**DAFTAR PUSTAKA**

Arpah. (2007). **Penentuan Kadaluawarsa Produk Pangan**. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.

Afrianto, Eddy, dan Evi L. (2012). **Pengawetan dan Pengolahan Ikan,** Cetakan kedua, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Azima, F, Kasim, A, dan Putri G. (2011). **Efektivitas Kunyit sebagai Pengawet alami terhadap Masa Simpan Nugget Jagung.** Dalam Jurnal Ilmiah.

Astawan, M. (2008). **Kandungan senyawa bioaktif pada rempah-rempah.** http ://www. Cimbuak.Net/Content/View. Diakses : 5 September 2015

Bahar,B. (2006). **Panduan Praktis memilih dan menangani produk perikanan.** Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Caroko,E.E (2005). **Berharap Menjaring Devisa dari Si Nila,**  dikutip dari <http://www.majalahtrust.com/bisnis/peluang/806.php>. Diakses : 7 September 2015.

Damayanti,.E., Ma’aruf., F.E., dan Wijayanti., I. (2014). **Efektivitas Kunyit (*Curcuma longa Linn*) sebagai pereduksi formalin pada udang putih (*Penaeus merguiensis*) Penyimpanan Suhu Dingin.** Program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu kelautan. Universitas Diponegoro.

Deasywaty. (2011). **Aktivitas Antimikroba Dan Identifikasi Komponen Aktif Rimpang Temulawak (*Curcuma Xanthorriza Roxb*)**. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Program Studi Biologi. Program Pasca Sarjana. Universitas Indonesia. Depok.

Effendi, S.M. (2009). **Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan.** Penerbit Alfabeta. Bandung.

Handika, I. (2015). **Aktivitas anti mikroba ekstrak temulawak (*Curcuma Xanthorriza Roxb*) terhadap pertumbuhan mikroba perusak ikan dalam sistem emulsi tween 80.** Program studi gizi, Fakultas ilmu kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Fardiaz., S. (1992). **Mikrobiologi Pangan I**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Herawati., H. (2008). **Penentuan umur simpan produk pangan**. Ungaran : Jurnal Litbang Pertanian.

Hijriy, L. (2015). **Pengaruh pemberian sari jahe *(Zingibire Officinale*) terhadap jumlah koloni bakteri pada ikan tongkol (*Euthynnus Affinis*).** Prosiding Seminar Nasional. Program studi pendidikan biologi,. Fakultas keguruan dan ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Malang

Haresna, I.I.N. (2010). **Pengaruh Ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestica*) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Mikroba Pada Isolat Ikan nila (*Oreochromis Niloticus*)**. Program studi Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.

Hatmi, U.R., dan Febrianty. (2010). **Kandungan kurkumin rimpang temulawak pada tiga tingkat umur panen dan sistem pemupukan berbeda**. Balai pengkajian teknologi pertanian, Yogyakarta.

Indrayanti, F., Utami, R., dan Nurhartadi, E. (2013). **Pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit putih *(Kaempferia rotunda)* pada *Edible Coating* terhadap stabilitas warna dan pH *fillet* ikan yang disimpan pada suhu beku.** Jurusan Teknologi hasil Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.

Jacoeb, M.A., Suptijah. P.P., dan Kristantina, A.W. (2015). **Komposisi asam lemak, kolesterol dan deskripsi jaringan *Fillet* Ikan kakap merah segar dan goreng.** Departemen Teknologi hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.

Jay, M.J. (2000). **Modern Food Microbiology.** 6th edition. Apac Publishers Service, Singapore.

Labuza, T.P. (1982). **Shelf-Life Dating of Food**. Food and Nutrition. Press Inc.Westport.Connecticut.

Mega, A. (2014**). Pemanfaatan ekstrak buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.)* Dengan konsentrasi dan lama perendaman yang berbeda sebagai bahan pengawet ikan nila (*Oreochromis niloticus*) segar.** Program studi pendidikan biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Masri, Suharti, dan Sari. (2002). **Uji Efektivitas Ekstrak Methanol Rimpang Temulawak (*Curcuma Xanthorriza Roxb*) dan rebusannya dalam menghambat** **pertumbuhan *Salmonella Thypii* dan Staphylococcus Aureus In Vitro**. Jurnal Kimia Andalas. Fakultas Kedokteran. Universitas Andalas.

Mapiliandari. (2008). **Aktivitas Antimikroba dari Oleoresin Tanaman Rempah.** Akademi kimia Analis. Jurnal Warta akab.

Nur, S.W. (2006). **Perbandingan sistem ekstraksi dan validasi penentuan *Xanthorrhizol* dari temulawak secara kromatografi cair kinerja tinggi.** Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor.

