

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M.R., Moss, M.O., dan McClure, P.J. 2016. "Food Microbiology" 4th Edition. The Royal Society of Chemistry, Cambridge.
- Adawyah, R. 2014. *Pegolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Sinar Grafika Offset
- Adisasmita, A.P., Yuliawati, S., dan Hestiningih, R. 2015. Survei keberadaan formalin pada produk perikanan laut segar yang dijual di Pasar Tradisional Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 3(3): 109-119
- Agustina, E., Andiarna, F., Lusiana, N., Purnamasari, R., dan Hadi, M.I. 2018. Identifikasi senyawa aktif dari ekstrak daun jambu air (*Syzygium aqueum*) dengan perbandingan beberapa pelarut pada metode maserasi. *BIOTROPIC* 2(2): 108-118.
- Agustini, T.W., Suzery, M., Sutrisnanto, D., Ma'ruf, W.F., dan Hadiyanto. 2015. Comparative study of bioactive substances extracted from fresh and dried *Spirulina sp.* *Procedia Enviromental Science* 23: 282-289
- Amalia, Dwiyaniti, R.D., dan Haitami. 2016. Daya hambat nacl terhadap pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Medical Laboratory Technology Journal* 2(2): 42-45.
- Amir, N., Metusalach, dan Fahrul. 2018. Mutu dan keamanan pangan produk ikan asap di Kabupaten Bulukumba Provinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Agribisnis Perikanan* 11(2): 15-21.
- Amirrudin, R.R., Darniarti, dan Ismail. 2017. Isolasi dan identifikasi *Salmonella sp* pada yam bakar di rumah makan kecamatan Syiah Kuala kota Banda Aceh. *JIMVET* 01(3):265-274.
- Andrie, M., dan Sihombing, D. 2017. Efektivitas sediaan salep yang mengandung ekstrak ikan gabus (*Channa striata*) pada proses penyembuhan luka akut stadium ii terbuka pada tikus jantan galur wistar. *Pharm Sci Res* 4(2): 88-100.
- Andriyanto, A., Andriani, M.A.M., dan Widowati, E. 2013. Pengaruh penambahan ekstrak kayu manis terhadap kualitas sensoris, aktivitas antioksidan dan aktivitas antibakteri pada telur asin selama penyimpanan dengan metode penggaraman basah. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(2): 13-20.

- Angelica, N. 2013. Aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun dan kulit batang kayu manis (*Cinnamomum burmanii* (Nees. & Th. Nees)) terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya 2(2): 1-8.
- Anggita, A., Fakhurrrazi, dan Harris, A. 2018. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun putri malu (*Mimosa pudica*) terhadap bakteri *Pseudomonas aeruginosa*. JIMVET 2(3): 411-418.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Associations of Official Analytical Chemists. AOAC Inc., Arlington.
- Arief, D.A., Sangi, M.S., dan Kamu, V.S. 2017. Skrining fitokimia dan uji toksisitas ekstrak biji aren (*Arenga pinnata* MERR.). Jurnal MIPA Unsrat Online 6(2): 12-15.
- As'ari, H., Kurnia, T.I.D., dan Nurchayati, N. 2016. Aktivitas antimicrobial ekstrak etanol biji ganitri (*Elocarpus sphaericus* Schum.) terhadap pertumbuhan bakteri [atogen. Bioedukasi 14(2): 14-18.
- Astawan M. 2004. Manfaat Ikan Bagi Jantung Dan Wajah. Jakarta: EGC.
- Azwaninda, N.N. 2015. A review on the extraction methods use in medical plants, principle, strength, and limitation. Med Aromat Plants 4(3): 1-6.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY (BKPP DIY). 2012. Data Kandungan Gizi Bahan Pangan dan Hasil Olahannya. Badan Ketahanan Pangan, Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2017^a. "Produksi Perkebunan Rakyat Menurut Jenis Tanaman (Ribu Ton), 2000 – 2015." <https://www.bps.go.id/statictable/2013/12/31/1670/produksi-perkebunan-rakyat-menurut-jenis-tanaman-ribu-ton-20002015.html>; diakses 6 April 2018.
- Badan Pusat Statistik. 2017^b. "Buletin Statistik Perdagangan Luar Negeri: Ekspor". Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1995. Standar Nasional Indonesia SNI 01-3714-1995. Kayu Manis Bubuk. Badan Standardisasi Nasional, Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2013. Standar Nasional Indonesia SNI 2729:2013. Ikan Segar. Badan Standardisasi Nasional, Bogor.
- Bankole, A.E., Adekunle, A.A., Sowemimo, A. A., Umebese, C.E., Abiodun, O., dan Gbotosho, G.O. 2016. Phytochemical screening and in vivo

- antimalarial activity of extracts from three medicinal plants used in malaria treatment in Nigeria. *Parastioll Res* 115: 299-305.
