

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M., Chy, M. N. U., Kamal, A. T. M. M., Azad, M. O. K., Paul, A., Uddin, S. B., Barlow, J. W., Faruque, M. O., Park, C. H., dan Cho, D. A. 2019. Investigation of the Biological Activities and Characterization of Bioactive Constituents of *Ophiorrhiza rugosa* var. prostrata (D. Don) & Mondal Leaves through In Vivo, In Vitro, and In Silico Approaches. *Molecules*: 1-24
- Alara, O., Abdurahman, N., Mudalip, S., dan Olalere, O. 2017. Characterization and effect of extraction solvents on the yield and total phenolic content from *Vernonia amygdalina* leaves. *Journal of Food Measurement and Characterization*.
- Al-Bukhaiti, W. Q., Noman, A., Qasim, A. S., dan Al-Farga, A. 2017. Gas Chromatography: Principles, Advantages and Applications in Food Analysis. *International Journal of Agriculture Innovations and Research* 6(1): 123-128.
- Anggraini, SP. A., Yuningsih, S., Sota, M. M. 2017. Pengaruh Ph Terhadap Kualitas Produk Etanol Dari Molasses Melalui Proses Fermentasi. *Jurnal Reka Buana* 2(2): 99-105.
- Anwar, F., Kalsoom, U., Sultana, B., Mustaq, M., Mehmood, T., dan Arshad, H. A. 2013. Effect of drying method and extraction solvent on the total phenolics antioxidant activity of cauliflower (*Brassica oleracea* L.) extracts. *IFRJ* 20(2): 653-659.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. AOAC, Inc., Washington.
- Apriani, R., Ferasyi, R., dan Razali, R. 2017. Jumlah Cemaran Mikroba dan Nilai Organoleptik Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *JIMVET*. 1(3): 598-603.
- Arrizqiyani, T., Sumiati, S., Meliansyah, M. 2018. Aktivitas Antibakteri Daging Buah Dan Daun Pala (*Myristica Fragrans*) Terhadap *Escherichia Coli*. *Jurnal Vokasi Kesehatan*: 91-94.
- Azura, S. L., Sutri, R., Iriany. 2015. Pembuatan Etil Asetat Dari Hasil Hidrolisis, Fermentasi Dan Esterifikasi Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 4(1): 1-6.

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006. Cara uji mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan. SNI 01-2332.3-2006. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. Fillet ikan beku. SNI 2696:2013. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. Ikan Segar. SNI 2729:2013. Jakarta: BSN.
- Balouiri, M., Sadiki, M., dan Ibsouda, S. K. 2017. Methods for in vitro evaluating antimicrobial activity: A review. *Journal of Pharmaceutical Analysis* 6: 71-79.
- Brown, A. 2015. *Understanding Food Principles and Preparation*. Fifth Edition. Cengage Learning, Stamford.
- Budiadji, A. F., Mapanawang, A. L., Ngetje, F. N., dan Wattimury, M. 2016. Identification of Oleic Acid Contained in Gedi Extract (*Abelmoschus manihot* L Medik). *International Journal of Health Medicine and Current Research* 1(2): 165-169.
- Diniari, N. A., Anggreni, A. A. M. D. dan Arnata, I. W. 2015. Analisis Kandungan Angka Lempeng Total dan *Escherichia coli* pada Ikan Nila dan Mujair di Unit Pengolahan Air Limbah (UPAL) PT. Indonesia Tourism Development Corporation (ITDC). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 3(2): 101-108.
- Govind, P. 2013. Overviews on Diversity of Fish. *Research Journal of Animal, Veterinary and Fishery Sciences* 1(8):12-18.
- Guerrero, R. V., Abarca-Vargas, R., dan Petricevich, V. L. 2017. Chemical Compounds and Biological Activity of an Extract from *Bougainvillea X Buttiana* (Var. Rose) Holttum and Standl. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences* 9(3): 42-46.
- Hidayah, R. Y., Winarni, dan Susatyo, E. B. 2015. Pengaruh Penggunaan Lengkuas Terhadap Sifat Organoleptik dan Daya Simpan Ikan Nila Segar. *Indo. J. Chem. Sci.* 4(3): 202-206.
- Ibrahim, Kadhim M., Rana K. Naem and Amaal S. Abd-Sahib. 2013. Antibacterial Activity of Nutmeg (*Myristica fragrans*) Seed Extracts Against Some Pathogenic Bacteria. *Journal of Al-Nahrain University* 16(2): 188-192.

