

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N. dan Fitri. 2012. *Pewarna Alami Untuk Pangan*. Bogor: SEAFAST Center. Institut Pertanian Bogor.
- Apriyanto, A.D., Fardiaz, N.L., Puspitasari., Sedamawati., dan S. Budiyanto. 1989. *Analisa Pangan. PAU dan pangan Gizi*. IPB Pres.
- Apriyanto, Joko. 2007. *Karakteristik Biofilm Dari Bahan Dasar Polyvinyl Alcohol (PVOH) dan Kitosan*. Skripsi. Bogor: Program Studi Teknik Kimia Teknologi Hasil Perikanan.
- Azmi, Dhiya., D. dan F.R. Eric. 2017. *Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kayu Secang (Caesalpinia sappan Linn) dengan Metode Ultrasound Assisted Extraction untuk Aplikasi Produk Pangan*. Surabaya: Fakultas Teknik Industri. Institut Teknologi Sepuluh November.
- Bachtiar, Yusuf. 2010. *Buku Pintar Budi Daya dan Bisnis Gurami*. Jakarta: AgroMedia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *SNI 01-6485.1-2000 Induk ikan gurame (Osphronemus goramy, Lac) kelas induk pokok (Parent Stock)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Cardon, D. 2005. *Dyes and Tannins: Volume 3 of Plant Resources of Tropical Afrika*. Afrika: PROTA.
- Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya. 2017. *Isu Srategis dan Program Prioritas Ditjen Perikanan Budidaya Tahun 2018*. <http://dkp.jatimprov.go.id/wp-content/uploads/2017/11/Paparan-Sesdit-Perikanan-Budidaya.pdf>. Diakses pada tanggal 12 Juni 2018.
- Erlangga. 2009. *Kemunduran Mutu Fillet Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) Pada Penyimpanan Suhu Chilling dengan Perlakuan Cara Kematian*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor

- F. Senese. Acid-base Indicators. Frostburg State University Dept. Of Chemistry
<http://antoine.frostburg.edu/chem/senese/101/acidbase/indicators.shtml>.
 Diakses pada tanggal 28 Juni 2018.
- Farahita, Yuliana, Junianto, dan Nia, Kurniawati. 2012. “Karakteristik Kimia Caviar Nilem dalam Perendaman Campuran Larutan Asam Asetat dengan Larutan Garam Selama Penyimpanan Suhu Dingin (5-10⁰C)”. Jurnal Perikanan dan Kelautan, Vol. 3 No. (4): 156-170
- Fentiana, Nina. 2009. *Peranan Enzim Protease Jeroan Ikan Bandeng (Chanos chanos) dalam Proses Kemunduran Mutu*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Fitriani, Aisyah. 2016. *Kemunduran Mutu Ikan Baronang (Siganus javus) pada Penyimpanan Suhu Chilling*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Gaaz, Tayser S., A., B., Sulong, M., N., Akhtar, A.,A., Kadhum, A.,B., Mohamad, and A.,A., Al-Amiery. 2015. “Properties and Applications of Polyvinyl Alcohol, Halloysite Nanotubes and Their Nanocomposites-A Review”. Review Article. Malaysia: Universiti Kebangsaan Malaysia.
- H., P., Sudaryati, Tri, Mulyani S., dan Eggha R., H. 2010. “Sifat Fisik dan Mekanis Edible Film dari Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Karboksi Metil Selulosa”. Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 11 No. (3): 196-201.
- Hasnedi, Yogi Waldingga. 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. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Hassan, C.M., and Peppas, N.A. 2000. “Structure and Application of Polivinyl alcohol) Hidrogel produced by Conventional Crosslinking or by Freezing/Thawing methods”. *Adventage of Polymer Science* 153:37-38.

Hidayah, Denda. 2015. Penentuan Boraks Pada Tahu Secara Titrimetri Menggunakan Indikator Alami. <https://about-kimia.blogspot.co.id/2015/07/penentuan-boraks-pada-tahu-secara.html>. Diakses pada tanggal 26 November 2017.