- Batt, C.A. 2014. "Encyclopedia of Food Microbiology". Academic Press, London.
- Bédard, E., Prévost, M., dan Déziel, E. 2016. *Pseudomonas aeruginosa* in premise plumbing of large building. *MicrobiologyOpen* 5: 937-956.
- Bloomfield, S.F. 1991. "Methods for Assesing Antimicrobial Activity." Blackwell Scientific Publications, Oxford.
- Brown, A. 2015. "Understanding Food: Principles and Preparation". Cengage Learning, Stamford.
- Cai, J., Quansheng, C., Xinmin, W. dan Jiewen, Z. 2011. Determination of Total Volatile Basic Nitrogen (TVB-N) content and Warner- Bratzler Shear Force (WBSF) in Pork Using Fourier Transform Near Infrared (FT-NIR) Spectroscopy. *Journal of Food Chemistry* Vol. 126: 1354-1360.
- Cepeda, G.N., Lisangan, M.M., dan Silamba, I. 2015. Aktivitas antibakteri ekstrak kulit kayu Akway (*Drimys piperita* Hook f.) terhadap bakteri patogen. *AGRITECH* 35(2): 170-177.
- Cherifi, T., Jacques, M., Quessy, S., dan Fravalo, P. 2017. Impact of nutrient restriction on the structure of *Listeria monocytogenes* biofilm grown in a microfluidic system. *Front. Microbiol.* 8(864): 1-13
- Couvigny, B., Thériat, C., Gautier, C., Renault, P., Briandet, R., dan Guédon, E. 2015. *Streptococcus thermophilus* biofilm formation : A remnant trait of ancestral commensal life? *PLoS ONE* 10(6):1-23.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2008. "Riset Kesehatan Dasar". Laporan Nasional Depkes, Jakarta
- Devi, K.P., Nisha S.A. Sakthivel R., dan Pandian S.K. 2011. Eugenol (an essential oil of clove) acts as an antibacterial agent againts *Salmonella typhi* by disrupting the cellular membrane. *J Ethnopharmacol* 130: 107-15
- Dewi, M.A., Riyanti, S., dan Ganggi, D. 2017. Aktivitas antimikroba minuman probiotik sari jambu biji merah (*Psidium guavaja* L.) terhadap *Escherichia coli* dan *Shigella dysenteriae*. *Jurnal Farmasi Galenika* 2(1): 22-29.
- Devi, S. dan Mulyani, T. 2017. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun pacar kuku (*Lawsonia inermis* Linn) pada bakteri *Pseudomonas aeruginosa*. *JPCS* 1(1): 30-35.

- Deviyanti, P.N., Dewi, E.N., dan Anggo, A.D. 2015. Efektivitas daun kemangi (*Ocimum sanctum* L.) sebagai senyawa antibakteri pada ikan kembung lelaki (*Rastelliger kanagurta*) selama penyimpanan dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Pertanian* 4(3): 1-6.
- Dodd, C.E.R., Aldsworth, T.G., Stein, R.A., Cliver, D.O. dan Riemann, H.P. "Foodborne Disease 3rd Edition". Academic Press, London.
- Dora, R., Ferasyi, T.R., Ismail, dan Hamzah, A. 2018. Jumlah cemaran mikrob pada telur asin mentah yang dijual di Pasar Ulee Kareng Banda Aceh. *JIMVET* 2(4): 435-441.
- Doyle, M.E., Mazzota, A.S., Wang, T., Wiseman D.W., dan Scott, V.N. 2001. Heat resistance of *Listeria monocytogenes*. *J. Food Prot.* 64(3): 410-429
- Durry, F.D., Wirjatmadi, B., dan Andriani, M. 2015. Peran zinc sulphate dan omega 3 terhadap peningkatan kadar albumin pada penderita tuberculosis paru di RS Paru Surabaya tahun 2015. *Jurnal "Ilmiah Kedokteran"* 4(1): 51-81.
- Etienne, M., Ifremer, dan Nantes. 2005. Volatile amines as criteria for chemical quality assesment. SEAFOODplus, Perancis.
- Fahdi, A. 2017. "Pencurian Kayu manis Marak di Kerinci." <http://wartanews.co/pencurian-kayu-manis-marak-di-kerinci/>; diakses 30 Juli 2018.
- Fatimah, S., Nadifah, F., dan Azizah, U.L. 2017. Pemeriksaan angka kuman pada daging ayam dengan pemberian parutan rimpang lengkuas putih (*Alpinagalanga* Linn Swartz). *Jurnal Teknologi Laboratorium* 6(1): 1-7.
