

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- 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.
- Anonim, 2010. Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya. SNI 2897:2010. Badan Standar Nasional (BSN). Jakarta. 32 hal.
- Astuti. 2007. *Petunjuk Praktikum Analisis Bahan Dengan Metode Oven Pengering* Yogyakarta : Jurdik Biologi FMIPA UNY.
ATP. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Sam Ratulangi Manado. 177 hal
- 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.
- Dewi, A.D.R. dan W.H. Susanto. 2013. Pembuatan Lempok Pisang (Kajian Jenis Pisang dan Konsentrasi Madu). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1(1): 101 – 114.
- Fandri, D. 2012. *Pertumbuhan dan Reproduksi Ikan Kembung Lelaki (Rastrelliger kanagurta Cuvier 1817)* di Selat Sunda.Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz, S., 1992. Mikrobiologi Pangan 1.Jakarta: Gramedia pustaka Utama.
- Fardiaz, S., 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan, Penerbit Raja Grafindo Persada, Jakarta. 200 hal.
- Fellows, P.J. and Ellis. 1992. Food Processing Technology: Principles and Practice. Ellis Horwood. England. pp. 12-20.
- Firdaus, A., 2017, Perancangan Dan Analisa Alat Penger Ika Dengan Memanfaatkan Energi Briket Batu bara. *Jurnal Teknik Mesin*,5 (4), 129136. <https://doi.org/10.22441/jtm.v5i4.1216>
- Gaspersz, 1991. Metode Perancangan Percobaan. Terjemahan CV. Amico. Bandung. 494 hal.
- Handoyo et al, 2011, *Proses Pengawetan Ikan Teri*
- Hatta, M., Syuhada, A., dan Fuadi, Z. 2019.*Sistim Pengeringan Ikan Dengan Metode Hybrid*. Jurnal Polimesin.
- Jun H. Han. 2005. Inovation in Food Packaging. Elsevier Ltd. 3(4). 3-5.

- 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.
- Lamatta, A.R. 2012. Identifikasi Ikan Yang Didaratkan di PPN PelabuhanRatu, Edisi 1. Ditjen Tangkap KKP –Pelabuhan Perikanan Nusantara Pelabuhanratu.
- Mujiarto, I. 2005. Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif. *JurnalKarakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif*. 3 (2) : 1-9.
- Nugraha, M.F., A. Wahyudi, dan I. Gunardi. 2013. Pembuatan Fuel dari Liquid hasil Piorisis Plastik Polipropilen Melalui Proses Reforming dengan KatalisNiO/T-Al₂O₃. *Jurnal Teknik Pomits*. 2(2) : 299-302.
- Nurwantoro VP, Bintoro AM, Legowo A, Purnomoadi LD, Ambara A, Prokoso S, Mulyani, 2012. Nilai pH, kadar air dan total Escherchia coli daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. *J. Apl. Tek.Pangan*. 1(2): 20-22 hal.
- Peristiwady, T. 2006.*Ikan-ikan laut ekonomis penting di Indonesia*.LIPI Press. Jakarta.
- Polotu, A. K., Sulistijowati, R., Dali, A. F., 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang Terhadap Nilai TBA Abon Ikan Sidat. Jurusan Hasil Perikanan, Perikanan dan Ilmu Kelautan, UNG. *Jurnal ilmiah perikanan dan kelautan* 3 (4): 153-154.
- Resmiati, T. Skalalis, D. Sei, A. 2003. *Laporan Penelitian Pengasinan Ikan teri (stolephorus spp.) dan Kelayakan Usahanya di desa Karanghantu Serang*. Universitas Padjajaran. Bandung
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*, Jakarta : Bina Cipta
- Stanadar Mutu Nasional Indoneia. SNI 2721.2:2009 *Syarat Mutu Ikan Asin Kering*.
- Sucipta, N.I., S, Ketut dan P.K.D. Kencana, 2017. Pengemasan Pangan. Penerbit Udayana University Press. Denpasar. 202 hal.
- Suriadi, IG.,& Murti, MR.,(2011) *Keseimbangan energi termal dan efisiensi transient pengering aliran alami memanfaatkan kombinasi dua energi*, 12(1), 34-40.
- Suriawiria.u.,1986. Pengantar mikrobiologi umum. Bandung: penerbit Angkasa.
- Suwedja, I. K. 2007. Biokimia Hasil Perikanan. Jilid III. Rigormortis, TMAO.

- Thariq, A. S., Swastawati, F dan Surti, T. 2014. *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (Rastrelliger neglectus) terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami)*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan.
- 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 Muhamadiyah, Surakarta. 71 hal.