Hidayat dan Napitupulu. 2015. *Kitab Tanaman Obat*. Jakarta : AGRIFLO.

HiMedia. 2015. *Bromo Cresol Green Indicator*. India: HiMedia Laboratories.

Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Jakarta : Panebar Swadaya

K.L. Yam, P.T. Takhistov, J. Miltz. 2005. “*Intelligent Packaging: Concepts and Applications*”. *Journal of Food Science*. Institute of Food Technologies: 70 (1).

Koswara, S. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian*. Jakarta: USAID.

Malle, P., Tao, S., H. 1987. “*Rapid quantitative determination of trimethylamine using steam distillation*”. *Journal of Food Protection*. Hal: 756–760.

Munandar, A., Nurjanah, Nurilmala, M. 2009. *Kemunduran Mutu Ikan Nila (Oreochromis niloticus) pada Penyimpanan Suhu Rendah dengan Perlakuan Cara Kematian dan Penyanganan*. Departemen Perikanan Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Departemen Teknologi Hasil Perairan Institut Pertanian Bogor.

Murniyati AS dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan*. Jakarta : Kanisius.

Murtidjo, B.,A. 2001. *Beberapa Metode Pembenihan Ikan Air Tawar*. Yogyakarta: Kanisius.

- Nirmal, Nilesh, P., Mithun, S., R., Rangabhatla, G., S., V., P., and Mehaj, Ahmad. 2015. "Brazilin from *Cesalpinia Sappan* Heartwood and Its Pharmacological Activities: A review". *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*, Vol. 8 (6): 421-430.
- Novrida, R., Warsiki, E., dan Yuliasih, I. 2013. "Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Perubahan Warna Label Cerdas Indikator Warna dari Daun *Erpa* (*Aerva Sanguinolenta*)". *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, Vol. 2 (3):232-241
- Oktavia, Ria. 2015. *Pembuatan Label Cerdas Pendeteksi Staphylococcus aureus pada Daging*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Okudawa, Stanley, I., R., Lovina O., M., Matthew, E., A., and Ameh, A., A. 2015. "Comparative Analysis of the Properties of Acid-Base Indicator of Rose (*Rosa setigera*), Allamanda (*Allamanda cathartica*), and Hibiscus (*Hibiscus rosa-sinensis*) Flowers". *Biochemistry Research International*. Nigeria: Hindawi Publishing Corporation.
- Othman N, Azahari NA, Ismail H. 2011. "Thermal properties of polyvinyl alcohol (PVOH)/corn starch blend film". *Malaysian Polymer Journal* 6 (6): 147-154.
- Ozogul F dan Ozogul Y. 1999. "Comparison of methods used for determination of total volatile base nitrogen (TVB-N) in rainbow trout (*Onchorhynchus mykiss*)". *Turk J Zoo*. 24: 113-120.
- Pacquit, A., Frisby, J., Diamond, D., Lau, K., Farrell, A., Quilty, B.. 2007. "Development Of A Smart Packaging For The Monitoring Of Fish Spoilage". *Food Chemistry*, Vol. 102 (2): 466-470.
- Padmaningrum, Regina, T., Siti, Marwati, dan Antuni Wiyarsi. 2012. *Karakter Ekstrak Zat Warna Kayu Secang (Caesalpinia Sappan L) Sebagai Indikator Titrasi Asam Basa. Prosiding Seminar Nasional Penelitian*. Fakultas MIPA. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

