

DAFTAR PUSTAKA

- (2021, Februari 18). Diambil kembali dari Badan Pusat Statistik: www.bps.go.id
- Agusman. (2014). *Modul Penanganan Mutu Fisik (Organoleptik)*. Semarang: Universitas Muhamadiyah Semarang.
- Ahmad Roni, K., & Herawati, N. (2012). Uji Kandungan Asam Laktat di Dalam Limbah Kubis Dengan Menggunakan NaCl & CaCl₂. *Berkala Teknik Vol. 2 No. 4*.
- Aliya, H., Maslakah, N., Numrapi, T., Buana, A., & Hasri, Y. (2016). Pemanfaatan Asam Laktat Hasil Fermentasi Limbah Kubis Sebagai Pengawet Anggur dan Stroberi. *Jurnal Bioedukasi Vol 9 No.1*.
- Arfianty, B., Fairisi, S., & Ekowati, C. (2017). Dinamika Populasi Bakteri dan Total Asam pada Fermentasi Bekasam Ikan Patin. *Jurnal Biologi Eksperimen dan Keankeragaman Hayati*.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori dan Aplikasi*. Semarang: PT. Graha Ilmu.
- Bora, N. (2017). KAJIAN PENGGUNAAN BEBERAPA JENIS ENSILING SEBAGAI PENGAWET ALAMI TERHADAP SIFAT KIMIA DAN MIKROBIOLOGIS CAKALANG ASAP. *Teknologi Pangan No. 2*, 94-104.
- Edam, M. (2018). Pengaruh Kombinasi Konsentrasi NaCl dan Lama Fermentasi Terhadap Produksi Asam Laktat dari Kubis (*brassica oleracea*). *Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol. 10 No. 1*, 17-42.
- Fadhil, M., & Adriani, Y. (2017). Asam Laktat Hasil Fermentasi Limbah Kubis Menghambat Angka Lempeng Total Dan Mempertahankan Kualitas Fisik Ikan Segar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat : Vol. 16 No. 2*.
- Haderlah, & H. U, A. (2017). Jurusan Kesehatan Lingkungan. Poltekkes Kemenkes Makassar. *Kemampuan Larutan Kubis dalam Mengawetkan Ikan*, 56-61.
- Hendra, & Hidayat, S. (2020). PENGARUH PEMANFAATAN CAIRAN HASIL FERMENTASI SAWI PUTIH SEBAGAI BAHAN PENGAWET ALAMI TERHADAP KUALITAS IKAN TAMBAKAN. *Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Palembang*.
- Jusnita, N. (2018). PENGAWETAN IKAN SECARA ALAMI. *Jurnal BERDIKARI Volume 1 Nomor 1 Fakultas Farmasi Universitas 17 Agustus Jakarta*.
- Lailatul Almufida, R. (2016). Pemanfaatan Serbuk Kulit Kupang Sebagai Pengawet Alami Ikan Mujaer. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*.
- Marwani, A. N., & Fitriyah, N. H. (2015). Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Kadar Asam Laktat dalam Pembuatan Fruitghurt dari Kulit Buah Semangka. *Jurnal ftumj semnastek*.
- Notoatmodjo, S. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

- Nurfauzianti, R., & Lubis, N. (2021). Pengaruh Proses Fermentasi Terhadap Kandungan Asam Laktat Pada Makanan Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Farmasi Vol 10 No.2*.
- Oktawati, N. (2019). Analisis Degradasi dan Depresiasi Sumber daya Ikan Bawis (Siganuscanaliculatus) di Perairan Kota Bontang. *Jurnal Enviro Sciante Vol 15 (2)*, 249-256.
- Purnavita. (2014). Rekayasa Produksi Asam Laktat Dari Limbah Ampas Pati Aren Sebagai Bahan Baku Poli Asam Laktat. *Momentum, Vol. 10 No. 1*.
- Rahman Santoso, M., Liviawaty, E., & Afrianto, E. (2017). Efektivitas Ekstrak Daun Mangga Sebagai Pengawet Alami Terhadap Masa Simpan Ikan Filet Nila pada Suhu Rendah. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Vol. VIII No. 2*, 57-67.
- Ridwan , M., Saefulhadjar, D., & Hernaman, I. (2020). Kadar Asam Laktat, Amonia dan pH Silase Limbah Singkong Dengan Pemberian Molases Berbeda. *Majalah Ilmiah Perternakan*, Volume 23 Nomor 1.
- Sari, R., & Nofiani, R. (2012). Karateriksasi Bakteri Asam Laktat Genus Leuconostoc dari Pekasam ale-ale Hasil Formulasi Skala Lamboratorium. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 1(1).
- Setiarto, R., Widhastuti, N., & Saskiawan, I. (2016). Pengaruh Fermentasi Fungi, Bakteri Asam Laktat dan Khamir terhadap Kualitas Nutrisi Tepung Sorgum. *Agritech*, 36 (4) , 440-449.
- Siagian, L. (2015). Laritan Hasil Fermentasi Limbah Kubis Sebagai Pengawet Alami Ikan Segar. *Majalah Ilmiah Politeknik Mandiri Bina Prestasi Vol 4, No. 01*.
- SNI No 01-2891 1992 Tentang Cara uji Makanan & Minuman. (t.thn.).
- Sulasmi, & Manurung, R. N. (2018). Kemampuan Daun Sirih Dalam Mengawetkan Ikan Kembung. *Media Komunikasi Sivitas Akademik dan Masyarakat*.
- Sulistiani, S. (2017). Senyawa Antibakteri yang Diproduksi oleh Lactobacillus Planatarum dan Aplikasinya untuk Bahan Pengawet Ikan . *Jurnal Biologi Indonesia*, 13 (2).
- Suprayitno, E. (2020). Kajian Kesegaran Ikan di Pasar Tradisional dan Modern Kota Malang. *Jurnal Penelitian Perikanan dan Kelautan Vol. 4 No. 2*.
- Suprihatin, & Perwitasari, D. S. (2010). Pembuatan Asam Laktat Dari limbah Kubis. *TEKNIK KIMIA SOEBARDJO BROTOHARDJONO FAKULTAS TEKNIK INDUSTRI UPN "VETERAN" JAWA TIMUR*.
- Susanto, M. M. (2017). Isolasi Bakteri Asam Laktat Yang Berpotensi Probiotik dari Hasil Fermentasi Kubis Putih Sentra Magelang Dalam Larutan Garam 5% dan 7,5%. *Teknologi Pangan Semarang*.
- Tjahyaningsih, W., Alamsjah, M., & Abdillah, A. A. (2013). Potensi Pemanfaatan Estrak Etanol Alga Merah Sebagai Pengawet Alami Pengganti Formalin pada Daging Ikan. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan Vol. 5 No. 2*.

Yusmidiarti, Sari, I. N., & Widada, A. (2013). Pemanfaatan Asam Laktat Hasil Fermentasi Limbah Kubis Terhadap Daya Simpan Ikan Nila. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Poltekkes Bengkulu*.

SNI No. 01-2729-2013 tentang Ikan Segar

SNI No. 2346-2011 tentang Petunjuk Pengujian dan atau Sensori pada Produk Perikanan