

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standar Internasional, 2006. SNI 01.2729.1-2006. Standar mutu Ikan Segar. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Bandaranayake, W.M. 2002. Bioactivities, Bioactive Compounds And Chemical Constituents of Mangrove Plants. *Wetlands Ecol. Manage.* 10: 421-452.
- Dengen, P.M.R. (2015). Perbandingan uji pembusukan dengan menggunakan metode uji posma, uji eber, uji H₂S, dan pengujian mikroorganisme pada daging babi di pasar tradisional sentral Makassar. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Djamaluddin, R. 2018. Mangrove. Biologi, Ekologi, Rehabilitasi, dan Konservasi. Manado : Unsrat Press
- Farchan, M. 2007. Udang Vaname (*LitoPenaeus vannamei*). Serang: BAPPL STP.
- Harborne, J. B. 1998. *Phytochemical Methods: A Guide to Modern Techniques of Plant Analysis*. Edisi ke-3. Chapman and Hall, New York. Halaman 4-6, 30-31, 60-61, 90-92, 108-110, 132-133, dan 203-205
- Herawati, N, 2011. Potensi Antioksidan Ekstrak Kloroform Kulit Batang Tumbuhan Mangrove *Sonneratia alba*. *Jurnal Chemica* Vol. 12(1) hal: 9-13
- Herawati, D, 2020. Perubahan Kualitas Udang Vannamei (*Penaeus vannamei*) Selama Penyimpanan Dingin dengan Penambahan Ekstrak Daun Jati (*Tectona Grandis*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. Vol. 2(2)
- Ismarani, 2012. Potensi Senyawa Tannin Dalam Menunjang Produksi RamahLingkungan. *Jurnal gribisnis dan Pengembangan Wilayah* Vol. 3 (2).

- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2021. Meningkatkan Penghasilan melalui budidaya udang *Vannamei* di tengah Pandemic Virus Covid 19. Diakses melalui : <https://kkp.go.id/artikel/37702-kinerja-sektor-kp-positif-di-2021-realisis-anggaran-kkp-capai-98-88>
- Azizah, Laela Hidayatul. 2015. Analisis Kemunduran Mutu Udang Vaname (*LitoPenaeus vannamei*) Secara Kimiawi Dan Mikrobiologis. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor
- Lawrie, R. A. 1995. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Terjemahan Aminudin Parakasi. UI press. Jakarta.
- Lukviani, D.R., Usman. 2019. Pemanfaatan Ekstrak Daun Bakau (*Avicennia Marina*) Sebagai Bioformalin Untuk Mencegah Pembusukan Ikan Layang (*Decapterus Spp.*). Pros. Semnas KPK. Vol. 2
- Malangngi LP, Meiske SS, and Jessy JEP, 2012. Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea Americana* Mill.). Jurnal MIPA UNSRAT. Vol 1(1): 5-10.
- Nirwani, DKK. 2017. Analisis Kadar Tanin Dalam Buah Mangrove *Avicennia marina* Dengan Perebusan Dan Lama Perendaman Air Yang Berbeda. Jurnal Kelautan Tropis November 2017 Vol. 20(2):90–95
- Noor, Rusila Y., M. Khazali, dan I N.N. Suryadiputra. 2006. Panduan Pengenalan Mangrove di Indonesia. PHKA/WI-IP, Bogor. Cetakan kedua
- Nurmalasari, E., Yuliawati S., Kusariana N., Hestningsih R. 2019. Perbedaan Kualitas Jenis Es Batu Berdasarkan Kandungan *Escherichia coli* di Warung Makan Kelurahan Tembalang. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Vol 7(1)
- Paputungan, Z., Wonggo, D., Kaseger B. 2017. Uji Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Buah Mangrove *Sonneratia alba* di Desa Nunuk Kecamatan Pinolosian Kabupaten Bolaang Mongondow Selatan. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. Vol. 5(3)

