

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Adeyeye, S. A. O., Oyewole, O. B., Obadina, O. A., Omemu, A. M., Adeniran, O. E., Oyedele, H. A., et al. (2016). Effect of smoking methods on quality and safety of traditional smoked fish from Lagos State, Nigeria. *Journal of Culinary Science & Technology*, 14(2), 91–106.
- Adjie AR. 2016. Formulasi dan Karakteristik Kaki Naga Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis L) Dengan Menggunakan Tepung Ubi Kayu (Manihot esculenta Crantz).[Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Konsep Produk Domestik Regional Bruto. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/subject/52/produk-domestik-regional-bruto--lapangan-usaha>.
- Badan Ketahanan Pangan. (2019). Laporan tahunan bada ketahanan pangan. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Butler, B.L., Vernago, P.J., Testin, R.F., Bunn, J.M., Wiles, J.L. 1996. Mechanical and Properties of Edible Chitosan Films as Affected by Composition and Storage. *Journal of Food Science* 61: 953-955.
- Brander,KM.2007.GlobalFishProduction.andClimateChange.[http://www.akuastrateji.sumae.gof.tr/downloads/rapo en/Global Fish pro.pdf](http://www.akuastrateji.sumae.gof.tr/downloads/rapo%20en/Global%20Fish%20pro.pdf).
- Bourtoom, T. 2008. Edible Films and Coating, Characteritics and Mateial Product Technology, Songkhala.
- Cahyono E.(2018) .Karakteristik Kitosan dari Limbah Cangkang Udang Windu (Panaeus monodon) .Teknol ogiPengol ahan Hasil Laut , Politeknik Negeri Nusa Utara. *Jurnal Akuatika Indonesia* .4(2) :96102.
- Chamanara, V., Anahita, F., & Armita, A. (2015). Effect of chitosan coating on the quality of rainbow trout fillet during storage in refrigerator. *Persian Journal of Seafood Science and Technology*. 1: 12-15.
- Dhall,R.K. 2013. *Advances In Edible Coatings for Fresh Fruits and Vegetables. Critical Raviwrs in Food Science and Nutrition*, 53:435-450.
- Fachruddin, L. 1997. Membuat Aneka Abon. Kanisius. Yogyakarta.
- Fahrozi, Wirhan Dkk. 2018. Expert Sytem Of Diagnosis Impairment Nutrition Thethin Body By Dempster Shafer Metod. Faculty Of Engineering And Computer Science, University Potensi Utama. Medan. Indonesia

- Fausan. 2011. Pemetaan Daerah Potensial Penangkapan Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Berbasis Sistem Informasi Geografis Di Perairan Teluk Tomini Propinsi Gorontalo.[Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Hasanuddin.Makassar.
- Fernandez, Kim SO. 2004. Physicochemical and Functional Properties of Crawfish Chitosan as Affected by Different Processing Proto-cols. Thesis. Department of Food Science, Seoul National University
- Gaspersz, (1991). Metode Perancangan Percobaan. Armico Bandung.
- Grimwood BE. 1975. Coconut Palm Product Tropical. London : Product Institut.
- Giyatmi, N. Priatno, dan H.E. Irianto.2002. Effects of smoke source and smoking period on the quality of smoked dried fish stick. Journal of Fisheris Science 68: 1367-1370.
- Hardjito. 2006. Aplikasi Kitosan Sebagai Bahan Tambahan Makanan dan Pengawet. Di dalam Prosiding Seminar Nasional Kitin Kitosan. Bogor: Departemen Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Holipah, S. N., Wijayanti, E. dan Saputra, V. (2010). Aplikasi Kitosan Sebagai Pengawet Alami Dalam Meningkatkan Mutu Simpan Produk Pasca Panen. PKM Gagasan Tertulis.Institusi Pertanian Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid I. Liberty.Yogyakarta.
- Ibrahim, SK. 2007. Antimicrobial and antioxidant effects of sodium acetate, sodium lactate, and sodium citrate in refrigerated sliced salmon. Food Control. 18: 566-575.
- Ismunandar, I. Pemetaan Daerah Penangkapan Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Di Perairan Teluk Bone Pada Musim Timur 2017.
- Jamilatun, S., Salamah, S., & Isparulita, I. D. (2016). Karakteristik Arang Aktif dari Tempurung Kelapa dengan Pengaktivasi H₂SO₄. CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia, 2(1), 13. <https://doi.org/10.26555/chemica.v2i1.4562>.
- Jianglian D. & Shaoying Z. (2013). Application of Chitosan Based Coating in Fruit and Vegetable Preservation. A Review.J Food Process Technol, 4,227.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2018). Kelautan dan perikanan dalam angka tahun 2018. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.

