

DAFTAR PUSTAKA

- Ahvenainen, R. (2003). *Active and intelligent packaging: an introduction*, Novel Food Packaging Techniques (pp. 5-21). Cambridge.
- Anindya D. 2019. *Perbedaan Wadah Penyimpanan Daging Sapi terhadap Kinerja Kemasan Pintar dengan Indikator Alami Bunga Belimbing Wuluh*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Appendix A6: National Standards – Meat. 2015. Sovereign Grop. China
- Ardiansyah, M., dan M. Apriliyanti. 2017. *Potensi betacyanin dari daging buah naga sebagai indikator kolorimetri dalam pembuatan kemasan pintar untuk monitoring kesegaran ikan patin*. Seminar Nasional Hasil Penelitian. Politeknik Negeri Jember.
- Cai Y., M. Sun & H. Corke. 2005. *HPLC Characterization Of Betasianins From Plants In The Amaranthaceae*, *J. Chromatogr. Sci.*
- Castellar R, JM Obon, M Alacid, and JAF Lopes. 2003. *Color properties and stability of betacyanin from opuntia fruits*. *J. Agric Food Chem*, 51:2772-2776.
- Cao S, T. Liu, Y. Jiang, S. He. 2012. *The Effects Of Host Defence Elicitors On Betacyanin Accumulation In Amaranthus Mangostanus Seedlings*. *Food Chemistry*. China.
- Darmawi A.W. 2011. *Optimasi Proses Ekstraksi, Pengaruh pH dan Jenis Cahaya Pada Aktivitas Antioksidan dari Kulit Buah Naga (Hylocereus P)*. Bachelor thesis. Universitas Pelita Harapan. Tangerang.
- Eder, R. 1996. *Handbook of Food Analysis, Vol. I*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Fardiaz S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Gramedia Pusaka Utama. Jakarta
- Faridah Anni, H. Rahmi, dan S. Daimon. 2015. *Identifikasi pigmen betasianin dari kulit buah naga merah (hlocereus polyrhizus) menggunakan hplc*. *Jurnal Pendidikan*. Universitas Negeri Padang.
- Hasnedi Y.W. 2009. *Pengembangan Kemasan Cerdas (Smart Packaging) dengan Sensor Berbahan Dasar Chitosan-Asetat, Polivinil Alkohol, dan Pewarna*

- Indikator Bromthymol Blue Sebagai Pendeteksi Kebusukan Fillet Ikan Nila*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Havlikova L, K Mikova, dan Kyzlink. 1983. *Heat Stability of Betacyanins*. *Lebensm Unters Forsch* 177: 247–50.
- Herbach K M, F.C. Stintzing, R. Carle. 2006. Betalain Stability and Degradation — Structural and Chromatic Aspects. *Journal of Food Science*.
- Hunt, RWG 1991. *Measuring Colour*. 2nd ed, UK: Ellis Horwood Ltd, Chichester
- HunterLab, 2008. *Colorimeters versus spectrophotometers*. Virginia: *Technical Services Department Hunter Associates Laboratory, Inc.*
- Irianto H.E dan Giyatmi S. 2014. *Prinsip Dasar Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Modul I. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Kanner, K., Harel, S., and Granit, R. 2001. *Betalains – A new class of dietary cationized antioxidants*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2018. *Produktivitas Perikanan Indonesia pada: Forum Merdeka Barat 9* Kementrian Komunikasi dan Informatika. Jakarta.
- Khuluq, A. D., S. B. Widjanarko dan E.S. Murtini. 2007. *Ekstraksi dan stabilitas betasianin daun darah (Alternanthera dentata) (Kajian Perbandingan Pelarut Air: Etanol dan Suhu Ekstraksi)*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(3): 172-181.
- Kuswandi B, Wicaksono Y, Jayus Abdullah A, Heng L, Ahmad M .2011. *Smart Packaging: Sensors For Monitoring Of Food Quality And Safety*. *Sens Instrum Food Qual Saf* 5.
- Leksono T, Amin W. 2001. *Analisis Pertumbuhan Mikroba Ikan Jambal Siam (Pangasius Sutchi) Asap Yang Telah Diawetkan Secara Ensiling*. *Jurnal Natur Indonesia* 4.
- Oktaviani S. 2014. *Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Sebagai Senyawa Chemosensor* . Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Pacquit A, K. Crowley, D. Diamond. 2008. *Smart Packaging Technologies for Fish and Seafood Products*. England.
- Pranutikagne EB. 2009. *Ekstraksi dan uji kestabilan zat warna betasianin dari kulit buah naga (Hylocereus polyrhizus) serta aplikasinya sebagai pewarna alami pangan*. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Riyanto R, I.Hermana, dan S. Wibowo. 2014. *Karakteristik Plastik Indikator sebagai Tanda Peringatan Dini Tingkat Kesegaran Ikan dalam Kemasan Plastik*. JPB Perikanan. Jakarta.
- Robertson GL. 2006. *Food Packaging – Principles and Practice*. Second edition, CRC Press, Boca Raton, FL.USA.
- Saati. E. 2011. *Identifikasi dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (Hylocareus Costaricensis) Pada Beberapa Umur Simpan dengan Perbedaan Jenis Pelarut*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Sakaguchi M. 1990. *Sensory and non-sensory methods for measuring freshness of fish and fishery products*. Japan:International Agency.
- Sani, B. 2014. *Budidaya Ikan Gurami*. Dafa Publising, Jakarta.
- Shukla, V., Gurunathan K., Mangalathu, Rajan, V., Arvind, Soni. 2016. “Anthocyanins Based Indicator Sensor for Intelligent Packaging Application”. *Agricultural Research*. India: 5 (2): 205-209.
- Sitanggang M, Sarwono B. 2007. *Budidaya Gurami Edisi Revisi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- SNI 01-2332.3-2006. *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.
- SNI 01-2729-2-2006. *Ikan segar - Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.
- Strack, D., Vogt, T.,and Schliemann, W. 2003. *Recent advances in betalain research*. *Phytochemistry*.
- Wahida A. 2018. *Seribu manfaat pada kulit buah naga merah (hylocereus polyrhizus)*. Departemen Kimia Fakultas Sains ITS. Surabaya.
- Wybraniec S., Y. Mizrahi. 2002. *Fruit Flesh Betacyanin Pigments in Hylocereus Cacti*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Amerika.

- Zakaria, R. 2008. *Kemunduran Mutu Ikan Gurami (*Oshpronemus gouramy*) Pasca Panen pada penyimpanan Suhu Chilling*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Zhai X, J. Shi, X. Zou, S. Wang, C. Jiang, W. Zhang. 2017. *Novel colorimetric film based on starch/polyvinyl alcohol incorporated with roselle anthocyanins for fish freshness monitoring*. Jiangsu University. China