

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, L., Une, S. & Bait Y. 2018. Karakteristik Komponen Gizi, Antioksidan dan Respon Organoleptik Bubur Jagung Tradisional dengan ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.). *Agritech*, 38(4) 463-468.
- Angelina, M., Turnip, M. & Khotimah, S. 2015. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun kemangi (*Ocimum santum* L.) terhadap pertumbuhan bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Protobiont*. 4(1) : 184-189.
- Anggraeni, R., Hadisahputra, S., Silalahi, J. & Satria, D. 2014. Combinational Effects of Ethyl Acetate Extract of *Zanthoxylum acanthopodium* DC. With Doxorubicin on T47D Breast Cances Cell. *International Journal of Pharm Tech Research*. 6(7) : 2032-2035.
- Anisa, D., Abdullah, F.F., Apriani, R., Gumila, G. & Musthapa, I. 2019. Analisa Karakteristik Simplisia Buah Andaliman (*Zanthoxylum acanthophodium*) Serta Aktivitas Penghambat xantin oksidase. *Chimica et natura acta*. 7 (3): 147-150.
- Anwar, R., Wirda, S.K., & Harniati, E.D. 2021. Perbandingan aktivitas antibakteri Ekstrak etil asetat daun rasamala (*Altingia excelsa noronha*) dan bahan pengisi 3 mix terhadap *enterococcus faecalis*. *Indonesian Journal of dentistry*. 1(1): 14-19.
- Aulia, H., Anggoro, B.S., Marretta, G. & Kesuma, A.J., 2018. Pengaruh Penambahan berbagai konsentrasi kunyit (*Curcuma longa* L) terhadap mutu bekasam ikan lele sangkuriang (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Tadris Pendidikan Biologi*. 9 (1): 84-99.
- Bota, W., Martanto, M. & Rondonuwu, F.S. 2015. Potensi Senyawa Minyak Sereh Wangi (*Citronella Oil*) dari Tumbuhan *Cymbopogon nardus* L. Sebagai Agen Antibakteri. *Proceding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah*. Jakarta.

- Chandraa, A.B., Abdus, S.J., Nur, D.K.B., Masrifatul, A.B. & Zainuria, M. 2020. Karakteristik Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Ikan Lele (*Clarias* sp.) pada Fase *Rigor Mortis*. *Journal of Fisheries and Marine Research*. 4(3) : 375-378
- Chasan, M., Fitriaji, R.B. & Purwati. 2013. Fraksinasi ekstrak metanol kulit batang ketapang (*Terminalia catappa* Linn.) dan uji Toksisitanya dengan metode BSLT (*Brine Shrimp Lethality Test*). *Molekul*. 8(1) : 89-100.
- Chen, W. & Viljoen, A.M. 2010. Geraniol—A Review a commercially important fragrance material. *South African J Bot* : 76 (4) : 643-51.
- Dewi, I.C. & Choiriyan, N. A. 2021. Kualitas Gizi Dan Nilai *Total Plate Count* (TPC) Sambal Ikan Lias Salai. *J sains dan Teknologi Pangan*. 6 (1): 3613-3619.
- Guleria, S., Tiku, A.k., Koul, A., Gupta, S., Singh, G. & Razdan, V.K. 2013. *Antioxidant and antimicrobial properties of the essential oil and extracts of Zanthoxylum alatu grown in Nort-Western Himalaya. The Sceintific Word Journal*. DOI: 10.1155/2013/790580.
- Halimah, H., Suci, D.M. & Wijayanti I. 2019. Studi potensi penggunaan daun mengkudu (*Rorinda citrifolia* L.) sebagai bahan antibakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella typhimurium*. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (LIPI)*. 24(1): 58-64.
- Handayani, A.P., & Juniarti, E.R. 2012. Ekstraksi Minyak Ketumbar (Coriander Oil) dengan Pelarut Etanol dan n-Heksana. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 1(1) : 1-7.
- Harahap, A.U., Silaban, R. & Harahap, A.S. 2019. Analisi GC-MS senyawa antioksidan fraksi etil asetat buah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) *Grahatani*. 05(3): 798-803.