- Kostaki, M., Giatrakou, V., Savvaidis, I. & Kontominas, M. 2009. Combined effect of MAP and thyme essential oil on the microbiological, chemical, and sensory attributes of organically aquacultured sea bass (*Decentrarchus labrax*) fillets.
- Kuley, E., Durmus, M., Balikci, E., Ucar, Y., Regenstein, JM. & Ozogul, F. 2016. Fish spoilage bacterial growth and their biogenic amine accumulation: inhibitory effects of olive by-products. *International Journal of Food Properties*. 20(5): 1029-1043.
- Li, T., Hu, W., Li, J., Zhang, X., Zhu, J. & Li, X. 2012. Coating effects of tea polyphenol and rosemary extract combined with chitosan on the storage quality of large yellow croaker (*Pseudosciaena crocea*). *Food Control*. 25: 101-106.
- Mareta D, Awami S. 2011. Pengawetan ikan bawal dengan pengasapandan pemangangan. *J. Mediagro*. 7(2):33-47
- Mchugh, D. J., 2003, *A Grude To Seaweed Industry*, Food and Agric. Org. Of the Un, Rome.
- Montiel, R., De Alba, M., Bravo, D., Gaya, P., & Medina, M. (2012). Effect of high pressure treatments on smoked cod quality during refrigerated storage. *FoodControl*, 23(2), 429–436.
<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.08.011>
- Nugraha, B., & Mardijah, S. (2017). Beberapa aspek Biologi Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Yang Didaratkan Di Bitung, Sulawesi Utara. *Bawal Widya Riset Perikanan Tangkap*, 2(1), 45-50.
- Nurjanah, Suseno, Hidayat T., Paramuditha P.S., Ekawati Y. dan Arifianto T.B. 2015. Changes in Nutritional Composition of Skipjack (*Katsuwonus Pelamis*) Due to frying Process. *International Food Research Journal*. 22(5):2093-2102.
- Odu, N., Njoku, H. O., & mepba, H. D (2012). Micoblological quality of smoke – dried magrove oysters (*Crassostrea gasar*) sold in Port Harcourt, Nigeria, *Agriculture and Biology Journal of North America*. 3(9): 350-364.
- Ojagh, SM., Rezai, M., Razavi, SH. & Hosseini, SM. 2010. Effect of chitosan coatings enriched with cinnamon oil on the quality of refrigerated rainbow trout. *Food Chemistry*. 120: 193-198.
- Ouattara B, Sabato SF, Lacroix M. 2007. Combined Effect of Antimicrobial Coating and Gamma Irradiation on Shelf Life Extension of Pre-Cooked Shrimp (*Penaeus* sp.). *Journal of Food Microbiology*.
- Paul, J., Sharmila, J.J. W, & Mohan, K. (2013). Development of chitosan based activity film to extend the shelf life of minimally processed fish.