- Fhitryani, S., Suryanto, D., dan Karim, A. 2017. Pemeriksaan *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, dan *Salmonella* sp. pada jamu gendong yang dijajakan di kota Medan. *Biolink* Vol. 3(2): 142-151.
- Filoche, S.K., Soma, K., dan Sissons, C.H, 2005. Antimicrobial effects of essential oils in combination with chlorhexidine digluconate. *Oral Microbiol. Immunol.* 20: 221-225.
- Food and Agriculture Organization (FAO). 2018. *Rastelliger kanagurta* (Cuvier, 1817). Fisheries and Aquaculture Department, Roma.
- Gardjito, M. 2013. "Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia". PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Ghaly, A.E., Dave, D., Budge, S., dan Brooks, M.S. 2010. Fish spoilage mechanisms and preservation techniques: Review. *American Journal of Applied Sciences* 7(7): 859-877.
- Gomez-Duarte, O.G., Bai, J., dan Newel, E. 2009. Detection of *E. coli*, *Salmonella* spp., *Shigella*spp., *Yersinia enterocolitica*, *Vibrio cholerae*, and *Campylobacter* spp. enteropathogens by Three-reaction Multiplex PCR. *Diagn Microbiol Infect Dis.* 63(1): 1-9.
- González-González, L *et al.* 2017. Ultrasound as an Alternative to Conventional Marination: Acceptability and Mass Transfer. *Journal of Food Quality* : 1-8.
- Gupta, C., Amar P. G., Ramesh C. U., dan Archana K. 2008. Comparative analysis of the antimicrobial activity of cinnamon oil and cinnamon extract on some foodborne microbes. *African Journal of Microbiology Research* 2: 247-251.
- Gupta A, Naraniwal M, dan Kothari V. 2012. Modern extraction methods for preparation of bioactive plant extracts. *Int J Appl Nat Sci* 1(1): 8-26.
- Hajar, S., Helmi, T.Z., Darmawi, Azhar, A., Fakhruzazzi, dan Azhar. 2018. Isolasi dan identifikasi bakteri *Staphylococcus aureus* pada vagina sapi Aceh. *JIMVET* 2(3): 341-350.
- Hamsidi, R. Wahyuni, dan Sani, A. 2015. Uji Toksisitas Akut Ekstrak Metanol Daun Keji Beling (*Strobilanthes crispus* BI.), Batang dan Bunga Jarak Tintir (*Jatropha multifida* L.) terhadap Larva *Artemia salina* Leach dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT). *Pharmauho* 1(1): 12-15.
- Harahap, A.E., Febriyanti, R., dan Siregar, E.R. 2017. Populasi, pH dan Diameter Bening Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Silase Limbah Kol dengan Penambahan Dedak Padi dan Lama Pemeraman yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Perternakan dan Veteriner* : 671-678
- Haslina dan Wahyuningsih, S. B. 2014. Pengaruh pH, lama pemansan, suhu pemansan, kadar garam, dan kadar gula terhadap stabilitas ekstrak bunga belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Junal Litbang Provinsi Jawa Tengah* 12(2): 109-116.
- Hasri, M, dan Sari, T. 2018. The analysis total phenolic extract noni fruit (*Morinda citrifolia* L.) as inhibiting activity of bacteria. *Analytical and Enviromental Chemistry* 3(1): 22-29.

- Hassan, M., Ashraf, Z., Abbas, Q., Raza, H., dan Seo, S.Y. 2016. Exploration of Novel Human Tyrosinase Inhibitors by Molecular Modeling, Docking, and Simulation Studies. *Interdiscip Sci Comput Life Sci*.
- Hoque, M., Bari, M.L., Vijay, K. Juneja, dan Kawamoto, S.. 2008. Antimicrobial Activity of Cloves and Cinnamon Extracts againsts Food Borne Pathogens and Spoilage bacteria, and Inactivation of *Listeria monocytogenes* in Ground Chicken meat wiith their Essential Oil. *Rep. Nat'l. Food Res. Ins.* 79: 9-21
- Husni, A., Brata, A.K., dan Budhiyanti, S.A. 2015. Peningkatan daya simpan ikan kembung dengan ekstrak etanolik *Padina* sp. selama penyimpanan suhu kamar. *JPHPI* 18(1): 1-10.
- Indah, N.P. dan Permatasari, A.A.P. 2018. Pengaruh suhu dan waktu simpan terhadap populasi total bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* pada ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Media Sains* 2(2): 96-103.
- Inna, M *et al.* 2010. Potential Use of Cinnamomum burmanii Essential Oil- based Chewing Gum as Oral Antibiofilm Agent. *Journal of Dentistry Indonesia* 17(3): 80-86.