- Pariansyah, A., Nurlaila, E.H., Bertoka FSD Negara. 2018. Aplikasi Maserat Buah Mangrove *Avicennia marina* Sebagai Pengawet Alami Ikan Nila Segar. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal* 5(1): 36-44.
- Purwaningsih S, Et Al, Salamah, Prawira dan Deskawati. 2013. Aktivitas Antioksidan Dari Buah Mangrove (*Rhizophora mucronata* Lmk.) Pada Suhu Ruang. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Vol.16(3). Hal : 199–206
- Puspitasari, Pratiwi Dwi. 2020. UJI EFEKTIVITAS EKSTRAK DAUN MANGROVE *Rhizophora mucronata* SEBAGAI PENGAWET ALAMI PADA IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) DAN UDANG VANNAMEI (*Litopenaeus vannamei*). Program Studi Ilmu Kelautan Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya
- Putro, S., Dwiwitno, J. F. Hidayat, M. Pandjaitan. 2008. Aplikasi Ekstrak Bawang Putih (*Aliumsativum*) untuk Memperpanjang Daya Simpan Ikan Kembung Segar (*Rastrelliger kanagurta*). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 3(2):193-200.
- Rahim, Sukirman. 2017. Hutan Mangrove dan Pemanfaatannya oleh Sukirman Rahim & Dewi Wahyuni K. Baderan. Edisi .1, Cet. 1; Yogyakarta : Deepublish
- Ramli. 2001. Perbandingan Jumlah Bakteri pada Ayam Buras Sebelum dan Setelah Penyembelihan. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Syiah Kuala.
- Sadiki, V.T., A.S. Naidu, F.A. Dali. 2015. Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Ikan Tongkol yang Diawetkan dengan Bawang Putih Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 3(3): 94-99.

- Saimima, N., Rahman, A., Manuhutu, D. 2021. Pengaruh Perendaman Ekstrak Daun Mangrove (*Sonneratia caseolaris*) Terhadap Penilaian Mutu Organoleptik Ikan Kuwe (*Gnathanodon speciosus*) Segar. *Jurnal Triton* Vol. 17(1):25-34
- Santhi, D. 2017. Uji Kualitatif Formalin Pada Produk Udang Segar yang Dijual di Pasar Badung, Denpasar. *Jurnal Patologi Klinik FK UNUD*.
- Sarker S.D., Latif Z., dan Gray A.I., 2006, Natural products isolation. In: Sarker SD, Latif Z, & Gray AI, editors. *Natural Products Isolation*. 2nd ed. Totowa (New Jersey). Humana Press Inc. 18: 6-10.
- Sembiring, B.B., 2007. Satus Teknologi Pasca Panen Sambiloto (*Andrographis paniculata* Needs). Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik, Jakarta pp. 134-144.
- Sipayung, B.S., Widodo, F.M., Eko, N.D., 2015. Pengaruh Senyawa Bioaktif Buah Mangrove *Avicennia marina* Terhadap Tingkat Oksidasi Fillet Ikan Nila Merah *O. niloticus* Selama Penyimpanan Dingin. *J. Peng. dan Biotek. Has. Perik.* 4 (2): 115-123.
- Sunyoto, S., C. Kusmana., D. Sudarma, R. Sukmadi. 2008. Ekologi Tumbuhan Pidada (*Sonneratia Caseolaris* (L) Engler 1897) Pada Kawasan Muara Angke Propinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta. Diakses melalui <http://www.jurnal.kkmmn.org/content/ekologi-tumbuhan-pidada-sonneratiacaseolaris-l-engler-1897-padakawasan-muara-angke-propins>
- Svehla, G. (1979) *Vogel's Textbook of Macro and Semimicro Qualitative Inorganic Analysis*. 5th Edition, The Chaucer Press, Great Britain : 308
- Trisnawati, I., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah, N. (2019). Tingkat Kekeuhan Kadar Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Infused Water Lemon Dengan Variasi Suhu Dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(1), 27.

- Theresia, *DKK*. 2016. EFEKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK DAUN PACAR AIR (*Impatiens balsamina L.*) TERHADAP PERTUMBUHAN *Porphyromonas gingivalis*. *Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT* Vol.5 No. 4
- Tuyu, A., H. Onibala, D.M. Makepedua. 2014. Studi Lama Pengeringan Ikan Selar (*Selaroides sp*) Asin Dihubungkan dengan Kadar Air dan Nilai Organoleptik. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 2(2): 20-26.
- Wilson I D, Michael C, Colin F P, Edward R A. 2000. *Encyclopedia of Separation Science*. Academic Press. 118-119