

DAFTAR PUSTAKA

- Zehra khalishi. 2011. Kristalisasi dan formulasi rengginang tepung tembang(*sardinella fimbriata*).
- Fauzana, E. 2016. Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Mutu Tepung Ikan Yang Diproduksi Oleh Ikan Laut Limpahan Hasil Tangkapan Nelayan Di Kab. Padang Paraiaman. Jurnal Tepung Ikan Tembang. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Djoko Poernomo, Sugeng Heri Suseno, Agus Wijadmoko. (2003). pemanfaatan asam, cuka jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) untuk mengurangi bau amis petis ikan layang (*Decapoda spp.*)
- Lauma et al. (2015), Aktifitas jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) sebagai antibakteri, antifirus, antifungal, larvasida, dan antihelminik. (*Citrus aurantifolia*).
- Faiza Rahmawati. (2018). perbandingan air perasan buah jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dan dan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) terhadap jumlah koloni bakteri pada ikan nila (*Oreochromis niloticus*).
- Adindaputri, Z. Purwanti, N. Wahyudi, I. A. (2013).Pengaruh Ekstrak Kulit Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle) Konsentrasi 10% Terhadap Aktivitas Enzim Glukosiltransferase *Streptococcus mutans*. Majalah Kedokteran Gigi. 20 (2).126-131.
- Loppies, C.R.M., Apituley, D.A.N dan Soukotta, D. 2020. Komposisi mineral sisik ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) dan kakatua (*Scarus sp.*) dengan perendaman asam. Prosiding simposium nasional VII kelauan dan perikanan.
- Ristina Siti Sundari, Andri Kusmayadi, Budhi wahyu Fitriadi (2021).teknologi pembuatan abon ikan lele bebas bau amis (penyuluhan dan implementasi)

- Rani Rahayu Lestari (2016). pengaruh penambahan jahe dan bawang putih terhadap daya terima dan kadar protein bubuk instan ekstrak ikan gabus (*ophiocephalus striatus*).
- A.E. Novitasari and Rizki, "Pengaruh penambahan konsentrasi jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* s.) terhadap penurunan kadar formalin pada udang vannamei (*Letapenaeus vannamei*) dengan spektrofotometer visible", *Jurnal Sains*, vol. 6, no. 11, pp. 7-14, 2016.
- Winarni Pratjojo dan Ella Kusumastuti (2014). efektivitas penggunaan kulit jeruk nipis sebagai penghilang bau amis pada ikan.
- Hartati, 2016. penerapan suhu pada proses pembuatan tepung ikan gabus (*ophiocephalus striatus*).
- Sa'adah, Umi, S. T. P. Pramudya Kurnia, and S. Gz Fitriana Mustikaningrum. Daya Terima dan Komposisi Proksimat Tepung Tulang Ikan Lele yang Mengalami Proses Perendaman dalam Larutan Jeruk Nipis. Diss. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2013
- <https://siat.ung.ac.id/files/wisuda/2016-2-2-54244-632408006-bab1-29032017031616.pdf> (18 maret 2024)
- <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/923/Ikan-Tembang,-segar> (18 maret 2024)
- Dendi Gusnadi. 2021, uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tepung singkong sebagai komoditi UMKM kabupaten
- Zuhra, C. F. 2006. Cita Rasa (Flavor). Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Muchtadi, F. 2008. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ninis Trisyani* , Titik Indhira Agustin, Rindang Hayati Ningrum (2021). Karakteristik fisik dan organoleptik tepung daging kerang bambu (*solen* sp.)

- Utami, P., Lestari, S dan Lestari, S.D. 2016. Pengaruh metode pemasakan terhadap komposisi kimia dan asam amino ikan seluang (*Rasbora argyrotaenia*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 73-84.
- Prahastuti, S. 2014. Metabolisme Asam Amino. *Biotech and Basic Sciences, Kapita Selekta*, 110-128.
- Jayadi, Y.I. & Rahman, A. (2018). Analisis kandungan gizi makro pada ikanduo (penja)hitam dan putihsebagaipangan lokal kota palu. *GHIDZA: pangan sumber protein. Media Litbangkes*, 25(4),235-242.
- Yuarni, D., Kardiman & Jamaluddin. (2015). Laju perubahan kadar air, kadarpro-tein dan uji organoleptik ikan lele asinmenggunakan alat pengering kabinet(cabinet dryer) dengan suhu terkontrol. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1),12-21.