- Hariyati, T., Jekti, D.S., Dwi & Andayani, Y. 2015. Pengaruh Ekstrak Etanol Daun Jambu Air (*Syzygium Aqueum*) Terhadap Bakteri Isolat Klinis. *Journal Penelitian Pendidikan IPA*. 1 (2): 31-38.
- Hasnudi., Mirwandhono, R.E. & Siregar, G.A. 2019. *Addition of andaliman to shelf life of beef nugget. Earth and Environmental Science* 260. DOI: 10.1088/1755-1315/260/1/012060.
- Kaiang, D.B., Montolalu, L.A.D.Y. & Montolalu, R. 2016. Kajian mutu ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap utuh yang dikemas vakum dan non vakum selama 2 hari penyimpanan pada suhu kamar. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 4(2): 75-84.
- Khairuman, D., Sudenda & B. Gunadi. 2008. *Budidaya Ikan Mas Secara Intensif. Agromedia*. Universitas Pustaka Jakarta. 104 hal.
- Khan, M.I., Ahhmed, A., Shin, J.H., Baek, J.S., Kim M.Y. & Kim, J.D. 2018. Green tea seed isolated saponins exerts antibacterial effects against various strains of gram positive dan gram negative bacteria, a comprehensive study in vitro and in vivo. *Evidence-based Complementary and alternative medicine*. 1-12.
- Lestari, S. & Susilawati, P. N. 2015. Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xanthosoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. 4(1): 941-946.
- Liviawaty, E. & Afrianto E. 2014. Penentuan Waktu Rigor Mortis Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*) Berdasarkan Pola Perubahan Derajat Keasaman. *Jurnal Akualika*. 5(1): 40-44
- Majumder, M., Sharma, H.K., Zaman, K. & Lyngdoh, W. 2014. Evaluation of physico chemical properties and antibacterial activity of the essential oil obtained from the fruits of zanthoxylum acanthopodium Dc. Collected from meghalaya, India *Inter. J. Of Pharm And Pharmaceu. Sci*. 6, 543-546.

- Manalu, M.B.F. 2009. Memperkenalkan Naniura Makanan Khas Batak sebagai Hidangan Appetizer. *Majalah Ilmiah Panorama Nusantara edisi VII*. 52-61
- Manik, M. 2013. Pengaruh Natrium Benzoat dan Lama Penyimpanan pada Suhu Kamar terhadap Mutu ‘Dengke Mas Naniura’ (Ikan Mas Naniura). *Prosiding Sinyube 2013* (243-247).
- Manik, M. 2020. Karakterisasi Kimia dan Mikrobiologis Serta Pengujian Potensi Probiotik dari Dengke Naniura Sebagai Makanan Tradisional Hasil Fermentasi Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Asal Kawasan Danau Toba. *Universitas Sumatera Utara*. Repositori institusi USU.
- Manoppo, H. 2021. Uji efektivitas ekstrak daun andong (*Coryline fruticosa*) sebagai bahan antimikroba alami. *Budidaya Perairan*. 9(1): 73-78.
- Mariana, A. 2018. Penggunaan Cuka Nira Lontar (*Borassus Flabellifer* L) Untuk Pengawetan Ikan Tembang (*Sardinella fimbriata*) Yang Dikeringkan. *Skripsi Universitas Hasaduddin*. Makasar.
- Mulyani, S., Harsojuwono, B. A. & Puspawati, G. A. K. D. 2014. Potensi minuman kunyit asam (*Curcuma domestica* Val. - *Tamarindus Indica* L.) sebagai minuman kaya antioksidan. *Jurnal Agritech*, 34 (1) : 65-71.
- Murni & Rustin, L., 2020. Karakteristik Kandungan Minyak Atsiri Tanaman Sereh Wangi (*Cymbopogon nardus* L.) *Prosiding Seminar Nasional Biologi di Era Pandemi Covid-19 Gowa*. ISBN: 978-602-72245-5-1.
- Muzafri, A. 2019. Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) pada *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Sungkai*. 7(1) : 122-126.
- Muzafri, A., Julianti, E. & Rusmarilin, H. 2018. The extraction of antimicrobials component of andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) and its application on catfish (*Pangasius sutchi*) fillet. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 122(1) : 1-7.
- Narantaka, A. 2012. *Pembenihan Ikan Mas*. Jaralitera, Yogyakarta.

