**DAFTAR PUSTAKA**

**Akbar, M. Diansyah, dan I Gusti, 2016.** Deteksi Cemaran Bakteri *Salmonella* sp. Pada Ikan Teri (*Stolephorus.* spp) Hasil Perikanan di Perairan Sungsang Kabupaten Banyuasian Sumatera Selatan. Maspari Journal. 8 (1) : 25-30

**Adji, K**.**2008.** Evaluasi Kontaminasi Bakteri Patogen Pada Ikan Segar di Perairan Teluk Semarang. [*Tesis*] Manajement Sumberdaya Pantai. Universitas Di Ponegoro. Semarang.

**Auzi. 2008** *Euthynnus affinis.* Avilable (accessed at 16) <http://commons>. Wikimwdia.org/wiki/ *Euthynnus-affinis* juni 2008

**Amnur. 2008**. Cikal Bakal *Averrhoa Bilimbi*. Http://*averrhoabilimb*i .blogspot. com/2008/10/cikal-bakal-*averrhoa-bilimbi*.html

**Bahar, H. 2006**. *Sumberdaya Perikanan Indonesia*. Galia Indonesia. Jakarta

**Badan Standardisasi Nasional (BNS). 2006**. *Ikan Segar* – Bagian 1: Spesifikasi. *SNI 01-2729.1-2006*. IC S 67.120.30

**Badan Standardisasi Nasional. 2006**. *SNI 01-2332.1-2006, Cara Uji Mikrobiologi –* Bagian 1: Penentuan *Coliform* dan *Eschericia coli* Pada Produk Perikanan*.* Jakarta: Badan Standardisasi Nasional. 21 Hlm.

**Badan Standardisasi Nasional. 2013**. Persyaratan Mutu Dan Keamanan Ikan Segar. SNI 01-2332.3.2006. Jakarta : BNS

**Badan Standardisasi Nasional. 2006**. Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3 : Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. SNI 01-2332.1-2006. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

**Burhanuddin. 1984**. Suku Scombridae: *Tinjauan Mengenai Ikan Tuna, Cakalang, dan Tongkol*. Lembaga Oseanologi Nasional LIPI, Jakarta.

**Brooks, dan F Goe, 2005**. *Mikrobiologi Kedokteran*. Edisi 23 : 325.

**Cahyadi, Wisnu. 2008.** Analisis Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Edisi kedua. Jakarta: Bumi Aksara.

**Collete, dan C.E. Nauen 1983**. Scombrids of the World: An Introduction and Illustrated Catalogue of Tunas, Mackerel, Bonetos, and Related Species Unkown to Date. Species Catalogue 2, 287. Hml.

**Collette, B. Chang, S.K., W.Fox, M. Juan Jorda, N. Miyabe, R. Nelson, dan Y. Uozumi, 2011.** *Euthynnus affinis.*The IUCN Red List of Threatened Species 2011 : e.T170336A6753804 [http://dx.doi.org/10.2305/IUCN.UK 2011-2.RLTS. T170336A6753804.en](http://dx.doi.org/10.2305/IUCN.UK%202011-2.RLTS.%20T170336A6753804.en). Download on 07 Juli 2017.

**Dalimartha. 2005.** Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). http. Iptek.id/ind/pd-Tanaman Obat.

**Dinas Kelautan Perikanan, Sumatera Barat. 2014**. Produksi Perikanan Sumatera Barat, Padang.

**Djafar., R. Dali., M.H. Rita., A. dan Faiza. 2013**. Efektivitas Konsentrasi Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi* L) Terhadap Karakteristik Mutu Organoleptik Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Segar Selama Penyimpanan Ruang. Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.

**D’aoust, J. V. 2001**. *Salmonella*. *dalam* : Labbe’ RG, Garcia S, editor. Guide to Foodborne Pathogens. A John Wiley and Sons, Inc., Publication. New York. 163-191 Hlm

**Enviro, S. 2016** Pengaruh Pemberian Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi)* Terhadap Berat Residu Formalin Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Berformalin 129 (3) : 160-167 Hlm

**Forsythe, S. J, and P.R. Hayes, 1998.** HACCP and Product Quality in Food Hygiene. Microbiology and HACCP. pp 276-324. Aspen Publisher. Gaithersburg.

