

DAFTAR PUSTAKA

- Aat, U. M., 2014. Mengambil manfaat dari hewan laut dan tumbuhan laut. Mitra Edukasi Indonesia. Bandung
- Adel E., Hens O., Daisy M dan Makapedua., 2014. Studi Lama Pengeringan Ikan Ikan Selar (*Selarodies* sp) Asin Dihubungkan dengan Kadar Air dan Organoleptik.
- Agusandi, A.Supriadi, dan S.D.Lestari. 2013. Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-Cumi(*Loligo* sp) Terhadap Kualitas Nutrisi dan Penerimaan Sensoris Mie Basah. *Fishtech*, Vol 2, No.1: 22-37.
- Afrianto, Eddy dan Evi Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan.Kanisius. Yogyakarta.
- Amaliana.2015.KadarAbu.<https://amaliana2015.wordpress.com/2015/07/28/lapo-pratikum-kadar-abu/>. Diakses :20 juli 2016
- Anonimous. 2001 Informan Cumi-cumi Dwekterat Prasarana Perikanan Tangkap Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Anonimoss, 2011 Agromeret-comvartikel-RangsangCummscum-bericher 20 Febuery.2013
- Anonim, 1990., Buku Pedoman Pengenalan Sumber Perikanan Laut (Jenis-Jenis Ekonomi Penting). Direktorat Jenderal Perikanan, Departemen Pertanian, Jakarta. 170 hal.
- Anonim, 2010., Badan Standardisasi Nasional. Penentuan Kadar Abu dan Abu tak Larut dalam Asam pada Produk Perikanan. SNI 2354-1-2010. Jakarta. 6 Hal.

- Anonim, 2006., Badan Standardisasi Nasional. Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen pada Produk Perikanan. SNI 2354-4-2006. Jakarta.8 hal.
- Anonim, 2013., Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional. Penerbit, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta. 210 ha.
- Anonim, 2015., Badan Standardisasi Nasional. Pedoman Pengujian Organoleptik Dan atau Sensori pada Produk Perikanan. SNI 2346-2015. Jakarta. 208 ha.
- Andrawulan N., Kusnandar F dan D. Herawati., 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat, Jakarta. 328 hal.
- Astawan, M., 1997. Mengenal Makanan Tradisional Produk Olahan Ikan. Penebar Swadaya, Jakarta. 62 hal.
- Badan Standar Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia (SNI) Petunjuk Pengujian Organoleptik Atau Sensori Pada Produk Perikanan. Jakarta.
- Buku. Sugiyono (2015). Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods). Bandung
- Basmal I. J., Utomo B.S., Murdina I dan T.W.E., (2013). Membuat Alginat dari Rumput Laut Sargasum. Penebar Swadaya Grup. 98 hal.
- Desrosier, N.W., 1998. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah Muljohadjo. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta. 120 hal.
- Elvera, & Astarina, Y. (2021). Metodologi Penelitian (E. S. Mulyanta, Ed.). Yogyakarta: ANDI.
- Effendi I dan Oktariza W. 2006. Manajemen Agribisnis Perikanan. Jakarta:Penebar Swadaya