- Ngajowa, M., Abidjulua, J. & Kamu, V.S., 2013. Pengaruh Antibakteri Ekstrak Kulit Batang Matoa (*Pometia pinnata*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* secara In vitro. *Jurnal Mipa Unsrat Online*. 2(2): 128-132.
- Ningsih, D.R., Zusfahair & Kartika, D. 2016. Identifikasi senyawa metabolit sekunder serta uji aktivitas ekstrak daun sirsak sebagai antibakteri. *Molekul*, 11(1): 1001-111.
- Oktarianto, A. & Widawati, L. 2017. Karakteristik Mutu Sambal Lemea Dengan Variasi Waktu Fermantasi dan Jenis Ikan. *Agritepa*. 3(2) : 133-145.
- Oma, S., Nurhamidag & Dewi, H. 2020. Potensi Ekstrak Tumbuhan Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) Sebagai Antibakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Pendidikan dan Ilmu Kimia*, 4(2): 133-139.
- Pakpahan, I. F., Sumardianto & Fahmi, S.A. 2020. Pengaruh lama waktu perendaman bumbu yang berbeda terhadap karakteristik naniura ikan mas (*Cyprinus carpio*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. Vol 2. No 2 .
- Panggabean, L., Nurhamidah & Dewi, H. 2020. Profil Fitokimia Dan Uji Sitotoksik Estrak Etanol Tumbuhan *Zanthoxylum Acanthopodium* DC (andaliman) Menggunakan Metode BSLT. *Jurnal Pendidikan dan Ilmu Kimia*, 4(1): 59-69.
- Pasaribu, R. M., Edison, & Sari, N. I. 2015. Studi penerimaan konsumen terhadap naniura ikan mas (*Cyprinus carpio*) dengan asam jingga (*Citrus hytrix* Dc) berbeda. *Jom*: Oktober.
- Petalia, P., Julianti, E & Lubis, L. M. 2017. Pengaruh Berbagai Jenis Asam Jeruk Terhadap Perubahan Mutu Ikan Mas Naniura Selama Waktu Display. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(1):109-113.
- Pratama, R.I., Rostini, I & Awaluddin, M. Y. 2013. Komposisi Kandungan Senyawa Flavor Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Segar dan Hasil Pengukusannya. *Jurnal Akuatika*, 4(1):55-67.

- Pramono, Y.B., Rahayu, E.S., Saparno & Utami, T. 2007. Perubahan Mikrobiologis, Fisik dan Kimiawi Cairan Bakal Petis Daging selama Fermentasi Kering Spontan. *J.Indon.Trop.Anim.Agric.* 32(4) : 213-221.
- Rahman, F.A., Haniastuti, T. & Utami, T.W. 2017. Skrining fitokimia dan aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun sirsak (*Annona muricata* L.) pada *streptococcus mutasns* atcc 35668. *Majalah Kedokteran Gigi indonesia.* 3(1): 1-7.
- Raja, R.N.L. & Harta, A., 2017. Variasi Morfologi Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) Di Sumatera Utara. *Floribunda.* 5(7): 258–266.
- Rosidah., Hasibuan, P.A.Z., Haro, G. & Satria, D. 2019. Cytotoxicity Activity of Ethanol Extract of Andaliman Fruits (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) to wards 4T1 Breast Cancer Cell. *Indonesian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research (IDJPCR).* 2(2) p 31-35.
- Sembiring, E.F., Indriyanti & Durya. 2015. Keragaman Jenis Tumbuhan Obat di Hutan Pendidikan Universitas Sematera Utara Kawasan Tanaman Hutan Raya Tongkoh Kabupaten Karo Sumatera Utara. *Jurnal Sylva Lestari.* 3(2) : 113-122.
- Sepriani, O., Nurhamidah & Handayan, D. 2020. Potensi ekstrak tumbuhan andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) sebagai antibakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Pendidikan dan Ilmu Kimia.* 4(2): 133-139.
- Siagian, L.T.I., 2012. Larutan Hasil Fermantasi Limbah Kubis sebagai Pengawet Alami Ikan Segar. *Skripsi.* Universitas HKBP Nommensen Medan.
- Silaban, R., Harahap, A.U & Haraha, A.S. 2019. Profil Organoleptik Telur Asin Hasil Pemeraman Kombinasi Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* Dc.) dengan Lumpur Sawah. *Grahatana.* 5(3) : 853-860.
- Simbolon, W.I., Kardhinata, H., Bangun, M. K., & Simatupang, Sorta. 2018. Identifikasi Karakter Morfologi Andaliman Dibeberapa kabupaten Sumatera Utara. *Jurnal Agroekoteknologi FP USU.* 6(4) : 745–756.