**Hadiwiyoto, S, 1993.** Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan . Penerbit Liberty, Yogyakarta.

**Heruwati, E.S, 2002**. Pengolahan Ikan Secara Tradisional : Prospek dan Peluang Pengembangan. Jurnal Penelitian Perkembangan Pertanian, 21 (3).

**Hidayati, D. Aunorohim, dan F.D Hasnitha. 2008**. Studi Kandungan DDT (*Dichloro Diphenyil Trichloroethane)* Pada Kerang Hijau (*Pernaviridis* L.) di Perairan Pantai Timur Surabaya dan Pantai Rongkang Kwanyar Madura. Surabaya.

**Ikke, L. M.** **2014.** Pengaruh Pemberian Air Perasan Buah Belimbing Wuluh *(Averrhoa Bilimbi* L.) dan Garam Nacl Terhadap Kualitas Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) [*Skripsi*] Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

**Jayanti. 2012**. Pengaruh Penggunaan Minuman Berkarbonasi Untuk Menghambat Kemunduran Mutu Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) Pada Suhu Kamar. Jurnal Perikanan dan Kelautan. Universitas Riau. 71- 87 Hlm.

**Kamilah. 2009**. Fraksinasi dan Identifikasi Senyawa Tanin Pada Daun Belimbing Wuluh (*averrhoa bilimbi* L.)

**Khadijah, S. 2010.** Makalah Mikrobiologi Pangan Asal Hewan: Pembusukkan Ikan Segar Akibat *Moraxella*. Pascasarjana Fakultas Kedokteran Hewan, ITB. Bogor.

**Lathifah, dan Qurrotu. 2008**. Uji Efektifitas Ekstrak Kasar Senyawa Antibakteri Pada Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dengan Variasi Pelarut. [*Skripsi*]. Universitas Islam Negeri. Malang.

**Lay, W. Bibina Dan S. Hastomo 1992.** Mikrobiologi, Rajawali Press, Jakarta

**Francesca.L, Laluara, H. Helen, J. Lohoo dan W.M. Hanny. 2014**. Identifikasi Bakteri *Escherichia* Pada Ikan Selar (*Selaroides)* sp Bakar Dibeberapa Resto Di Kota Manado.

**Mansauda, K, Fatimawali, dan N. Kojong. 2014.** Analisis Cemaran Bakteri *Coliform* pada Susu Saus Tomat Jajanan Bakso Tusuk yang Beredar di Manado. UNSRAT. FMIPA. Jurnal Ilmiah Farmasi, 3 (2) : 37- 44.

**Nike. 2014.**  Efektivitas Belimbing Wuluh Terhadap Parameter Mutu Organoleptik dan pH Ikan Layang Segar Selama Penyimpanan Ruang. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. vol II (1)

**2014.** Pemanfaatan Belimbing Wuluh Sebagai Pengawet Alami pada Ikan Teri Asin Kering. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. II (2).

**Nurahman, dan J.T. Isworo. 2010.** Peran Tawas Terhadap Peruraian Protein Ikan Tongkol. [*Skripsi*]. Unimus. 285 hlm.

**Prahasta, dan Arief. 2009**. Agribisnis Belimbing. CV. Pustaka Grafika. Bandung.

**Setyawati, M.A. 2014.** Pemanfaatan Ekstrak Buah Belimbing Wuluh *(Averrhoa Bilimbi* L*.)* dengan Konsentrasi dan Lama Perendaman yang Berbeda SebagaiBahan Pengawet Ikan Nila *(Oreochormis niloticus)* Segar. [*Skripsi*]. Falkutas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