- Ingle K.P., Deshmukh, A.G., Padole, D.A., Dudhare, M.S., Moharil, M.P., dan Khelurkar, V.C. 2017. Phytochemicals: Extraction methods, identification, and detection of bioactive compounds from plant extracts. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 6(1): 32-36.
- Izyani, F.A., Susanti, D., dan Taher, M. 2013. Antimicrobial activity and synergic effect of Cinnamomum burmannii's essential oil & its isolated compound (cinnamaldehyde). In: *International Conference on Chemical, Agricultural and Medical Sciences. International Institute of Chemical, Biological, and Environmental Engineering* (26–9)
- Jamal, M., Tasneem, U., Hussain, T., dan Andleeb, S. 2015. Bacterial biofilm: its composition, formation, and role in human infections. *RRJMB* 4(3): 1-14.
- Juniarti, Osmeli, D., dan Yuhernita. 2009. Kandungan senyawa kimia, uji toksisitas (*Brine Shrimp Lethality Test*) dan antioksidan (*1,1-diphenyl-2-pikrilhydrazyl*) dari ekstrak daun saga (*Abrus precatorius* L.). *MAKARA Sains* 13 (1): 50-54.
- Juhari, F.F., Rashid, N.A., Seng, C.C., Yusoff, A., dan Bakri, E.A.M. 2016. Chemical changes in shortfin scad (*Decapterus macrosoma*) at chilled (4°C) and frozen (-18°C) storage. *Malaysian Journal of Analytical Science* 20(3): 601-606.

- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). 2015. "Kelautan dan Perikanan dalam Angka Tahun 2015: Marine and Fishers in Figures 2015". <http://statistik.kkp.go.id/sidatik-dev/Publikasi/src/kpda2015.pdf>; diakses 26 November 2018.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia (Kementan RI). 2017. Statistik Konsumsi Pangan 2017. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Jakarta.
- Khalafalla, F.A., Ali, F.H.M., dan Hassan, A.H.A. 2015. Quality improvement and shelf-life extension of refrigerated Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) fillets using natural herbs. *Journal of basic and applied sciences* 4 : 33-40.
- Khasanah, L.U., Baskara K.A., Quorothul U., Rohula U., dan Godras J.M. 2017. Optimasi Proses Ekstraksi dan Karakterisasi Oleoresin Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Dua Tahap. *Indonesian Journal of Essential Oils* 2(1): 20-28.
- Khasanah, L.U., Utami, R., Manuhara, G.J., Fattahilah, Q., dan Setyowati, F.P. 2018. Pengaruh Perlakuan Pendiaman dan Konsentrasi Etanol terhadap Oleoresin Daun dan Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). *Prosiding Seminar Nasional Seri 8*: 101-116.
- Kumala, S. dan Mahdiansyah, M.A. 2018. Phytochemical Screening and Antimicrobial Activity Of *n*-Hexane, Ethyl Acetate, and Methanol Extract Of *Aloe Vera* L. *World Journal of Pharmacy and Pharmaceuticals Science* 7(8): 52-59.
- Kumar, Y., Singh, P., Pandey, A., Tanwar, V.K., dan Kumar, R.R. 2017. Augmentation of Meat Quality Attributes of Spent Hen Breast Muscle (*Pectoralis Major*) by Marination with Lemon Juice vis-a-vis Ginger Extract. *Journal of Animal* 7(3): 523-529
- Kusumawati, E. 2016. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun kecombrang (*Etlingera elatior* (Jack) R.M. Smith) terhadap bakteri *Bacillus cereus* dan *Escherichia coli* menggunakan metode difusi sumur. *Jurnal Sains dan Terapan Politeknik Hasmur* 4(1): 26-34.
- Lamatenggo, D.A., Wewengkang, D.S., dan Simbala, H.E.I. Aktivitas antimikroba ekstrak spons *Theonella swinhoei* pada mikroba patogen manusia. *PHARMACON* 7(4): 98-107.
- Li, Y., Fabiano-Tixier, A., dan Chemat, F. 2014. "Essential Oils as Reagents in Green Chemistry". Springer, New York.

- Lubis E, Wiyono E S, Nirmalanti M. 2010. Penanganan Selama Transportasi Terhadap Hasil Tangkapan Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Nizam Zachman: Aspek Biologi dan Teknis. *Jurnal Mangrove dan Pesisir* 10(1): 1-7
- Lucera, A., Costa, C., Conte, A., dan Nobile, M.A.D. 2012. Food applications of natural antimicrobial compounds. *Frontiers in microbiology* 3: 1-13
- Mackay, R.J., McEntyre, C.J., Henderson, C., Lever, M., dan George, P.M. 2011. Trimethylaminuria: causes and diagnosis of socially distressing condition. *Clin Biochem Rev* 32(1):33-43.