Oei., Apsarton., Yvone., Widjaja (1985). **Beberapa aspek isolasi, identifikasi dan penggunaan komponen-komponen *Curcuma Xanthorriza* dan *Curcuma Domestica*.** Lembaga Penelitian Universitas Padjajaran

Pandiangan, M. (2008). **Stabilitas antimikroba ekstrak temulawak terhadap mikroba patogen.** Lembaga Penelitian. Universitas katolik St. Thomas.s

Pelczar,M.J. dan Chan, E.C.S. (1988). **Dasar-dasar Mikrobiologi 1.** Jakarta: UI Press

Pelczar, M. J., R.D. Reid dan Chan, E.C.S .(1977). **Microbiology**. TMH Publishing Co., Ltd., New Delhi.

Putra.,H.,Y., Sayuti., K dan Yenrina., R. (2012). **Pengaruh Pencampuran *Fillet* dan Tulang Tuna (*Thunnus sp*) Terhadap Karakteristik Nuget Yang Dihasilkan**. Fakultas Pertanian. Kampus Limau Manis. Padang.

Pusat Data Statistik dan Informasi Sekretariat Jenderal Kementrian Kelautan dan Perikanan.(2013). **Analisis dan data Pokok Kelautan dan Perikanan Menurut Provinsi Tahun 2012.**

Rukmana, R. (1995). **Temulawak Tanaman rempah dan obat**. Penerbit Kanisius.Yogyakarta. hal.32.

Rukmana, R. (1997). **Ikan Nila Budidaya dan Prospek Agribisnis,** Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Rozanna, R. (2007). P**otensi Tanaman Obat Sebagai Pangan Fungsional Mendorong Ekspor**.Buku Panduan Seminar Nasional Tanaman Obat dan Obat Tradisional.BPPTO. Tawangmangu, Karanganyar, Surakarta. Jateng.

SNI. (2009). **Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan**. Badan Standardisasi Nasional.

Sudjana. (2005). **Metode statistika edisi ke-6**. Bandung : Tarsito

Suwita K., Kristianto Y., Purwaningsih Y. (2015). **Pendugaan umur simpan Sirup temulawak (*Curcuma xanthorriza roxb*), Madu dan Ekstrak ikan Gabus ( *Ophiocephalus striatus*) dengan model *Arrhenius* dan Model Q10**. Staf Pengajar jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes, Malang.

Sidik .M., Muhtadi .A. (1985). **Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb**. Bandung: Yayasan Pengembangan Obat Bahan Alam.

Said.(2012). **Budidaya Mujair dan Nila**. Yogjakarta: Ganexa Exact.

Saputra. D dan Nurhayati. T. (2014). **Teknik pengawetan *fillet* ikan nila merah dengan senyawa antibakteri asal Lactobacillus Acidophilus dan Bifido Bacteria Biffidum.** Industrial Engineering Department, Faculty of engineering, Binus University, Tangerang.

Sinambela. S.E. (2012). **Isolasi dan analisis kimia minyak atsiri dari temulawak (*Curcuma Xanthorriza ROXB)* dengan gas kromatografi-spektrofotometer massa (GC-MS) dan uji aktivitas anti bakteri.** Fakultas matematika dan ilmu pengetahuan alam. Universitas Sumatera utara. Medan.

Syamsir, E. (2008). **Proses Pembusukan Ikan**. http://id.shvoong.com/exactsciences/1790308-proses-pembusukan-ikan/. Tanggal Akses 5 September 2015

Syarief., R., Santausa., S dan Isyana .B. (1989). **Teknologi Pengemasan Pangan**. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Syarief., R. dan Halid., H. (1993) **Teknologi  
Penyimpanan Pangan***.* Jakarta : Arcan.

Sumbaga, D.S. (2006). **Pengaruh Waktu *Curing* (Perendaman Dalam Larutan Bumbu) Terhadap Mutu Dendeng Fillet Ikan Lele Dumbo (Clarias garipinus) Selama Penyimpanan.** Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Suryawati., A., Meikawati., W dan Astuti., R. (2011). **Pengaruh Dosis dan Lama Perendaman Larutan temulawak Terhadap Jumlah Bakteri Ikan Bandeng**. Universitas Muhammadiyah. Semarang.

Suryaningsih., L., Putranto.,S.,W dan Wulandari., E. (2012). **Pengaruh Perendaman Daging Pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestika*) Terhadap Warna, Rasa, Bau, dan pH.** Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran.

Winarno, F. G. (2004). **Kimia Pangan dan Gizi**. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. (1984). **Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen**. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Yulia., A dan Ulyarti. (2014). **Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Kayu Manis dan Lama Perendaman Terhadap Umur Simpan Bakso Udang Pada Suhu Ruang**. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.