





















- with Red Seaweed (*Gracilaria gracilis*) Extract to Improve Shrimp Preservation During Refrigerated storage. *Food Bioscience*, 34 (2020):100522.
- [10] Ribeiro, C., Antonio, A. V., Jose, A. Teixeira., Miranda, C. 2007. Optimization of Edible Coating Composition to Retard Strawberry Fruit Senescence. *Postharvest Biology and Technology* 44: 63-70.
- [11] BSN. Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori (SNI 01-2346-2006)*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. 137 hal.
- [12] AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. 18<sup>th</sup> edition. *Association of Official Analytical Chemists. AOAC Washington DC: USA*.
- [13] BSN. Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Cara Uji Kimia- Bagian 2: Penentuan Kadar Air Pada Produk Perikanan (SNI 01-2345.2-2006)*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. 12 hal.
- [14] Liviawaty, Evi. 1999. *Pengaruh Waktu Pembuatan Filet Ikan Nila Merah (Oreochromis niloticus)*. Tesis. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- [15] Darmawati, Natsir, H., Dali, S. 2021. Analisis Total Volatile Base (TVB) dan Uji Organoleptik Nugget Ikan Dengan Penambahan Kitosan 2,5%. *Ind J. Chem Anal.*, Vol.4. No.01: (01-10).
- [16] Marimin. 2004. *Teknik dan Aplikasi Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Grasindo, Jakarta: 199 hal.
- [17] Utari, S. A. (2014). *Kemunduran Mutu Udang Putih: Organoleptik, Blackspot, Histologis, dan Enzimatis*. Institut Pertanian Bogor.
- [18] Purwaningsih, S. 2000. *Teknologi Pembekuan Udang. Penebar Swadaya*. Jakarta
- [19] Herliyani, N.E., J. Santoso, dan E. Salamah. 2013. Penggunaan Coating Karaginan Terhadap Mutu Organoleptik Udang Kupas Rebus Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Agroindustri* ISSN: 2088-5369.
- [20] Oyolese A.O. 2006. Quality assessment of cold smoked and oven dried tilapia nilotica under cold storage temperature conditions. *J. of Fish. Int.* 2 (4):92-97.
- [21] Bawinto, A. Since, E. L. Mongi, dan B. E. Kaseger. 2015. Analisa Kadar Air, Ph, Organoleptik, dan Kapang Pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Asap, Di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2): 55-65.
- [22] Manalu, M. 2010. Penggunaan Ekstrak Bagian Tanaman *Sargassum sp.* untuk Meningkatkan Masa Simpan Bandeng Segar (*Chanos chanos*) pada Penyimpanan Suhu Rendah (5° – 10° C). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Unpad.
- [23] Alam, Nowsad. AKM, A. 2007. Participatory Training of Trainers: A New Approach Applied in Fish Processing. *Bangladesh Fisheries Research Forum*. 329 p.
- [24] Buckle. K. A, R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. UI Press: Jakarta.
- [25] Suwetja, I. K. 2013. *Indeks Mutu Kesegaran Ikan*. Bayumedia Publishing. Malang.
- [26] Suradi, K. (2005). *Aplikasi Model Arrhenius Untuk Pendugaan Penurunan Masa Simpan Daging Sapi Pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Refrigerasi Berdasarkan Nilai TVB dan pH*. *Jurnal Penelitian SPeSi*, 2(4): 305-308.
- [27] Zega, O., Baehaki, A., Herpandi. 2017. Pengaruh Ekstrak Apu-apu (*Pistia stratiotes*) terhadap Daya Simpan Fillet Ikan Patin (*Pangasius sp.*) yang Disimpan pada Suhu Dingin. *Fishtec- Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, Vol.6 No.1: 69-79.
- [28] Siringan, P. A., Raksakulthai, N. B., Yongsawatdigul, J. A. 2006. *Autolytic activity and biochemical characteristics of endogenous proteinases in Indian anchovy (Stolephorus indicus)*. *Food Chemistry* 98: 678-684.
- [29] Ariyani, F., Murtini, J.T., Indriati, N., Dwiwitno., Yenni, Y. 2007. *Penggunaan Glyroxyl untuk menghambat mutu ikan mas (Cyprinus carpio) segar*. *Jurnal Fish Science*.9(1): 125-133.
- [30] Anwar, C., Irhami, dan Kemalawati, M. 2018. Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan Terhadap Mutu Abon Ikan. *FishtecH- Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 7, No. 2: 138-147.
- [31] Rostini, I., dan Pratama, R. I. 2018. Effect of Steaming on Physical and Chemical Characteristic White Shrimp (*Litopenaeus vannamei*) from Indramayu Waters. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental. Science*. 176 012046: 1-6.
- [32] Winarno, F.G. dan Fardiaz, S. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru. Embrio Biotekindo*. Bogor.
- [33] Herbowo, M. S., P.H. Riyadi, dan Romadhon. 2016. Pengaruh Edible Coating Natrium Alginat dalam menghambat kemunduran mutu daging rajungan (*Portunus pelagicus*) selama penyimpanan suhu rendah. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi*.5(3):37-44.
- [34] Jannah, M., Farid, W.M., dan Surti, T. 2014. Efektivitas Lengkuas (*Alpinia Galanga*) Sebagai Pereduksi Kadar Formalin Pada Udang Putih (*Penaeus merguensis*) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Volume 3, no.1: 70-79.