- Magdalena, N.V. dan Kusnadi, J. 2015. Antibakteri dari ekstrak kasar daun gambir (*Uncaria gambir* var cubadak) metode *microwave-assisted extraction* terhadap bakteri patogen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1): 124-135
- Maridass, M. 2008. Evaluation of *Brine Shrimp Lethality* of *Cinnamomum* species. *Ethnobotanical Leaflets* 12: 772-775.
- Malanovic, N. dan Lohner, K. 2016. Gram-positive bacterial cell envelopes: the impact on the activity of antimicrobial properties. *Biochimica et Biophysica Acta* 1858: 936-946
- Maliana, Y., Khotimah, S., dan Diba, F. 2013. Aktivitas antibakteri kulit *Garcinia mangostana* Linn. Terhadap pertumbuhan *Flavobacterium* dan *Enterobacter* dari *Coptotermes curvugnathus* Holmgren. *Jurnal Protobiont* 2(1): 7-11.
- Mazimba, O., Wale, K., Kwape, T. E., Mihigo, S. O., dan Kokengo, B. M. 2015. *Cinnamomum verum* : Ethyl acetate and methanol extracts antioxidant and antimicrobial activity. *Journal of Medicine Plants Studies* 3(3): 28-32
- Metusalach, Kasmianti, Fahrul, dan Jaya I. 2014. Pengaruh Cara Penangkapan, Fasilitas Penanganan dan Cara Penanganan Ikan Terhadap Kualitas Ikan yang Dihasilkan. *Jurnal IPTEKS PSP* 1(1): 40-52
- Mohd'Yusuf A.M.D., Iqbal S., Ripon K.A., dan Omar F. 2010. Post mortem variation in total volatile base nitrogen and trimethylamine nitrogen between Galda (*Macrobrachium rosenbergii*) and Bagda. *J. Zool.* 28:7-10
- Monalisa, D. T., Handayani., Sukmawati, D. 2011. Uji Daya Antibakteri Ekstrak Daun Tapak Liman (*Elephantopus scaber* L.) Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella typhi*. *Jurnal BIOMIA.* 9 (2): 13-20.

- Mu'addimah, Thohari, I., dan Rosyidi, D. 2015. Pengaruh kosentrasi sari kunyit putih (*Curcuma zediaria*) terhadap kualitas telur asin ditinjau dari aktivitas antioksidan, total fenol, kadar protein dan kadar garam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 10(1): 46-53.
- Mujim, S. 2010. Pengaruh ekstrak rimpang jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) terhadap pertumbuhan *Pythium* sp. penyebab penyakit rebah kecambah mentimun secara in vitro. *Jurnal HPT Tropika* (10)1: 59-63.
- Mukhriani. 2014. Ekstraksi, pemisahan senyawa, dan identifikasi senyawa aktif. *Jurnal Kesehatan* 7(2): 361-367.
- Nalendrya, I., Ilmi, I.M.B., dan Arini, F.A. 2016. Sosis Ikan Kembung (*Rastelliger kanagurta* L.) sebagai Sumber Omega 3. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(3): 71-75.
- Ngajow, M., Abidjulu, J., dan Kamu, V.S. Pengaruh Antibakteri Ekstrak Kulit Batang Matoa (*Pometia pinnata*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* secara *In vitro*. *Jurnal MIPA UNSRAT Online* 2(2): 128-132.
- Nursalwa, Karim, H., dan Ali, A. 2018. Isolasi Bakteri Endofit pada Tanaman Family Zingiberaceae dan Uji Aktivitas Antimikroba. *Prosiding Seminar Nasional Biologi dan Pembelajarannya* : 90-97.
- Nurqaderiane, A.S., Metusalach, dan Fahrul. 2016. Tingkat kesegaran ikan kembung lelaki (*Rastelliger kanagurta*) yang dijual eceran keliling di kota Makassar. *Jurnal IPTEKS PSP* 3(6): 528-543.
- Omotoyinbo, O.V. dan Omotoyinbo, B.I. 2016. Effect of Varying NaCl concentrations on the growth curve of *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*. *Cell Bioogy* 4(5): 31-34.
- Ortiz, M. 2015. Antimicrobial activity of onion and ginger against two food borne pathogens *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*. *MOJ Food Process Technol.* 1(4): 98-106.
- Pandey, A. dan Tripathi, S. 2014. Concept of standardization, extraction, and pre phytochemical screening strategies for herbal drugs. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 2(5): 115-119.
- Panigrahi S, dan Mahaprata S. 2016. Evaluation of antibacterial activity of *Pongamia pinnata* L., *Curcuma longa* L. and *Menthaarvenis* L. against *Staphylococcus aureus*. *Int J Chemtech Res.* 9(2):205-212.
