

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. S. 2011. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT. Bumi Aksara, Jakarta. 160 hal. Agnes, Murdiati, Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua Edisi Kedua*. Jakarta: Penerbit Kencana.
- Afrianto, E. dan Liviawaty, E. 2010. *Penangan Ikan Segar*. Penerbit Widya Padjadjaran. Bandung.
- Afrianto E. dan E. Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Akis W. dan Deglas. 2014. Kajian Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Keripik Singkong Variasi Konsentrasi Larutan Natrium Bikarbonat (Nahco3) Dengan Proses Pendahuluan. Politeknik Tonggak Equator. Pontianak
- Alianti. S dan Retno. 2018. Pemanfaatan Limbah Kulit Ikan Menjadi Kerupuk (Rambak). FMIPA. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Anugerah, N. (2016). Laut Nusantara. Penerbit Bumi Aksara Jakarta
- Astawan, M. 2007. *Mengenal Makanan Tradisional Produk Olahan Ikan*. Jurnal (Bul. Teknol. Dan Industri Pangan , Vol. VII, No.3, Thn, 1997: 58-62 download 15/ 10, Bogor: fateta IPB)
- Anonim, 1992. Ikan Pindang, ( SNI 01- 2717- 1992). Badan Standar nasional Jakarta
- Badan Standar Nasional Indonesia (SNI). 1994. Ikan Teri Nasi Kering (*Stlephorus Spp*) Setengah Kering – Bagian 2: Persyaratan Bahan Baku. Balai Bimbingan Dan Pengujian Hasil Mutu Perikanan. Jakarta.
- Dartniati. 2013. Karakteristik Ikan Tembang Kering Yang Dikeringkan Menggundakan Metode Tradisional Dan Metode Modern. Universitas Negeri Surabaya
- Gaspersz, V. 1991. Metode Perancangan Percobaan. CV Armico, Bandung. Association of official analytical chemist inc Mayland USA. 472 hal.
- Hardiman J. 1991. Pengaruh Lama Penjemuran Dan Pengasapan Terhadap Karakteristik Daging Dendeng Kulit Sapi. STP. Mataram
- Heruwati E S. 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan. Jakarta: Jurnal Litbang Pertanian Volume 21 Nomor 3, IPb, Bogor
- Herlina, N., Giting M.H.S. (2002), Lemak dan Minyak. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia Universitas Sumatra Utara.

- Heyne, K. (1987). Tumbuhan Berguna Indonesia Jilid II. Badan Litbang Kehutanan, Jakarta Pusat
- Kantun, W., A. Mallawa, dan N.L. Rapi. 2014. Struktur Ukuran dan Jumlah Tangkapan Tuna Madidihang (*Thunnus albacares*) Menurut Waktu Penangkapan dan Kedalaman di Perairan Majene Selat Makassar. *Jurnal Saintek Perikanan*. Vol 9: 39-48.
- Kurnianingsi. 2012. Manfaat Pengetahuan Bumbu Dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Smkn 9. Bandung
- Koswara, S. 2009. Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek). Teknologi Pengolahan Roti.e Bogor. com
- Lingga, M. E.dan M. M. Rustama, 2005. Uji Aktivitas Antibakteri dari Ekstrak Air dan Etanol Bawang Putih (*Allium sativum L.*) Terhadap Bakteri Gram Negatif dan Gram Positif yang Diisolasi dari Udang Dogol.
- Rahmadana. S. 2013. *Analisis Of The Shelf Life Of Tuna Fish As Rendang With Vacuum Packaging At Room Temperatute Storage And Cold Temperatures*. Skripsi. Universitas Hasanudin Makassar.
- Safika, 2008. Korelasi *Aspergillus flafus* dengan Konsentrasi Alfatoksin B1 pada Ikan Kayu. Unsyia Banda Aceh. *Jurnal Kedokteran Hewan* 2(2): 171-173 hal.
- Sarma, K.K. 2004. *Medical Evaluation, Health Care and Management Protocols for Captive Elephant in Riau, Sumatera, Indonesia*. WWF-Indonesia. AREAS (Asian Rhino and Elephant Action Strategy). Tesso Nilo, Riau. 59 hlm.
- Selan, Y. (2022) Profil Jenis Ikan Pelagis Kecil Dan Demersal Yang Dikeringkan Melalui Proses Penggaraman Dan Tanpa Penggaraman. Kupang.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan IPB, Bogor
- Sormin. 2018. Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Pada Pembuatan Keripik Daun Singkong Rasa Paru Di UKM “Icha Snack”, Penggung Boyolali.
- Sudirmadji, S. Dkk. 1984. *Prosedur Analisa Makanan dan Pertanian*, Yogyakarta. Liberty
- Wenda, R. 2017. Analisis Kandungan Gizi Sinole Teri Yang Ditambahkan Dengan Ikan Teri Dan Daya Di Terimanya.*Skripsi*Fakultas Kesehatan Masyarakat.Universitas Sumatra Utara. Medan