

DAFTAR REFERENSI

- Adi, I.G.W., A.A. Made, S., Nyoman, R., I Wayan, S., & I Putu, C. (2020). Kajian Ekstrak Daun Kemangi dalam Mempertahankan Kesegaran Ikan Layang (*Decapterus sp*). *Jurnal Gema Agro*, 25(1): 23-32. [Juli 12, 2022]. <http://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/gema-agro>.
- Apriyanti, M. (2007). Peranan Inhibitor Katepsin dalam Menghambat Proses Kemunduran Mutu Ikan Nila (*Oreochromis sp*) [Skripsi]. Bogor: Teknologi Hasil Perikanan, Institut Pertanian Bogor.
- Antara, N.S., & Made, W. (2011). *Senyawa Aroma dan Citarasa (Aroma and Flavor Compounds)*. Bali: Universitas Udayana.
- Arfat, Y.A., & Soottawat, B. (2012). Gelling Characteristics of Surimi from Yellow Stripe Travally (*Selaroides leptolepis*). *International Aquatic Research a Springer Open Journal* 4(5): 1-13.
- Aryal, Sagar. 2019. *Pour Plate Technique – Procedure, Advantages, Limitations*. <https://microbenotes.com/pour-plate-technique-procedure-significance-advantages-limitations/> [12 November 2021].
- Azmi, Nabila. 2021. Mengupas 7 Manfaat Ikan Selar Untuk Kesehatan Tubuh. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-ikan-selar/>
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). Cara Uji Mikrobiologi Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan (SNI 01-2332.3-2006). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan susu, Serta Hasil Olahannya (SNI 2897:2008). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). Cara Uji Kimia Bagian 8: Penentuan Kadar Total Volatil Base Nitrogen (TVB-N) dan Trimetil Amin Nitrogen (TMA-N) pada Produk Perikanan (SNI 2354.8:2009). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). Ikan Segar (SNI 2729:2013). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bilal, A., Nasreen, J., Ajj, A., Saima, N.B., Shahida, H., & Syeda, H. (2012). Phytochemical and Pharmacological Studies on *Ocimum Basilicum* Lin – A review. *Int J Cur Res Rev (IJCRR)*, 4(23): 73-83.

- Darmawati., Hasna, N., & Seniwati, D. (2021). Analisis Total Volatile Base (TVB) dan Uji Organoleptik Nugget Ikan dengan Penambahan Kitosan 2,5%. *Indonesian Journal of Chemical Analysis*, 4(1): 1-10.
- Deviyanti, P.N., Eko, N.D., & Apri, D.A. (2015). Efektivitas Daun Kemangi (*Ocimum sanctum L.*) sebagai Antibakteri pada Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(3): 1-6.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Timur (2019, September 19). Apa itu TVB dan TMA. [Juli 3, 2022]. <https://dkp.jatimprov.go.id/index.php/2019/09/19/apa-itu-tvb-dan-tma/>.
- Eksin, N.A.M. (1990). *Biochemistry of Foode Second Edition*. San Diego: Academic Press Inc.
- Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Food an Agriculture Organization. (1995). *Quality and Quality Changes in Fresh Fish Hush HH Edition*. Rome: Food and Agriculture Organization of The United Nations.
- Hadiwiyoto, S. (1993). *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian : Teknik Pendinginan Ikan*. Jakarta: CV. Paripurna.
- Hadipoentyanti, E., & Sri, W. (2008). Keragaman Selasih (*Ocimum spp*) Berdasarkan Karakter Morfologi, Produksi dan Mutu Herba. *Jurnal Littri*, 14(4): 141-148.
- Hellosehat. (2021). Mengupas 7 Manfaat Ikan Selar Kuning untuk Kesehatan Tubuh [September 9, 2022]. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-ikan-selar/>.
- Husain, R., & Musa, F. (2021). Larutan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) sebagai Pengawet Alami pada Ikan Selar Kuning (*Selaroides leptolepis*). *Jamburan Fish Processing Journal*, 3(1) 9-15.
- Jaelani, A., Siti, D., & Wanda. (2014). Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar Dalam Kemasan Plastik pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Jurnal Ziraa 'ah*, 39(3): 119-128.
- Junianto. (2003). *Teknik Penanganan Ikan*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Kreuzer, R. (1965). *The Technology of Fish Utilization*. England: Fishing News Ltd.
- Kumalasari, M.L.F & Funsu, D. (2020). Uji Fitokimia Ekstrak Etanol Daun Kemangi (*Ocimum basilicum L.*). *Indonesia Journal for Health Sciences* 4(1): 39-44.