- Parija, S.C. 2012. "Textbook of Microbiology & Immunology". Elsevier, New Delhi.

- Pendit, P.A.C.D., Zubaidah, E., dan Sriherfyna, F.H. 2016. Karakteristik Fisik-Kimia dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa Blimbi* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1): 400-409.
- Piñeros-Hernandez, D., Medina-Jaramillo, C., López-Cordóba, A., dan Goyanes, S. 2017. Edible cassava starch films carrying rosemary antioxidant extracts for potential use as active food packaging. *Food Hydrocolloids* 63: 488-495.
- Prastyo, A., Lubis, E., dan Purwangka, E. 2018. Pengaruh Transportasi terhadap Mutu dan Harga Ikan dari Pelabuhan Perikanan Pantai Lempasing ke Daerah Konsumen. *ALBACORE* 2(2): 209-219.
- Preedy, Victor R. 2016. "Essential Oils in Food Preservation, Flavor, and Safety". Elsevier, London.
- Prietto, L., Mirapalhete, T.C., Pint, V.Z., Hoffman, J.F., Vanier, N.L., Lim, L., Dias, A.R.G., dan Zavareze, E.R.. 2017. pH-sensitive films containing anthocyanins extracted from black bean seed coat and red cabbage. *LWT - Food Science and Technology* 80: 492-500
- Prihandani, S.S., Noor, S.M., Andriani, dan Poeloengan, M. 2016. Efektivitas Ekstrak Biji Mangga Harumanis terhadap *Staphylococcus aureus*, *Bacillus subtilis*, *Shigella* sp., dan *Escherichia coli*. *Jurnal Veteriner* 17(1): 45-50.
- Purbowati, I.S.M., Syamsu, K., Warsiki, E., dan Sri, H. 2016. Stabilitas senyawa fenolik dalam ekstrak dan nanokapsul kelopak bunga rosella pada berbagai variasi pH, suhu, dan waktu. *Argointek* 10(1): 31-40.
- Rahayu, W.P., Rinanti, R., Nurjanah, S., dan Nurwitri, C.C. 2016. Identifikasi *Listeria monocytogenes* pada Kerang Hijau dan Kerang Darah. *JPHPI* 19(3): 329-338.
- Rajkovic, K., Pekmezovic, M., Barac, A., Nikodinovic-Runic, J., Arsenijevic, V.A. 2015. Inhibitory effect of thyme and cinnamon essential oils on *Aspergillus flavus*: optimization and activity prediction model development. *Ind. Crops Prod.* 65, 7–13.
- Ratnaningsih, Vidiantika, D., Sukasih, E., dan Setyadjit. Penggunaan *Response Surface Methodology* pada optimasi proses pengolahan bawang itis in *brine*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 15(1): 12-24.
- Ravindran, P. N. 2017. "The Encyclopedia of Herbs and Spices". CABI Oxfordshire.

- Riemann, H.P. dan Dean O. C. 2006. "Foodborne Infections and Intoxications" 3rd Edition. Elsevier, Amsterdam.
- Rohmana, Q.A., Wahyono, P., dan Hadi, S. 2015. Pengaruh sari buah nanas (*Ananas comosus*) dan lama penyimpanan terhadap jumlah koloni bakteri dan kadar protein ikan bandeng (*Chanos chanos*) sebagai sumber belajar dalam perencanaan pembelajaran biologi materi kingdom monera. Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia 1(1): 60-70.
- Rollando, R. dan Sitepu, R. 2018. Efek Antibakteri dari Kombinasi Minyak Atsiri Masoyi dan Kayu Manis. Jurnal Kefarmasian Indonesia 8(1): 26-33.
- Romadhon, Agustini, T.W., Darmanto, Y.S., dan Fahmi, A.S. 2018. Aplikasi es curai dari mesin penghancur es pada kualitas protein daging kerang rebus (*Anadara granosa*). Saintek Perikanan 13(2): 89-93
- Roopan, S.M. dan Madhumitha, G. 2018. "Bioorganic Phase in Natural Food: An Overview." Cham: Springer International Publishing.
- Rosulva, I., Haryadi, Y., dan Hastarini, E. 2014. Application of edible coating bases extract of Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) and chitosan on peeled off shrimp. Asian Journal of Agriculture and Food Science 2(2): 73-82.
- Safratilofa, Jusadi W.D., dan Setiawati, M. 2015. Pengaruh ekstrak daun kayu manis *Cinnamomum burmanii* terhadap respon imun non spesifik ikan patin *Pangasianodon hypophthalmus* (Sauvage, 1878) yang diinfeksi *Aeromonas hydrophila*. Jurnal Iktiologi Indonesia 15(3): 223-233.