- Julianti, W. P., Ikrawan, Y., Iwansyah, A. C. 2019. Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Kandungan Total Fenolik, Aktifitas Antioksidan dan Toksisitas Ekstrak Buah Ciplukan (*Physalis Angulata L.*). *Jurnal Riset Teknologi Industri* 13(1): 70-79.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). 2020. 2020, KKP Targetkan Konsumsi Ikan 56,39 kg. <https://kkp.go.id/artikel/16451-2020-kkp->. Diakses pada 27 November 2020.
- Khalaphallah, R. 2015. Antimicrobial activity of some heterocyclic compounds and herbal extracts on plant pathogens. *Chem Sci Rev Lett* 4(13): 171-178.
- Klūga, A., Kačániová, M., Kántor, A., Kovaļenko, K., & Terentjeva, M. 2017. Identification of microflora of freshwater fish caught in the Driksna river and pond in Latvia. *FOODBALT*: 164-168.
- Krauss, S. dan Vetter, W. 2018. Phytol and Phytyl Fatty Acid Esters: Occurrence, Concentrations and Relevance. *European Journal of Lipid Science and Technology* 120(7): 1-38.
- Lamien-Meda, A., Lamien, C., Compaore, M., Meda, R., Kiendrebeogo, M., Zeba, B., Nacoulma, O. 2008. Polyphenol content and antioxidant activity of fourteen wild edible fruits from Burkina Faso. *Molecules*, 581-594.
- Mandey, J. S., Tulung, B., Regar, M. N., dan Kowel, Y. H. S. 2014. Analisis In Vitro Aktivitas Antibakteri Daun GeDI (*Abelmoschus Manihot (L.) Medik*) Asal Sulawesi Utara sebagai Kandidat Bahan Pakan Ayam Pedaging. *Seminar Nasional Biodiversitas*. Surakarta, 15 November 2014. FMIPA UNS
- Monton, C. dan Luprasong, C. 2019. Effect of Temperature and Duration Time of Maceration on Nitrate Content of *Vernonia cinerea (L.) Less.*: Circumscribed Central Composite Design and Method Validation. *International Journal of Food Science Volume 2019*: 1-8.
- Nurhasanah. 2014. Antimicrobial Activity of Nutmeg (*Myristica fragrans Houtt*) Fruit Methanol Extract Againsts Growth *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli*. *Jurnal BIOeduKASI* 3(1): 277-286.
- Nurhidayati, S., Faturrahman, Ghazali, M. 2015. Deteksi Bakteri Patogen Yang Berasosiasi Dengan *Kappaphycus Alvarezii (Doty)* Bergejala Penyakit Ice-ice. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 1(2); 24-30.

- Nurjanah, S., Putri, I. S., dan Sugiarti, D. P. 2017. Antibacterial Activity of Nutmeg Oil. *2nd International Conference on Sustainable Agriculture and Food Security: A Comprehensive Approach*, KnE Life Sciences, pages 563–569.
- Pan, X., Du, L., Tao, J., Jiang, S., Qian, D., dan Duan, J. 2017. Dynamic Changes of Flavonoids in *Abelmoschus manihot* Different Organs at Different Growth Periods by UPLC–MS/MS. *Journal of Chromatography B*: 21-26.
- Pranowo, D., Noor, E., Haditjakoro, L., Maddu, A., 2015. Karakterisasi Simplisia dan Ekstrak Daun Gedi (*Abelmoschus manihot* L.) sebagai Bahan Sediaan Obat. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*: B175-B184. 2-3 September 2015. Program Studi TIP-UTM.
- Prayudo, A. N., Novian, O., Setyadi dan Antaresti. 2015. Koefisien Transfer Massa Kurkumin Dari Temulawak. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik* 14(1): 26-31.
- Perdana, I. A., Husni. A., dan Sahubawa, L. 2019. Aktivitas Anti-bakteri Ekstrak *Turbinaria conoides* dan Pengaruhnya dalam Meningkatkan Daya Simpan Filet Nila Merah pada Suhu Dingin. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada* 21(1): 1-7.
- Putri, W. S., Warditiani, N. K., dan Larasanty, L. P. F. 2015. Skrining Fitokimia Ekstrak Etil Asetat Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). Fakultas Matematika dan IPA, Universitas Udayana, Jimbaran.
- Rubiang-Yalaming, L., Arcot, J., Greenfield, H., dan Holford, P. 2014. Aibika (*Abelmoschus manihot* L.): Genetic variation, morphology and relationships to micronutrient composition. *Food Chemistry* no. 193: 62-68.
- Safaeian, S. dan Khanzadi, S. 2018. Microbiology of Fish and Seafood. *The 1st National Conference on Recent Advances in Engineering and Modern Sciences*. Tehran, 11 Maret 2018. Ferdowsi University of Mashhad.
- Sandle, T. 2004. Gram's Stain: History and Explanation of the Fundamental Technique of Determinative Bacteriology, *IST Science and Technology Journal* 54: 1-4.
- Sekeon, H.N., Homenta, H., & Leman, M. 2018. Uji Konsentrasi Hambat Minimum Ekstrak Daun Gedi (*Abelmoschus manihot* L.) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus Mutans*. *Electronic Government, An International Journal*, 6: 44-49.
- Sewwandi, A. L. S., Jayasinghe, G. D. T. M., dan Jinadasa, B. K. K. K. 2016. Determination of Total Volatile Base Nitrogen (TVB-N) in Fish and Fishery

Products; Validation of the Kjeldahl Distillation Method. *Scientific Sessions 2016 "Healthier aquatic environment for the economic growth"*: 129-132.