- Padmaningrum, R., T. 2006. *Titration Asidimetri: Pelatihan Bagi Laboran IPA SMA*. Makalah. Fakultas MIPA UNY Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Puspitasari, Arum. 2012. *Pengaruh Penambahan Ekstak Secang (Caesalpinia Sappan L.) Terhadap Kualitas Dodo Garut*. Skripsi. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- R., Arham, Mulyati M.T., Musalach, M. and Salengke, S. 2016. "Physical and Mechanical Properties of Agar Based Edible Film with Glycerol Plasticizer". *International Food Research Journal*. Hasanuddin University Makassar, Indonesia: 23(4): 1669-1675.
- Rina, O., Chandra, U., W., dan Ansori. 2012. "Efektifitas Ekstak Kayu Secang (Caesalpinia Sappan L.) Sebagai Bahan Pengawet Daging". *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, Vol. 12 (3): 181-186.
- Riyanto, R., Hermana I., dan Singgih Wibowo. 2014. *Karakteristik Plastik Indikator Sebagai Tanda Peringatan Dini Tingkat Kesegaran Ikan Dalam Kemasan Plastik*. JPB Perikanan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan: 9(2): 153-163.
- Rustamaji. 2009. *Aktivitas Enzim Katepsin Dan Kolagenase Dari Daging Ikan Bandeng (Chanos chanos Forskall) Selama Periode Kemunduran Mutu Ikan*. Skripsi. Bogor : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- Singh, S., S. B., Bothara, and Sangeeta, Singh . 2011. "Acid-Base Indicator Properties of Dyes from Local Flowers: *Cassia aungustifolia* Linn., *Thevetia peruviana* (Pers.) K. Schum and *Thevetia thvetiodes* (Kunth) K. Schum". *Pharmacognosy Journal*. Vol. (3): 35-39.

- Siswanti, R., Baskara, K., A., dan Godras., J., Manuhara. 2013. *Karakterisasi Edible Film Komposit dari Glukomanan Umbi Iles-Iles (Amorphopallus muelleri Blume) dan Maizena*. Surakarta: Teknologi Pangan Fakultas Pertanian UNS.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sundari, Reta, Ika. 2014. “*Pengaruh Penambahan Plasticizer Polyvinyl Alcohol (PVA) Terhadap Karakteristik Bioplastik Pati-Kitosan*”. Skripsi Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Airlangga.
- Supriadi, TB Didi. 2014. *Pembuatan Dan Karakterisasi Plastik Campuran Polipropilen (Pp)/Poli Asam Laktat (Pla) Dengan Penambahan Plasticizer Menggunakan Metode Non Solution Castin*. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Susanto, Eko., Tri, Winarni, A., Eko, Prasetyo, R., Eko, Nurcahaya, D., dan Fronthea S. 2011. “*Changes in Oxidation and Reduction Potential (Eh) and pH of Tropical Fish During Storage*”. Journal of Coastal Development, Vol. 14. No. (3): 223-234.
- Tester, R., F., and Al-Ghazzewi. F.,H. 2015. *Beneficial Health Characteristics of Native and Hydrolysed Konjac (Amorphopallus Konjac) Glucomannan*. UK: Gycologic Limited.
- Wang, W., and A. Johnson. 2006. Konjac Introduction. <http://www.cybercolloids.net/nibrary/konjac/introduction.php>. Tanggal akses 9 Maret 2009.
- Widiastuti, Dwi. 2016. *Kajian Kemasan Pangan Aktif dan Cerdas (Active and Intelligent Food Packaging)*. Karya Tulis Ilmiah. Jakarta: Badan POM.
- Wikipedia, Ensiklopedia. 2018. Bromocresol Green. https://en.wikipedia.org/wiki/Bromocresol_green . Diakses pada tanggal 18 Juli 2018.

Yusra dan Yempita. 2010. *Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan*. Padang: Bung Hatta University Press

Zakaria, R. 2008. *Kemunduran Mutu Ikan Gurami (*Oshpronemus gouramy*) Pasca Panen pada penyimpanan Suhu Chilling*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Zhang, Yanan. 2016. *Development of Colorimetric Indicators for Intelligent Food Packaging*. Thesis. Canada: The Universty of Guelp