- Maryati., Ratna, S.R., & Triastuti, R. (2007). Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum basilicum L.*) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, 8(1): 30-38.
- Mawaddah. (2008). *Pemanfaatan Bahan Rempah sebagai Pengawet Alamu untuk Menghambat Bakteri* [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Metusalach., Kasmiasi., Fahrul., & Ilham, J. (2012). Analisis Hubungan Antara Cara Penangkapan dan Cara Penanganan dengan Kualitas Ikan yang Dihasilkan. *Laporan Hasil Penelitian LP2M*, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Moeljanto. (1992). *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mukhtar, M.H., Adnan, A.Z., & Pitra, M.W. (2007). Uji Sitotoksitas Minyak Atsiri Daun Kamanggi (*Ocimum basilicum L.*) dengan Metode Brine Shrimp Lethality Bioassay. *J.Sains Tek, Far*, 12(1): 1-4.
- Mulyono. (2010). Pengaruh Penggunaan Berbagai Konsentrasi Biji Kluwak (*Pangium edule*) terhadap Daya Awet Ikan Bandeng (*Chanos chanos forks*) Segar [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.
- Muniarti, A.S., & Sunarman. (2000). *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Norita., Mala, N., & Asadatun, A. (2019). Kualitas Ikan Tongkol Abu-Abu (*Thunnus tonggol*) pad Kondisi Penyimpanan Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3): 490-497.
- Nurjanah, Trilaksani, W., & Kustiariyah. (2004). *Teknologi Preparasi Hasil Perikanan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ozogul, Y. (2010). *Methods for Freshness Quality and Deterioration in: Seaffod and Seafood Products Analysis (Edited by Nollet, L.M.L., & Fidel, T.)*. Boca Raton: CRC Press.
- Parhusip, A.J.N., Julia, R.W., & Johannes, S. (2009). Aktivitas Antimikroba Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum basilicum L*) terhadap Mikroba Patogen Pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(2): 77-92.

- Pelczar, M.J., dan Chan, E.C.S. (1988). *Dasar – Dasar Mikrobiologi Jilid 1 Elements of Microbiology*. Jakarta: UI Press.
- Pesona.(2022).Tempat Penyimpan Daging. [Juli 12, 2022]. [https:// www. pesona. co. id/ article/tepat- menyimpan-daging](https://www.pesona.co.id/article/tepat-menyimpan-daging).
- Purnamaningsih, N.A., & Francisca, R.S.S. (2020). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum sanctum L.*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus epidermidis* ATCC 1228. *Media Ilmu Kesehatan*, 9(3): 225- 230.
- Putra, I.W.D.P., Anak, A.G.O.D., & Luh, M.S. (2016). Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) di Bali. *Indonesia Medicus Veterinus*, 5(5): 464-473.
- Ramachandra, R.S., & Ravishankar, G.A. (2002). Plant Cell Cultures: Chemical Factories of Secondary Metabolites. *Biotechnology Advance*, 20(2): 101-153.
- Santoso, J., Nurjanah., Sukarno., & Sinaga, S.R. (1999). Kemunduran Mutu Ikan Nila Merah (*Oreochromis sp*) selama Penyimpanan pada Suhu Chilling. *Buletin THP*, 1(1): 1-4.
- Scientifica, Velp. (2013). Determination of the Total Volatile Basic Nitrogen (TVBN) in Fish According to Conway and Bytne Method. [Agustus 18, 2022]. <https://www.velp.com>.
- Sinaga, F., Tilaar, F.F., & Bataragoa, N. E. (2018). Karakteristik Reproduksi Ikan Selar Kuning (*Selaroides leptolepis*) (Cuvier, 1833) di Peraian Teluk Manado. *Jurnal Ilmiah Platax* 6(2): 46-57.
- Sirait, N. (2008) Penggunaan Berbagai Jenis Tanaman Obat untuk Menanggulangi Bau Badan. *Jurnal Potensi Ekonomi Tanaman Obat sebagai Bahan Baku Jamu*, 14(3): 8-11.
- Soekarto, T.S. (1990). *Dasar-dasar Pengenala Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Soesetyaningsih, E., & Azizah. (2020). Akurasi Perhitungan Bakteri pada Daging Sapi menggunakan Metode Hitung Cawan. *Jurnal Berkala Sainstek*, 7(3): 75-79.
- Sumono, A., & Agustin, W.S.D. (2009). Kemampuan Air Rebusan Daun Salam (*Eugenia polyantha W.*) dalam Menurunkan Jumlah Koloni Bakteri *Streptococcus sp.* *Majalah Farmasi Indonesia* 20(3) 112-117 [Juli 12, 2022].[https:// indonesianjpharmfarmasi.ugm.ac.id](https://indonesianjpharmfarmasi.ugm.ac.id).

- Suryono, C., Lestari, N., & Triana, R.D. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2): 95-106.
- Susilo. (2012). Pemanfaatan Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) sebagai Bahan Pengawet Ikan Bandeng Segar (*Chanos chanos F.*) [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Suwetja, I.K. (2007). *Biokimia Hasil Perikanan. Jilid III. Rigormortis, TMAO dan ATP*. Manado: Universitas Sam Ratulangi.
- Tallamma, F. (2014). Efektivitas Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum basilicum L.*) terhadap Penurunan Kadar Volatile Sulfur Compounds (VSCs) [Thesis]. Makassar: Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Hassanuddin.
- Tuyu, A., Hens, O., & Daisy, M.M. (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.
- Wahyuni, M. (1996). *Petunjuk Pelaksanaan Operasi HPLC untuk Pengukuran Mutu Keseegaran Ikan secara Kuantitatif Metode K-Value*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Journal Publishing*, 1(1): 116-125.
- Wikipedia. (2021). Selar Kuning. [Juli 12, 2022]. https://id.wikipedia.org/wiki/selar_kuning#cite_note_venka1955-11.
- Yunizal, & Wibowo. (1998). *Penanganan Ikan Segar*. Jakarta: Penelitian Ikan Laut Slipi.
- Yuwono, S.S. (2015, Oktober 20). Daun Kemangi (*Ocimum sanctum*). [Juli 12, 2022]. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/10/daun-kemangi-ocimum-sanctum/>.