- Sinansari, S. dan Priono, B. 2019. Kajian Pengembangan Budidaya Ikan Nila dalam Mendukung Industrialisasi Perikanan. *Prosiding Seminar Nasional Tahunan XVI Hasil Perikanan dan Kelautan Tahun 2019*: 252-261. Yogyakarta, 6 Juli 2019. Departemen Perikanan Fakultas Pertanian UGM.
- Singh, R. dan Chaturvedi, P. 2019. Phytochemical Characterization of Rhizome, Fruit, Leaf and Callus of *Rheum emodi* Wall. using GC-MS. *Pharmacogn J.* 11(3): 617-623.
- Sukmawati, Badarudin, S., dan Simohon, E. S. 2020. Analisis Angka Lempeng Total Mikroba Pada Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) Segar di Tempat Pelelangan Ikan Kota Sorong Papua Barat. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan* 11(1): 10-14.
- Sun, Y., Sun, F., Feng, W., Qiu, X., Liu, Y., Yang, B., Chen, Y., dan Xia, P. 2017. Hyperoside Inhibits Biofilm Bormation of *Pseudomonas aeruginosa*. *Experimental and Therapeutic Medicine* 14: 1647-1652.
- Taroreh, M., Raharjo, S., Hastuti, P., dan Murdiati, A. 2015. Ekstraksi Daun Gedi (*Abelmoschus manihot L*) Secara Sekuensial dan Aktivitas Antioksidannya. *AGRITECH*, 35(3): 280-287.
- Theodora, C. T., Gunawan I. W. G., dan Swantara, I. M. D. 2019. Isolasi dan Identifikasi Golongan Flavonoid pada Ekstrak Etil Asetat Daun Gedi (*Abelmoschus manihot L.*). *Jurnal Kimia (Journal of Chemistry)* 13(2): 131-138
- Todarwal, A., Jain, P., dan Bari, S. 2011. *Abelmoschus manihot* Linn: Ethnobotany, Phytochemistry and Pharmacology. *Traditional Medicines* 6(1): 1-7.
- Wariyah, C. dan Dewi, S. H. C. 2013. Penggunaan Pengawet dan Pemanis Buatan pada Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) di Wilayah Kabupaten Kulon Progo-DIY. *AGRITECH* 33(2): 146-153.
- Wally, E., Mentang, F., dan Montolalu, R. I. 2015. Kajian Mutu Kimiawi Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) Asap (Fufu) Selama Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 3(1): 7-12.
- Wang, S., Yao, J., Zhou, B., Yang, J., Chaudry, M. T., Wang, M., Xiao, F., Li, Y., dan Yin, W. 2018. Bacteriostatic Effect of Quercetin as an Antibiotic Alternative In Vivo and Its Antibacterial Mechanism In Vitro. *Journal of Food Protection* 81(1): 68-78.

- Widyanti, E. M. dan Moehadi, B. I. 2016. Proses Pembuatan Etanol Dari Gula Menggunakan *Saccharomyces Cerevisiae* Amobil. *METANA* 12(2):31-38.
- Wulan, O. T. dan Indradi, R. B. 2018. Review: Profil Fitokimia dan Aktivitas Farmakologi Gedi (*Abelmoschus manihot* (L.) Medik.). *Farmaka* 16(2): 202-209.
- Yasir, Y. 2015. Bakteri dan Kesehatan Manusia. *Prosiding Seminar Nasional Mikrobiologi Kesehatan dan Lingkungan*. 8. Makassar, 29 Januari 2015. Fakultas Kedokteran, Universitas Mulawarman.
- Zainurin, N. A. A., Hashim, Y. Z. H., Azmin, M. N. F. dan Al-Khatib, M. F. R. 2019. Understanding the Effects of Different Parameters of Soxhlet Extraction on Bioactive Compounds from *Aquilaria malaccensis* Leaf through GCMS-based Profiling. *Food Research* 4 (Suppl. 1): 63 – 73.
- Zamrul, L. Y., Hartati, dan Parawansah. 2019. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Gedi (*Abelmoschus manihot* L.) terhadap Pertumbuhan *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Medula* vol. 6: 583-590.
- Zhang, Q. W., Lin, L. G., dan Ye, W. C. 2018. Techniques for extraction and isolation of natural products: a comprehensive review. *Chinese medicine* 13(20): 1-26.
- Zikra, W., Amir, A., dan Putra, A. E. 2018. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* (*E. coli*) pada Air Minum di Rumah Makan dan Cafe di Kelurahan Jati serta Jati Baru Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas* 7(2).