- Pratiwi, D. (2017) Pemetaan Zona Potensial Penangkapan Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Berbasis Data Citra Satelit Dan Data Hasil Tangkapan Di Perairan Barru, Selat Makassar.
- Rahardyani, R. 2011. Efek Daya Hambat Kitosan Sebagai Edible Coating Terhadap Mutu Ikan Daging Sapi Selama Penyimpanan Suhu Dingin. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Ridhay, A., Musafira, M., Nurhaeni, N., Nurakhirawati, N., & Khasanah, N. B. (2016). Pengaruh Variasi Jenis Asam Terhadap Rendemen Gelatin Dari Tulang Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis). Kovalen: Jurnal Riset Kimia, 2(2).
- Rasulu, H., Praseptianga, D., Joni, I. M., & Ramelan, A. H. (2022, January). Characterization of Physicochemical Properties of Powder Coconut Crab Shells (*Birgus latro* L.) from North Maluku. In *6th International Conference of Food, Agriculture, and Natural Resource (IC-FANRES 2021)* (pp. 357-360). Atlantis Press.
- Rasulu, H., Praseptianga, D., Joni, I. M., & Ramelan, A. H. (2020, March). Introduction Test Edible Coating Fresh Fish Fillet of Tuna and Smoked Fish Using Biopolymer Nanoparticle Chitosan Coconut Crab. In *5th International Conference on Food, Agriculture and Natural Resources (FANRes 2019)* (pp. 173-180). Atlantis Press.
- Siswina, Rida Marta. "Kitosan Sebagai Edible Coating Pada Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Asap Yang Dikemas Vakum Selama Penyimpanan Suhu Ruang" Skripsi Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Pertanian dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. 2011.
- Sukainah, A., Eva, J & Reski, P.P. (2018). Identification and isolation of fungi indigenus on spontaneous fermentation corn flour Bisi 18, Eco. Env. & Cons.24 (1): 132-139.
- Susilowati, P. E., Fitri, A., & Natsir, M. (2017). Penggunaan Pektin Kulit Buah Kakao sebagai Edible Coating pada Kualitas Buah Tomat dan Masa Simpan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6(2).
- Suseno, S. H., Suptijah, P., Esminingtyas, R., Sofyana, N. T., Hayati, S., & Saraswati. (2015). Making chitosan edible coating from marine invertebrates waste and its applications as natural preservative in salted fish processing. Journal Boitechnol. 12 (1): 15-24

- Swastawati F. Surti T, Agustini T W, dan Riyadi P H. 2013. Karakteristik Kualitas Ikan Asap Yang Diproses Menggunakan Metode Dan Jenis Ikan Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol.2 No.3.
- Tatontos, S. J., Harikedua, S. D., Mongi, E. L., Wonggo, D., Montolalu, L. A., Makapedua, D. M., & Dotulong, V. (2019). Efek Pembekuan Pelelehan Berulang Terhadap Mutu Sensori Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2), 32-35.
- Tumonda, S., Mewengkang, H.W., Timbowo, S.M. 2017. Kajian Mutu Ikan Tongkol Asap (*Katsuwonus pelamis* L) Asap Terhadap Nilai Kadar Air dan pH Selama Penyimpanan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* Vol. 5, No. 2.
- Wardaniati, R. A dan Setyaningsih S. 2009. Pembuatan Chitosan dari Kulit Udang dan Aplikasinya untuk Pengawetan Bakso. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Wibowo S. 1995. Industri Pengasapan Ikan. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Wibowo, S. 1996. Industri Pengasapan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarti, C., Miskiyah., Widyaningrum. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati. *Jurnal Litbang Pert.* Vol. 31 No.3 :85-93.
- Winnarko, H., & Mulyani, Y. (2020). Uji Coba Produk Nugget Berbahan Dasar Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L). *Jshp: Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, 4(1), 13-20.
- Wujdi, A., Setyadji, B., & Nugroho, S. C. (2017). Identifikasi Struktur Stok Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis* Linnaeus, 1758) Di Samudra Hindia (Wpp Nri 573) Menggunakan Analisis Bentuk Otolith. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 23(2), 77-88.
- Wulandari, K., Sulistijowati, R., Mile, L. 2015. Kitosan Kulit Udang Vaname Sebagai Edible Coating Pada Bakso Ikan Tuna. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Volume 3, Nomor 3.
- Yahya, K., Naiu, A.S., Yusuf, N. 2015. Karakteristik Organoleptik Dodol Ketan yang Dikemas dengan Edible Coating dari Kitosan Ranjungan Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Nike : Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* Volume 3, Nomor 3.
- Yulina, I. K. (2011). Aktivitas antibakteri kitosan berdasarkan perbedaan derajat deasetilasi dan bobot molekul.
- Zaitsev VP, Kizevetter I, Lagunov L, Makarova T, Minder L, Podsevalov V. 1969. *Fish Curing and Processing*. Moscow : Mir Publisher. Translate from The Russian By Merindol DE.