

DAFTAR PUSTAKA

- Aek, I., 2021. Analisis Total Koloni Kapang dan Profil Organoleptik Ikan Tibu yang dibuat dari Ikan Tongkol (*Etthynnus affinis*) yang di Kemas Secara Berbeda dan disimpan Pada Suhu Kamar. Skripsi.Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Kristen Artha Wacana, Kupang. 55 hal.
- Adrian, K., 2018. Episiotomi Untuk Keselamatan Bayi. Retrieved from <http://www.alodokter.com/episiotomi-untuk-keselamatan-bayi>.
- Adawyah, R., 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrianto, E., dan E, Liviawaty, 2005. Pengawetan pangan dan Pengolahan Ikan.Yogyakarta. Kanisius.
- Agus, T.S.W., Swastawati, F dan A.P. Anggo, 2014. Kualitas Ikan Pari (*Dasyatis* sp) Asap Yang Diolah Dengan Ketinggian Tunggu Dan Suhu Yang Berbeda. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, Vol 3. No.1 hal 147-156. <http://www.ejournalsl.undip.ac.id/index.php/jpbhp>. Diakses: 13 agustus 2015
- Anonim, 2010., Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya. SNI 2897:2010. Badan Standar Nasional (BSN). Jakarta. 32 hal.
- Antri, J., B, Anwar dan A, Sukainah, 2016. Pengaruh suhu penyimpanan dan jenis kemasan terhadap mutu abon ikan terbang. Pendidikan Teknologi Pertanian.
- Andarwulan N., Kusandar, F., dan D. Herawti,2011, Analisis Pangan. Dian Rakyat, Jakarta. 328 hal.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. Abon. SNI 01-3707-2013. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Buckle, K.A., Edwards. R.A., G.H . Fleet and M. Wootton, 1987. Ilmu Pangan Diterjemahkan Oleh Hari Purnomo dan Adiono. Penerbit. Universitas Indonesia, Jakarta. 200 hal.
- Cappucino, GJ., dan Sherman, N., 2014, Microbiology; A Laboratory Manual, 10th ed, Pearson Education, USA

- Cholik, F., 1992. Ketersediaan dan Penggunaan Iptek Perikanan, Makalah, Disajikan pada Semiloka Widya Karya Pangan dan Gizi. Badan Litbang Pertanian.
- Christin, F., Mamuaja, MS, dan Yuanita A., 2015. Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (*Musa p.*) dengan Penambahan Ikan Layang (*Decapterus sp.*). Jurnal. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Demam, M, John, 1997. Kimia Makanan. Bandung : ITB
- Dewi, dan Eko Nurcahya. 2011 Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus* Trewavas) yang diproses dengan Metoda Penggorengan Berbeda Jurnal Saintek Perikanan Vol.6. no. 1. Universitas Diponegoro.
- Fachruddin, L. 1997. Membuat Aneka Abon. Kanisius. Yogyakarta.
- Fardiaz, 2004, Analisa Mikrobiologi Pangan, PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta
- Fardiaz, S., 1993. Mikrobiologi Pangan Penerbit I. Benerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 334 hal.
- Fellows, P.J. and Ellis. 1992. Food Processing Technology: Principles and Practice. Ellis Horwood. England. pp. 12.
- Evelyn, CP., 2006. Anatomi dan Fisiologi untuk Paramedis. Anatomi dan Fisiologi untuk Paramedis. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Fauzi, A., 2009. Aneka Tanaman Obat Dan Khasiatnya. Yogyakarta: Media Pressindo.
- Hermanianto, J., dan R. Y. Andayani, 2002. Studi Perilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Preferensi Konsumen Di Wilayah DKI Jakarta. Retrieved from Jurnal Teknologi Industri Pangan, Vol XIII, No 1 hal 1-10.
- Irawan, A., 1995. Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan, Cara Mengolah dan Mengawetkan Secara Tradisional dan Modern. Penerbit CV. Aneka Solo
- Irianto, H dan Soesilo, I. 2007. Dukungan Tekhnologi Penyediaan Produk Perikanan. Badan riset kelautan dan perikanan. Diakses : 11 Desember 2011 [Http://www.doestoc.com/does/19432492/Dukungan-Tek.perikanan](http://www.doestoc.com/does/19432492/Dukungan-Tek.perikanan)
- Ishak, E., dan Amrullah, 1985. Ilmu dan Teknologi Pangan. Badan Kerja Sama. Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur Manado. Skripsi Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan UNSRAT. Manado.