- Sahid, A.S. 2016. Anti-diabetic and antioxidant effect of cinnamon in poorly controlled type-2 diabetic Iraqi patients: A randomized, placebo-controlled clinical trial. J Intercult Ethnopharmacol 5(2): 108-113
- Salim, E., Hasnirwan, Ibrahim, S., dan Afrizal. 2016. Preparasi Dan Modifikasi *Kimia Struktur Kitoooligosakarida-2,5- Anhidro-D-Mannofuranosa* (Kosamf) Dari Kitosan Serta Uji Antibakteri Terhadap *Staphylococcus Aureus* dan *Escherichia Coli*. J. Ris. Kim 9(2): 15-20
- Salni, H.M., dan Ratna, W.M. 2011. Isolasi Senyawa Antibakteri Dari Daun Jengkol (*Pithecolobium lobatum* Benth) dan Penentuan Nilai KHM-nya. Jurnal Penelitian Sains. 14 (1 D) 14109.
- Sangal, A. 2011. Role of cinnamon as beneficial antidiabetic food adjunct: a review. Advances in Applied Science Research 2(4): 440-450.
- Santhanam, R. 2015. "Nutritional Marine Life". CRC Press, Boca Raton

- Sarket, S.D., Latif, Z., dan Gray, A.I. 2006. "Natural Products Isolation". Humana Press, Inc., Totowa.
- Sartimbul, A., Iranawati, F., Sambah, A.B., Yona, D., Hidayati N., Harlyan, L.I., Fuad, M.A.Z., dan Sari S.H.J. 2017. "Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Pelagis". UB Press, Malang.
- Saskiawan, I., Sukarminah, E., Lanti, I., Marta, H., dan Nabila, P. 2017. Pemanfaatan ekstrak jamur tiram (*Pleurotus* spp.) Pada penyimpanan daging ayam pada suhu ruang (26°C). *Jurnal Biologi Indonesia* 13(2): 279-287.
- Sasongko, A., Nugroho, R.W., Setiawa, C.E., Utami, I.W., dan Pusfitasari, M.D. 2017. Aplikasi metode non konvensional pada ekstrak bawang dayak. *Jurnal Teknologi Terpadu* 6(1): 8-13.
- Selawa, W. Runtuwene, M.R.J., dan Citraningtyas, G. 2013. Kandungan flavonoid dan kapasitas antioksidan total ekstrak etanol daun binahong (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis.). *PHARMACON* 2(1): 18-22.
- Setiawati, M., Jusadi, D., Rolin, F., dan Vinasyiam, A. 2016. Evaluasi pemberian ekstrak daun kayu manis *Cinnamomum burmanii* pada pakan terhadap kandungan lemak ikan patin *Pangasianodon hypophthalmus*. *Jurnal Akuakultur Indonesia* 15(2):132-138.
- Sharangi, A.B., Bhutia, P.H., Raj, A.C., dan Sreevinas, M. 2018. "Underexploited Spice Crops: Present Status, Agrotechnology, and Future Research Directions". CRC Press, Boca Raton.
- Shen, X., Sun, X., Xie, Q., Liu, H., Zhao, Y., Pan, Y., Hwang, C., dan Wu, V.C.H. 2014. Antimicrobial effect of blueberry (*Vaccinium corymbosum* L.) extracts against the growth of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* Enteritidis. *Food Control* 35: 159-165.
- Siregar, T.M., Eveline, dan Jaya, F.A. 2015. Kajian aktivitas dan stabilitas antioksidan ekstrak kasar bawang daun (*Allium fistulosum* L.). *Prosiding SNST ke-6*.
- Srinivasan, T., dan Saranraj, P. 2017. Isolation and identification of spoilage causing microorganisms in an Indian mackarel fish (*Rastelliger kanagurta*). *Int. J. Adv Res. Biol. Sci.* 4(7): 1-7.
- Sumarlin, L.O., Muawanah, A., Wardhani, P., dan Masitoh. Aktivitas Antikanker dan Antioksidan Madu di Pasaran Lokal Indonesia. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 19(3): 136-144.
- Sun, D. 2014. "Emerging Technologies for Food Processing". Elsevier, London.

- Sundu, R., Sapri, dan Handayani F. 2018. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Umbi Paku atau Merah (*Angiopteris ferox* Copel.) terhadap *Propionibacterium acnes*. Jurnal Medical Sains 2(2): 75-82.
- Suparno, O., Panandita, T., Afifah, A., Marimin, dan Purnawati, R. 2017. Antibacterial activities of leave extracts as bactericides for soaking of skin or hide. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 14: 1-8.
- Susenas. 2013. *Ikan Untuk Ketahanan Pangan dan Gizi Nasional*. Jakarta. Dit PDN
- Teuscher, E. 2006. "Medicinal Spices : A Handbook of Culinary Herbs, Spices, Spice Mixtures, and Their Essential Oils". medpharm GmbH Scientific Publishers, Stuttgart.
