perikanan. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton. (1982). *Food Science 2<sup>nd</sup> ed.* Australian Vice Chancellors Committee. Canberra.
- Chuku, E .C. (2014). Anti-fungal Properties of Ginger (*Zingiber officinale*) and Garlic (*Allium sativum*) on Smoked Cat Fish Mycoflora. *Nigerian Journal of Mycology* Vol.6 : 48-57.
- Coles, R; D. McDowell; and M. J. Kirwan. (2003). *Food Packaging Technology*. Blackwell Publishing, Ltd. Oxford.
- Estiasih, T. Dan K. Ahmadi. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.

- Fardiaz, S. (1989). *Mikrobiologi Pangan*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas IPB, Bogor.
- Fellows, P. (2000). *Food Processing Technology : Principles and Practice 2<sup>nd</sup> ed.* Woodhead Publishing Limited. Cambridge England..
- Frazier, W.C. and D.C. Westhoff. (1988). *Food Microbiology 4<sup>th</sup> ed.* New York: Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited.
- Gandjar, I., W. Sjamsuridzal dan A. Oetari. (2006). *Mikologi*. Yayasan Obor Indonesia. Jakarta.
- Hendrasty, H. K. (2013). *Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan*. Edisi I. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Heruwati, E. S. (2002). Pengolahan Ikan Secara Tradisional : Prospek dan Peluang Pengembangan. *Jurnal Penelitian Perkembangan Pertanian*, Vol. 21 (3) : 92-99.
- Indriati, N., Tazwir, dan E.S. Heruwati. (1991). Penyebab Kerusakan Ikan Asin Pengecer dan Grosir di Jakarta. *Jurnal Penelitian Pasca Panen Perikanan* Vol. 71 : 49-55.
- Krisnamurthy, N., A.G. Matthew, E.S. Nambudiri, S. Shivashankar, Y.S.Lewis and C.P. Natarajan. (1976). Oil and Oleoresin of Turmeric. *Tropical Science* Vol. 18 (1) : 37-40.
- Lu, F., Y. Din, D. Ye and D. Liu. (2010). Cinamon and Nisin in Alginate-Calcium Coating Maintain Quality of Fresh Northern Snakehead Fish Fillet. *LWT-Food Sci. Tech.* Vol. 43: 1331-1335.
- Martins, C. V. B., D. L. Da Silva, A. T. M. Neres, T. F. F. Magalhaes, G. A. Watanabe, L. V. Modolo, A. A. Sabino, A. de Fatima and M. A. de Resende. (2009). Curcumin as a Promising Antifungal of Clinical Interest. *Journal of Antimicrobial Chemotherapy* Vol. 63 : 337-339.
- Masih, H., J. K. Peter, and P. Tripathi. (2014). A Comparative Evaluation of Antifungal Activity of Medicinal Plant Extracts and Chemical Fungicides Against Four Plant Pathogens. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences* Vol. 3 (5): 97-109.
- Meilgaard, M.; G.V. Civille and B.T Carr. (1999). *Sensory Evaluation Techniques 3<sup>rd</sup>*. CRC Press. USA.
- Moeljanto, R. (1992). *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Nur, M. (2009). Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi dan Hasil Industri Pertanian* Vol. 14 (1) : 1-11.
- Nursal, S. Wulandari dan W. S. Juwita. (2006). Bioaktifitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roxb.) Dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri *Escherichia coli* dan *Bacillus subtilis*. *Jurnal Biogenesis* Vol. 2(2): 64-66.
- Rahmani, Yuniarta dan E. Martati. (2007). Pengaruh Metode Penggaraman Basah Terhadap Karakteristik Produk Ikan Asin Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 8 (3) : 142-152.
- Retnowati, Y., W. D. Uno, S. Kumaji dan Y. Humokor (2010). Pertumbuhan Kapang *Monascus purpureus*, *Aspergillus flavus* dan *Penicillium sp* pada Media Beras, Jagung dan Kombinasi Beras Jagung. *Jurnal Sainstek* Vol. 5 (3): 1-7.
- Robertson, G.L (2010). *Food Packaging and Shelf Life: A Practical Guide*. Florida: CRC Press.
- Rukmana, R. (2000). *Usaha Tani Jahe*. Kanisius. Yogyakarta.
- Samson, R.A., E.S. Hoekstra, J.C. Frisvad and O. Filtenborg. (1995). *Introduction to Foodborne Fungi 4<sup>th</sup> ed.* Netherlands: Ponsen & Looyen.
- Sasidharan, I. dan A. N. Menon. (2010). Comparative Chemical Composition and Antimicrobial Activity Fresh & Dry Ginger Oils (*Zingiber officinale* Roscoe). *International Journal of Current Pharmaceutical Research* Vol. 2 (4): 40-43.
- Sharma, N., R. Tiwari and M. P. Srivastava. (2013). *Zingiber officinale* Roscoe. Oil: A Preservative of Stored Commodities against Storage Mycoflora. *International Journal of Current Microbiology and Applied Science* Vol. 2 (7): 123-134.
- Singh, G., O.P. Singh and S. Maurya. (2002). Chemical and Biocidal Investigations on Essential Oils of Some Indian Curcuma species. *Progress in Crystal Growth and Characterization of Materials* Vol. 45: 75-81.
- Suryaningsih, L dan R. Priyanto. (2011). Sifat Fisik dan Kimia Daging Kuda dengan Penambahan Antidenaturan dan Natrium. *Jurnal Ilmu Ternak* Vol. 11 (1): 6 – 12.
- Tande, I., A. Gassa dan A. P. Saranga. (2014). Uji Efektivitas Konsentrasi Ekstrak Rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) Terhadap Pertumbuhan Cendawan *Aspergillus sp.* secara In Vitro. *Jurnal Sains & Teknologi* Vol.14 (3) : 220 – 225.
- Tuyu, A.; H. Onibala, dan D.M. Makapedua. (2014). Studi Lama Pengeringan Ikan Selar (*Selaroides*) Asin yang Dihubungkan dengan Kadar Air dan Nilai Organoleptik. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* Vol. 2 (2): 20-26.

Volk, W. A. and M. F. Wheeler. (1993). *Basic Microbiology 2<sup>nd</sup> ed.* J.B Lippincott. Philadelphia.

Waluyo, L. (2005). *Mikrobiologi Umum*. Malang : Universitas Muhammadiyah Malang.

Warsiki, E., J. Sianturi dan T. C. Sunarti. (2011). Evaluasi Sifat Fisis-Mekanis dan Permeabilitas Film Berbahan Kitosan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* Vol. 21 (3): 139-145.