- Isamu, KT., Hari, P., dan Sudarminto S .Y., 2012. Karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap di kendari. *Jurnal teknologi perikanan*. 13 (2) : 105-110.
- Jayadi, A., Anwar, B. & Sukainah, A. 2016. Pengaruh suhu penyimpanan dan jenis kemasan terhadap mutu abon ikan terbang. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2: 62-69.
- Jackson KH., Polreis JM., Tittle NL., Kris Etherton PM., dan Harris WS., 2019. Association of reported fish intake and supplementation status with the omega-3 index. *Prostaglandins, Leukotrienes and Essential Fatty Acids*. 142 : 4-10 hal
- Junaedi, 2003. Mempelajari Pemanfaatan Berbagai Jenis Kemasan Kertas Untuk Penyimpanan Sayur Segar, Studi Kasus Pengaruh Berbagai Jenis Kertas Terhadap Umur Simpan Selada Daun (*Lactuca sativa* L) Dalam Penyimpanan Segar. Skripsi. Fakultas Pertanian. Bogor. 56 hal.
- Jung, H, H., 2005. Inovation in Food Packaging. Departemen of Science, University of Monitoba R3T 2N2, Kanada. Elsevier Ltd. 3(4). 400-532pp.
- Julianti, E., dan M. Nurminah, 2006. Buku Ajar Teknologi Pengemasan. Medan: Universitas Sumatera Utara – Press.
- Karunaratna, K., dan Attygalle, M., 2009. *Mineral Spectrum In Different Body Parts Of Fove Species Of Tuna Consumed In Sri Lanka*. *Journal of Science* 14(11):103-111 hal
- Lestari, DP., Nurjazuli dan Yusniar, HD., 2015, Hubungan Higiene Penjamah dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Minuman Jus Buah di Tembalang, *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, Vol. 14, No.1
- Mustar, 2013. Studi pembuatan abon ikan gabus (*ophiocephalus Striatus*) sebagai makanan suplemen (food supplement). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Muchtar, H., Kamsina dan Anova, IT., 2011. Pengaruh Kondisi Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Jamur pada Gambir. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 22(1):36-43
- Mulyadi, 2013. Sistem Akuntansi, Edisi Ketiga, Cetakan Keempat, Salemba Empat, Jakarta.
- Mona, Z., Mona, 2019. *Mutu Organoleptik Dan Kandungan Gizi Abon Ikan Tuna (Thunnus Sp) Yang Ditambahkan Pakis (Pteridophyta)*. Thesis. Stikes Perintis Padang.

- Rahmadana, S., 2013. *Analysis Of The Shelf Life Of Tuna Fish As Rendang With Vacuum Packaging At Room Temperature Storage And Cold Temperatures*. Skripsi. Universitas Hasanudin Makassar.
- Risti, 2016 Uji kualitas minyak goreng curah dan minyak goreng kemasan di manado. Hal 5.4.
- Sarpian, T., 2003. *Pedoman Berkebun Lada dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta. Hal 98-108.
- Siagian, dan Albiner, 2002. *Mikroba Patogen Pada Makanan Dan Sumber Pencemarannya*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. USU digital Library.
- Soekarto, S, T., 1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sofyan, E, M., Widyaningrum, R., dan Mahardhika, P., 2020. Perbandingan Metode Analisa Lemak Kasar Metode *soxhlet* dalam Satu Ekstraktor pada Beberapa Bahan Pakan. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela)*. 3 (2). 1-8.
- Stephen, M, L., R. Jeya Shakila, G., Jeyasekaran dan D, Sukumar, 2010. Effect of Different Types of Heat Processing on Chemical Changes in Tuna. *Journal of Food Science Technology*, 47(2):174-181
- Suhardi, Dan Bambang, M., 2015. Perbaikan Waktun Set-up Dengan Menggunakan Metode SMED. Seminar IENACO. ISSN 2337-4349.
- Suryani, A., Erliza Hambali, dan Encep Hidayat. 2007. *Membuat Aneka Abon*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suriawiria, U., 2003. *Mikrobiologi Air*, Penerbit PT. Alumni, Bandung
- Suzuki, T., 1981. *Fish and Krill Protein in Processing Technology*. London: Applied Science Publishing. Ltd
- Suprapti, M. L., 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Kanisius Yogyakarta. *Jurnal Teknologi Pangan* 5(2):147-156.
- Sucipta, N. I., S, Ketut dan P. K. D., 2017. *Pengemasan Pangan*. Penerbit Udayana University Press. Denpasar. 202 hal.
- Suara, Y., A. S. Naiu dan L. Mile. 2014. Analisis Organoleptik pada Ikan Cakalang Segar yang Diawetkan dengan Es Air Kelapa Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2(3) : 135–139.

- Sundari, S., dan Fadliani, 2019. Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Sediaan Kosmetik Lotion X di BBPOM Medan. *Jurnal Biologica Samudra* 1 (1) : 25-33.
- Sumiartha, K., Kohdrata, N., dan Antara, NS., 2012. Budidaya dan pasca panen tanaman serai (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf.). Bali (ID): Universitas Udayana.
- Suryaningrum, S., 2009. Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Buah Jeruk Purut Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*, Skripsi, Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Syarief, R. S., Santausa, dan B. Isyana, 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB. Bogor.
- Tridiyani, A., 2012. Perubahan Mutu Abon Ikan Marlin (*istiophorus* sp.) Kemasan Vakum - Non Vakum pada Berbagai Suhu Penyimpanan dan Pendugaan umur Simpannya. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Toppe, S., Albrektsen., B. Hope., dan Aksnes, A., 2007. Chemical composition, mineral content and amino acid and lipid profiles in bones from various fish species. *Comparative Biochemical and Physiology*, vol. 146B: 395-401.
- Tumonda, S., H.W., Mewengkang dan S.M., 2017. Kajian Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap Terhadap Nilai Kadar Air Dan Ph Selama Penyimpanan. *Jurnal media Teknologi Hasil Perikanan* 5(2) : 158–162.
- Utari, R., 2009. Evaluasi Pelayanan Makanan Pasien Rawat Inap Di Puskesmas Gondangreja Karangnyar. Karya Tulis Ilmiah Mahasiswa Program D III Fakultas di Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah, Surakarta. 71 hal.
- Winarno, F.G. 2004 *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.
- Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G., S., dan D. Fardiaz., 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Winarno, FG., 2004. *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, FG., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Wigati, D., 2009. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Serangan Serangga dan Sifat Fisik Ransum Broiler starter Berbentuk Crumble. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.