- Ugboko, H. dan De, N. 2014. Mechanisms of antibiotic resistance in *Salmonella typhi*. Int. J. Curr. Microbiol. App. Sci. 3(12): 461-467.
- Ulina, G.V.B., Sumardianto, dan Romadhon. 2016. Potensi Antibakteri Ekstrak Lamun *Thalasia hemprichii* pada Fillet Ikan Lele (*Clarias batracus*) Selama Penyimpanan Dingin. J. Peng. & Biotek. Hasil Pi. 5(1): 64-70.
- Umah, A., Parnanto, N.H.R., dan Ishartani, D. 2016. Kajian karakteristik fisika, kimia, dan sensoris *fruit and vegetables* nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan tomat (*Lycopersicum commune*) dengan variasi penambahan sukrosa. Jurnal Teknosains Pangan 5(4): 12-20.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2018. "National Nutrient Database for Standard Reference Legacy Release". <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/02010>. Diakses pada: 11 Desember 2018.
- Vangalapati, M., N. Sree, D. S., Prakash S., and AvaniGadda, S., 2012. A review on pharmacological activities and clinical effects of cinnamon species. Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences 3(1): 653-663.
- VanMeter, K.C., VanMeter W.G., dan Hubert, R.J. 2010. "Microbiology for the Healthcare Professional". Mosby Elsevier, Missouri.

- Verma, A., Srivastava K., Singh S., dan Singh H. 2018. "Nutraceuticals and Innovative Food Products for Healthy Living and Preventive Care". IGI Global, Hershey.
- Wadji, S.A., Kasmiyati, S., dan Hastuti, S.P. 2017. Uji Uji Aktivitas Antibakteri Campuran Ekstrak Biji Kelor (*Moringa oleifera*) dan Daun Kersen (*Muntingia calabura*) terhadap *Pseudomonas aeruginosa* dan *Bacillus subtilis*. J. Trp. Biodiv. Biotech 2: 10-15.
- Wardatun, S., Rustiani, E., Alfiani, N., dan Rissani, D. 2017. Study effect type of extraction method and type of solvent to Cinnamaldehyde and trans-Cinnamic acid dry extract cinnamon (*Cinnamomum burmanii* [Nees & T. Nees] Blume). J Young Pharm 9(1): 49-51.
- Watson, R.R., Collier, R.J., dan Preedy, V.R. 2017. "Nutrients in Dairy and Their Implications for Health and Disease". Academic Press, London.
- Widodo, T.S., Sulistoyanto, B, dan Utama, C.S. 2015. Jumlah Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Digesta Usus Halus dan Sekum Ayam Broiler yang Diberi Pakan Ceceran Pabrik Pakan yang Difermentasi. Agripet 15(2): 98-103.
- Widyasanti, A., S. Hajar, dan D. Rohdiana. 2015. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Teh Putih Terhadap Bakteri Gram Positif dan Negatif. Jurnal Penelitian Teh dan Kina, 18(1):55- 60.
- Winarno, F.G. 2017. "Transportasi Ikan Hidup: Cara Efektif dan Efisien, Nilai Jual Tetap Tinggi". PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, S., W.F. Ma'ruf, & E.N. Dewi. 2012. Uji Bioaktivitas Ekstrak Gelidium sp. terhadap Bakteri *Eschericia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Jurnal Perikanan, Vol. 1, No. 2.
- Yudiandani, E.S., Mus, S., dan Leksono, T. 2015. Korelasi penurunan bobot terhadap mutu fillet ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap selama penyimpanan pada suhu dingin (7 ± 2 °C). Jurnal Online Mahasiswa.
- Yuliasih, I., dan Aisyah, N. 2015. Pengembangan model bisnis manisan cabai merah (*Capsicum annun*). Jurnal Agroindustri 4(1): 214-221.

- Yuswita, E., Nurjanah, S., dan Rahayu, W.P. 2016. Identifikasi *Listeria* spp. pada pangan jajanan berbasis ikan di kota Bogor. *J. Teknol. dan Industri Pangan* 27(1): 10-16.
- Zarei, M., Jamnejad, A., dan Khajehali, E. 2014. Antibacterial Effect of Silver Nanoparticles Againsts Four Foodborne Pathogens. *Jundishapur J Microbiol.* 7(1): 1-4.
- Zega, O., Baehaki, A., dan Herpandi. 2017. Pengaruh Ekstrak Apu-apu (*Pistia stratiotes*) terhadap Daya Simpan *Fillet* Ikan Patin (*Pangasius* sp.) yang Disimpan pada Suhu Dingin. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 6(1): 69-79.