- Hadipernata M, R. Rachmat dan Widaningrum. 2006. Pengaruh Suhu Pengeringan Pada Teknologi Far Infrared Terhadap Mutu Jamur Merang Kering (*Volvariella Volvaceae*). Buletin Teknologi Paska Panen Pertanian Vol.2.
- Hadiwiyoto, S., 2012. Hubungan Keadaan Kimiawi dan Mikrobiologi Ikan Pindang Naya pada Penyimpanan Suhu Kamar dengan Sifat Organoleptik. *Jurnal Agritech*.15(3) : 41-49
- Hulatata, A., Makapedua, D. M., dan Paparang, R.W. 2013. Pengolahan Cumi-Cumi (*Loligo sp.*) Asin Kering Dihubungkan Dengan Kadar Air Dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 1(2). Halaman 26-33.
- Husna N.E. 2014. LEUBIEM FISH (*Canthidermis maculatus*) Jerky With Variation Of Production Methods, Type Of Sugar, And Drying Methods. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia Universitas Syahkuala*.
- Irawati, 2008. Modul Pengujian Mutu 1. Diploma IV PDPPT VEDCA. Cianjur. 210 hal.
- Junianingsih, I., 2014. Analisis Usaha Pengolahan Tradisional Ikan Kering di Desa Jangkar Kabupaten Situbondo. *Jurnal Samakia*. 5 (1) : 31-38
- Muthadi, T dan F. Ayustaningwarno., 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta, Bandung. 246 hal.
- Nurfiani E., Kadirman dan R, Fadilah., 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Ubi Talas (*Colocasia esculenta*)
- Nursinar, Sitti, Femy M S, Sri Nuryatin H. 2015. Analisis Dinamika Populasi Suntung (*Loligo sp*) Di Perairan Teluk Tomini Desa Olimoo'o Kecamatan Batudaa

- Pantai. Laporan Penelitian. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo
- Nurwin A., Dewi N dan Romadhon., 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Keragenan Terhadap Karakteristik Bakso Kerang Darah (*Anadaragrana*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 1(2) : 39-46
- Okozumi, M. dan T.Fujii.2000. Nutritional and Functional Properties of Squid and Cuttlefish. Japan: National Cooperative Association of Squid Processors.
- Profil Peluang Usaha Dan Investasi Kelautan Dan Perikanan Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT) 2018.
- Puni N, Nur R dan Asyari, 2020. Pengolahan dan Uji Organoleptik Ikan Asin di Desa Galo-Galo Kabupaten Pulau Morotai. Jurnal Enggano. 5(2): 122-131
- Rudiana, E. & D.Pringgenies.2004.Morfologi dan Anatomi Cumi-Cumi *Loligo duvauceli* yang Memancarkan Cahaya. Ilmu Kelautan.Vol 9,No.2:96-100.
- Roper C.F.E, M.J Sweeney, and Nauen. 1984. Cephalopods of The World. An annotated and Illustrated Catalogue of Species of Interest to Fisheries.FAO.Species Catalogue Vol 3.
- Russ O. V., 2009. Pengaruh Konsentrasi Nlarutan Garam dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Ikan Layang (*Decapterus* sp) Asin dengan Kadar Garam Rendah. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Sam Ratulangi. Manado.56 hal.
- Sahami, F. M., & Hamzah, S. N. (2014). Avertebrata Air. Yogyakarta: Deepublish.
- Suharna, C., Sya'rani, L., dan T. W. Agustini., 2006. Kajian Sistem Manajemen Mutu Pada Pengolahan Ikan Jambal Roti di Pangandaran, KabupatenCiamis. J.Pasir Laut, 2(1) : 13-25.

- Sugiyono, 2013., Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif. Alfabeta, Bandung. 346 hal.
- Sirait J., 2019. Pengeringan dan Mutu Ikan Kering. Jurnal Riset Teknologi Industri. 1(2). 303-313.
- Sugiyono. (2006). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono, 2013, Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D. (Bandung: ALFABETA)
- Sugiyono. 2015. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung*
- Sudarmadji S., 2003. Analisis Bahan Makanan dan pertanian. Penerbit Liberty.Yogyakarta. 172 hal
- Trilaksani. W., Gerungan A., dan Mardi. S., 2004 Pengaruh Suhu dan Lama pengovenan Terhadap Karakteristik Cumi-cumi (*Loligo Sp*) Kertas Buletin Teknologi Hasil Perikanan.
- Tuyu, Adel dkk. Studi Lama Pengeringan Ikan Selar (*Selaroides sp*) Asin Dihubungkan Dengan Kadar Air Dan Nilai Organoleptik. Jurnal Gizi. Tahun 2014.
- Tuyu, A., H. Onibala., M. Daisy dan Makapedua., 2014. Studi Lama Pengeringan Ikan Selar (*Selaroides sp*) Asin Dihubungkan dengan Kadar Air dan Nilai Organoleptik. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. 2(2) : 20-26.