

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (2005). Official Method 966.23 Microbiological Methods. *Association of Official Analytical Chemist*.
- Azizah, S. K. N., Dewi, E. N., & Fahmi, A. S. (2017). Potensi Ekstrak Kasar Alga Cokelat (*Sargassum* Sp) Dan Daun Teh (*Camellia sinensis*) Dalam Menghambat Oksidasi Pada Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) Segar Selama Penyimpanan Dingin. *SAINTEK PERIKANAN: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 13(1). <https://doi.org/10.14710/ijfst.13.1.45-51>
- Basyuni, M., Illian, D. N., Istiqomah, M. A., Sari, D. P., Nuryawan, A., Hasibuan, P. A. Z., Sumaiyah, S., & Siregar, E. S. (2019). Prominent secondary metabolites from selected genus of *Avicennia* leaves. *Open Access Macedonian Journal of Medical Sciences*, 7(22), 3765–3768. <https://doi.org/10.3889/oamjms.2019.499>
- BSN. (2004). Air Dan Air Limbah – Bagian 11: Cara Uji Derajat Keasaman (Ph) Dengan Menggunakan Alat Ph Meter. *Badan Standardisasi Nasional*.
- BSN. (2009). Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan. *Badan Standardisasi Nasional*.
- Djamaluddin, R. (2018). Mangrove Biologi, Ekologi, Rehabilitasi, dan Konservasi. Unsrat Press.
- Farha, A. K., Yang, Q. Q., Kim, G., Li, H. Bin, Zhu, F., Liu, H. Y., Gan, R. Y., & Corke, H. (2020). Tannins As An Alternative To Antibiotics. In *Food Bioscience* (Vol. 38). <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2020.100751>
- Federer, W. T. (1967). *Experimental Design: Theory and Application*. Oxford & IBH.
- Giba Barus, J., Edy Santosa, P., & Dian Septinova, dan. (2017). The Effects Of Immersion Duration In Salam Leaf Solution (*Szygium polyanthum*) As The Preserve Towards Total Plate Count And Salmonella Of Broiler Meat. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan*, 1(3), 2598–3067.

- Habibullah, J., Agustina, R., & Prasetya, F. (2021). Optimasi Metode Ekstraksi Daun Sirih Hitam (*Piper Sp.*) Terhadap Kandungan Metabolit Sekunder. *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 13. <https://doi.org/10.25026/mpc.v13i1.450>
- Herliany, N. E., Pariansyah, A., & Negara, B. F. Surya Prawira. (2018). Aplikasi Maserat Buah Mangrove *Avicennia Marina* Sebagai Pengawet Alami Ikan Nila Segar. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 5(1). <https://doi.org/10.29103/aa.v5i1.454>
- Isdianto, A., Wima Pratama, L., Saputra, D. K., Arif A, M., Supriyadi, Muzaky Luthfi, O., & Fairuz Haykal, M. (2021). Penggunaan Citra Landsat 8 Untuk Memetakan Luas Sebaran Hutan Mangrove Di Segara Anakan, Cilacap, Jawa Tengah. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 5, 193–200. <http://jfmr.ub.ac.id>
- Jayanti, T. (2022). Sterilisasi Air Tandon Pada Pembenihan Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*). Politeknik Negeri Lampung.
- Kumesan, E. C., Pandey, E. V., & Lohoo, H. J. (2017). Analisa Total Bakteri, Kadar Air Dan Ph Pada Rumput Laut (*Kappaphycus Alvarezii*) Dengan Dua Metode Pengeringan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1).
- Li, X., Wang, Y., Li, H., Jiang, X., Ji, L., Liu, T., & Sun, Y. (2021). Chemical And Quality Evaluation Of Pacific White Shrimp *Litopenaeus Vannamei*: Influence Of Strains On Flesh Nutrition. *Food Science and Nutrition*, 9(10). <https://doi.org/10.1002/fsn3.2457>
- Liviawaty, E., & Afrianto, E. (2014). Penentuan Waktu Rigor Mortis Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*) Berdasarkan Pola Perubahan Derajat Keasaman. *Jurnal Akuatika*, 5(1), 40–44.
- Mardiyah, U., & Jamil, S. N. A. (2020). Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Segar Yang Dijual Dipasar Mimbo dan Pasar Jangkar Kabupaten Situbondo. *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*, 11(2). <https://doi.org/10.35316/jsapi.v11i2.827>