**Saanin, H. 1984**. *Taksonomi Dan Kunci Identifikasi Ikan.* Jilid I dan II. BinaCipta. Bogor.

**Sanger, G. 2010**. Mutu Kesegaran Ikan Tongkol Selama Penyimpanan Dingin. Warta Wiptek. 35 : 1-2.

**Setyaningsih, D, Apriyantono, dan M.P. Sari 2010.** Analisis Sensori Untuk Industry Pangan dan Agro. IPB. Bogor

**Sikorski, Z.E, dan B.S. Pan, 1994**. Preservation of Seafood Quality. Dalam : Shahidi, Botta, J.R. (Eds). Seafood : Chemistry, Processing Technology and Quality. Blackie Academic and Professional, London

**Syifa, Nilam. H.B Siti, dan M. Dewi 2013.** Uji Aktifitas Ekstrak Bawang Putih (Alium Sativum Linn.) Sebagai Antibakteri Pada Ikan Bandeng (*Chanos chanos forks*) Segar. Unnes journal of life science. 2 (2) : 71-72.

**Smith-Keary P.F., 1988**, Genatic Element In *Escherecia coly* Macmilan Moleculer Biology Series, London, P.1-9,49-54.

**Somali. 1997 dalam Nurahman dan J.T. Isworo, 2010**. Peran Tawas Terhadap Peruraian Protein Ikn Tongkol. [Skripsi]. Unimus 285 hlm.

**Sumpeno, P. Dwiyitno. F.H Juan, dan P. Maruli. 2008.** Aplikasi Ekstrak Bawang Putih (*Alium Sativum*) Untuk Memperpanjang Daya Simpan Ikan Kembung Segar (*Rastrelliger Kanagurta*) [*Skripsi*] Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Swiss-German University.

**Suriawiria. 2005**. Pengujian Mutu Hasil Perikanan yang Aman Bagi Kesehatan. Jasa Boga. Jakarta.

**Swastawati , F., T. Surti., W. Agustini P. H Riyadi . 2013** Karakteristik Ikan Asap Yang Diproses Menggunakan Metode Dan Jenis Ikan Berbeda, Jurnal Aplikasi Pangan. 2 (3) : 126 - 132.

**Suwamba, K. 2008**. Proses Pemindangan dengan Mempergunakan Garam dengan Konsentrasi yang Berbeda. Denpasar.

**Steel, R.G.D, dan J.H. Torrie. 1989.** Prinsip dan Prosedur Statistika diterjemahkan oleh Bambang Sumantri, Gramedia Pustaka. Jakarta

**Volk.W.A and M.F Wheeler. 1993**. Mikrobiologi Dasar. Alih Bahasa: Markham. Jakarta: PT. Gelora Aksara Pratama

**WARTA, W. 2010.** Mutu Kesegaran Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). Selama Penyimpanan Dingin Wiptek, 35

**Wijayakusuma, H.M. dan Dalimarta. 2006**. Ramuan Tradisional untuk Pengobatan Darah Tinggi. Jakarta: Swadaya

**Wikanta, W. 2012**. Persepsi Masyarakat Tentang Penggunaan Formalin Dalam Bahan Makanan dan Pelaksanaan Pendidikan Gizi dan Keamanan Pangan. Fakultas Ilmu Pendidikan Biologi.Universitas Muhammdiyah. Surabaya.

**Widyasari, R**.A.H.E. 2006. Penagaruh Pengawetan Menggunakan Biji Picung (*Pangium Edule Reinw*) Terhadap Kesegaran dan Keamanan Ikan Kembung Segar (Rastrelliger Brachysoma). [Tesis]. Pascasarjana Institut Pertanian .Bogor.

**Wudianto, K. Wagiyo dan B. Wibowo. 2003**. Sebaran Daerah Penangkapan Ikan Tuna di Samudera Hindia. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia. Edisi Sumber Daya dan Penangkapan. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Departemen Kelautan dan Perikanan, 9 (7).

**Yusra, dan Y. Efendi. 2010**. Dasar-dasar Teknologi Hasil Perikanan Bab 2. Kualitas Hasil Perikanan. Bung Hatta University Press.