- Sinaga, R.E. 2018. Pengaruh Konsentrasi Kalsium Klorida terhadap Mutu Andaliman. *Jurnal Agroteknosains*. 2(1) : 188-193.
- Siregar, B.L. 2012. Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) dan potensi pemanfaatannya. *Media Unika*. 25:123-132.
- Siregar, B.L. 2013. Perkecambah dan Pematahan Dormansi Benih Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.). *Jurnal Agron Indonesia*. 41(3) : 249-254.
- Situmorang, P.C., Ilyas, S., Hutahaean, S. & Rosidah, R. 2019. Effect of nanoherbal andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) and extra virgin olive oil combination on preeclamptic rats liver histology. *The open access macedonian Journal of Medical Sciences*. 7(14). 2226-2231.
- Sri, L. & Susilawati, P.N. 2015. Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (*xantoshoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. *Pros Sem Nas Masy Biodivindon*. 4(1): 941-946.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). Nomor 7388-2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional (BSN)
- Suantika, R., Suryaningsih, L & Gumilar, J. 2017. Pengaruh Lama Perendaman dengan Menggunakan Sari Jahe Terhadap Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Keempukan dan pH) Daging Domba. *Jurnal Ilmu Ternak*, 17(2):67-72.
- Suprihatin, T., Rahayu, S., Rifa, M. & Widtarti, S. 2020. Senyawa pada Serbuk Rimpang Kunyit (*Curcuma longa* L.) yang Berpotensi sebagai Antioksidan. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 5(1): 35-42.
- Syahril, Soekendarsi, E. dan Hasyim, Z. 2016. Makasar dan Ikan Danau Mawang Gowa. *Bioma: Jurnal Biologi Makasar*. 1(1): 1-7.
- Tambunan, A.R. 2016. Karakteristik Probiotik Berbagai Jenis Bakteri Asam Laktat (Bal) Pada Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nenas. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- Tarigan, O.J., Lestari, S. & Widiastuti I. 2016. Pengaruh Jenis Asam dan Lama mariansi Terhadap Karakteristik Sensoris, Mikrobiologis, dan Kimia Naniura Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertikanan*. 5(2) : 112-122.
- Thariq, A.S., Swastawati, F. & Surti, T. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrellinger neglectus*) terhadap kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Ummi). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3) : 104-111.
- Waty, K., Purwijantiningsih, E. & Pranata, S. 2019. Kualitas Spontan Wadi Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) Dengan Variasi Konsentrasi Garam. *Jurnal Biota*. Vol. 4(1): 24–32.
- Y, Asbur & Khairunnisyah., 2018. Pemanfaatan Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) Sebagai Tanaman Penghasil Minyak Atsiri. *Jurnal Kultivasi*. 17(1) : 537-543.
- Yanti & Limas R.W., 2019. Chemical profiling of *Zanthoxylum acanthopodium* essential oil and its antidiabetic activity. *Food Research*. 3(5) : 422-427
- Yanti, T.E.P., Nuriasari, N and Juliana, K. 2011. Lemon Pepper Fruit Extract (*Zanthoxylum acanthopodium* Dc.) Suppresses the Expression of Inflammatory Mediators in Lipopolysaccharide Induced Macrophages in Vitro. *American Jurna of Biochemistry and Biotechnology*. 7(4) : 190-195.
- Yanti, W.D.I. & Dali, F.A. 2013. Karakteristik Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Aelama Fermentasi Bakasang. *JPHPI*, 16(2) : 2407–1315.