- Mazlan, N. W., Clements, C., & Edrada-Ebel, R. (2020). Targeted Isolation of Anti-Trypanosomal Naphthofuran-Quinone Compounds from the Mangrove Plant *Avicennia lanata*. *Marine Drugs*, 18(12). <https://doi.org/10.3390/MD18120661>
- Mukhriani. (2014). Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, Dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*, VII.
- Niswah, C., Rosa Pane, E., & Resanti, M. (2016). Uji Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Di Pasar Km 5 Palembang. *Jurnal Bioilmi*, 2(2), 121.
- Primavera, J., Sabada, R., Lebata, M., & Altamirano, J. (2004). Handbook of Mangroves in the Philippines-Panay A Itam irano. Aquaculture Department Southeast Asian Fisheries Development Center.
- Puspitasari, P. (2020). Uji Efektivitas Ekstrak Daun Mangrove *Rhizophora mucronata* Sebagai Pengawet Alami Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Dan Udang *Vannamei* (*Litopenaeus Vannamei*). Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya.
- Rahmah, S., & usman. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Daun Api-Api Putih (*Avicennia Alba*) Sebagai Bioformalin Untuk Mencegah Pembusukan Ikan Kembung. *Prosiding Seminar Nasional Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 2.
- Rahmi, M., Abubakar, A., & Fitri, C. A. (2021). Uji Kebusukan Bakso Daging Sapi Yang Diberikan Persentase Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(3), 53–60.
- Riska Lukviani, D. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Daun Bakau (*Avicennia Marina*) Sebagai Bioformalin Untuk Mencegah Pembusukan Ikan Layang (*Decapterus spp.*). In *Pros. Semnas KPK* (Vol. 2).
- Rizal, S., Asiki, A. N., & Saptiani, G. (2021). Pengaruh Ekstrak Daun Pedada (*Sonneratia Alba*) Terhadap Mutu Pasca Panen Udang Api-Api (*Metapenaeus monoceros*). *Journal of Agritechology and Food Processing*, 1(1).

- Samingan, I., & Sartika, Id. (2015). Ekstrak Daun Api-Api (*Avicennia Marina*) Sebagai Antibakteri Dan Pengawet Alami Ikan Tongkol (*Euthynus affinis*) segar. *Jurnal Biologi Edukasi*, 7(1), 1–12.
- Santoso, M. A. R., Liviawaty, E., & Afrianto, E. (2017). Efektivitas Ekstrak Daun Mangga Sebagai Pengawet Alami Terhadap Masa Simpan Filet Nila Pada Suhu Rendah. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, VIII(2), 57–67.
- Saptiani, G., Asikin, A. N., Ardhani, F., & Hardi, E. H. (2018). Tanaman Bakau Api-Api Putih (*Avicennia marina*) Berpotensi Menghambat Mikroba Patogen dan Melindungi Post Larva Udang Windu (The Potential of *Avicennia Marina* to Inhibits Pathogen Microbes And Protects The Post Larva Of Tiger Prawn). *Jurnal Veteriner*, 19(1), 45. <https://doi.org/10.19087/jveteriner.2018.19.1.45>
- Sari, P., Embong Bulan, D., & Marlina, E. (2019). Skrining Fitokimia Dan Identifikasi Mangrove Di Pantai Panrita Lopi Kecamatan Muara Badak (Phytochemical Screening and Identification Mangrove on Panrita Lopi Beach Muara Badak). *Jurnal Aquarine*, 6(1).
- Sipahutar, Y. H., Suryanto, R., Ramli, H. K., Pratama, R. B., & Irsyad, M. (2020). Laju Melanosis Udang Vanamei (*Litopenaeus vannamei*) pada Tambak Intensif dan Tambak Tradisional di Kabupaten Bulukumba, Sulawesi Selatan. *Universitas Hasanuddin*.
- Sumartini, Wening Ratrnia, P., & Andini, R. (2021). Pengaruh Penambahan Maserat Daun Mangrove (*Avicennia Marina*) Sebagai Antibakteri Pada Ikan Layang Benggol (*Decapterus Russelli*) Selama Penyimpanan. *Aurelia Journal (Authentic Research of Global Fisheries Application Journal)*, 171–176.
- Suprayitno, E. (2020). Kajian Kesegaran Ikan Di Pasar Tradisional Dan Modern Kota Malang. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2), 289–295.
- Sutrisno, A. D., Widjaja, W. P., & Salam, W. Q. (2020). Pendugaan Umur Simpan Ikan Asap Menggunakan Jenis Asap Tempurung Kelapa Dan Jenis Ikan Air Tawar. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(2).

- Suwetja, I. K. (2013). Indeks Kesegaran Mutu Ikan. *Malang: Bayumedia Publishing*.
- Tam, L. N., Anh, H. N. Q., Khue, D. N., Uyen, P. T. X., Lien, N. L. P., & van Thi, T. T. (2020). Shelf-Life Determination: Inter-Relationship Among Chemical Quality Indicators Of Black Tiger Shrimp Under Different Preservation Conditions. *Vietnam Journal of Chemistry*, 58(3). <https://doi.org/10.1002/vjch.2019000193>
- Vogel, A. I. (Arthur I., & Svehla, G. (1979). Vogel's Textbook of Macro and semimicro qualitative inorganic analysis. (5th ed.). Longman.
- Wattimena, M. L., Soukotta, D., Wenno, M. R., & Mantol, D. Y. (2021). Mutu Ikan Kuwe (*Gnathanodon Speciosus*) Segar Yang Diberi Perlakuan Cairan Nira Aren (*Arenga pinnata*) Hasil Fermentasi Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 1(1), 1–11.
- Wicaksono, A. (2022). Pengaruh Paparan Maserat Buah Mangrove (*Sonneratia Alba*) Terhadap Mutu Daging Udang Vannamei (*Penaeus Vannamei*) Segar. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
- Yan, F., Wang, M., Chen, X., Li, X., Wu, Y., & Fu, C. (2020). Effects of Alginate Oligosaccharides Treatment on Preservation And Fresh-Keeping Mechanism of Shrimp During Frozen Storage. *Food Science and Technology (Brazil)*, 40. <https://doi.org/10.1590/fst.27019>