

DAFTAR PUSTAKA

- Aprianti D, 2011. *Aktifitas Antibakteri Ekstrak Biji Picung (Panginum edule Reinw) dan Pengaruhnya Terhadap Stabilitas Fisiko Kimia, Mikrobiologi dan Sensori Ikan Kembung (Rastrelliger neglectus)*. Skripsi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Agustini, Winarni.,dkk. (2008). *Paket Teknologi Penanganan Ikan Segar Dengan Pemanfaatan Bahan Alami*.Laporan Penelitian. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro.
- Djafar, R., Harmain R, M., Dali, F,A. (TanpaTahun). *Efektivitas Konsentrasi Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L) Terhadap Karakteristik Mutu Organoleptik Ikan Layang (Decapterus Sp.) Segar Selama Penyimpanan Ruang*.Jurnal Perikanan dan Kelautan.Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian.Universitas Negeri Gorontalo.
- Fardiaz S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia. Pustaka Utama. Jakarta. 295 hal.
- Food and Agriculture Organization (FAO). 1995. *Quality and QualityChanges in Fresh Fish*. dalam Huss HH, editor. Roma : FAO Fisheries Technical Paper 331: 0-65.
- Herlih, 1993.*Pengaruh Air Perasan Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) terhadap Kadar Kolesterol Serum Darah Tikus Putih*.
- Heruwati E.S. 2002. “*Pengolahan Ikan Secara Tradisional : Prospek dan Peluang Pengembangan*”. Jurnal Litbang Pertanian,Vol. 21, No. 3, Hlm. 92-99.
- Ira, 2008. *Kajian Pengaruh Berbagai Kadar Garam Terhadap Kandungan Asam Lemak Esensial Omega-3 Ikan Kembung (Restrelinger kanagurta) Asin Kering*. Skripsi Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Lathifah, Qurrotu A’Yunin. 2008. “ *Uji Efektifitas Ekstrak Kasar Senyawa Antibakteri Pada Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) Dengan Variasi Pelarut*”. Sekripsi. Malang: Falkutas Kimia. Universitas Islam Negeri (UIN)Malang.

- Mukhlisoh W, 2010. *Pengaruh Ekstrak Tunggal Dan Gabungan Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi Linn) Terhadap Efektifitas Antibakteri Secara In Vitro*. Skripsi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Murniyati A.S dan Sunarman, 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Oktori, R. Suparmi. Dan Buchari, D. (Tanpa Tahun). *Efektifitas Ekstrak Belimbing Wuluh Dengan Jumlah Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kesegaran Ikan Tambakan (Helostoma temmincki)*.
- Pasaraeng, E. J. Abidjulu dan R.J. Rontuwene, 2013. *Pemanfaatan Rimpang Kunyit (Curcuma domestica Val) dalam Upaya Mempertahankan Mutu Ikan Layang (Decapterus)*. Jurnal Mipa Unsrat, 2. Hlm. 58-64.
- Pia, S. 2008. *Aplikasi Minuman Ringan Berkarbonasi Dalam Menghambat Laju Mutu Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayu P, 2013. *Konsentrasi Hambat Minimum (KHM) Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L) Terhadap Pertumbuhan (Candida albicans)*. Skripsi Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Rianingsih, L.S.A. Budhiyanti dan N. Ekantari, 2006. *“Pengaruh Pengolahan dengan Microwave terhadap Kandungan asam Lemak Omega-3 Fillet Ikan Kembung”*. Jurnal Perikanan (J, Fish.Sci), VIII. Hlm 2666-272.
- Saanin, H. 1986. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bina Cipta. Jakarta . 520 hal.
- Setyo Nogroho, A 2004. *Analisa Bahaya dan Identifikasi Titik Kendali Kritis Proses Penanganan pada Rantai Transportasi Ikan kembung (Restrelliger sp) Segar di PT Hero Supermarket Tbk*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- SNI 01-2729-2006. *Spesifikasi Ikan Segar*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- SNI 01-2346-2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Septiarini, T. 2008. *Karakteristik Mutu Ikan Tenggiri (Scomberomorus commersonii) DI Kecamatan Manggar, Kabupaten Belitung Timur*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Suyanto, R. 2003. *Nila*. Jakarta. Penebar Swadaya. P. 105

Susanto, H. 2005. *Budi Daya Ikan di Pekarangan*. Penebar Swadaya. Jakarta. 196 hal.