

## DAFTAR PUSTAKA

- Annafi, F.A. 2010. *Proses pengolahan tepung ikan dengan metode konvensional/sebagai usaha pemanfaatan limbah perikanan*. Skripsi, Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada
- Annafi, Fajar Agung. 2010. *Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Ikan*. Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan
- Brosnan, J. T., dan Brosnan, M. E. (2014). Creatine: Endogenous metabolite, dietary, and therapeutic supplement. Annual Review of
- Codex Alimentarius Commission (CAC). 2019. General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (CXS 193-1995). Rome: FAO/WHO.
- Ermawati, S. (2008). *Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sirup Labu Siam*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas X
- Fausana, D. (2016). Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun X terhadap Pertumbuhan Ikan Y. *Jurnal Ilmu Perikanan*, 10(2), 120-130.
- Fennema, O. R. 2010. Food Chemistry. Edisi ke-4. Boca Raton: CRC Press/Taylor & Francis Group.
- Fasama I, 2024. Perendaman sari jeruk nipis pada daging ikan tembang. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana.
- Fuke, S., dan Ueda, Y. 1996. Interactions between umami and other flavor characteristics. *Trends in Food Science & Technology*, 7(12): 407–411.
- Hurrell, R. F. 2003. Influence of Maillard reaction on nutritional value of foods. *Food Science and Technology*, 16(3): 115–120.
- Kumar, P., Mahato, D.K., Kamle, M., Mohanta, T.K., dan Kang, S.G. 2021. Aflatoxins: A global concern for food safety, human health and their management. *Frontiers in Microbiology*, 12: 1–24.
- Kurnia, D., dan Purwani, I. (2008). Pengaruh Pemberian Pakan Alami Terhadap Pertumbuhan Larva Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Riset Akuakultur*
- Kurniawan, B., dan Sari, M. 2020. Pengaruh blanching terhadap mutu aroma tepung udang. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1): 45–52.

- Liu, Y., Chen, Y., Li, X., Zhang, H., Liu, J., dan Deng, Y. 2018. Effects of drying methods on the physicochemical properties and flavor of silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) fillets. *LWT - Food Science and Technology*, 96: 476–482.
- Martins, S. I. F. S., Jongen, W. M. F., and van Boekel, M. A. J. S. 2000. A review of Maillard reaction in food and implications to kinetic modelling. *Trends in Food Science and Technology*, 11(9–10): 364–373.
- Pratiwi, R., Susanto, A., dan Lestari, D. 2021. Pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu tepung ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 14(2): 85–92.
- Puspitarini, N. "Kualitas Air dan Pertumbuhan Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) pada Sistem Akuaponik dengan Berbagai Jenis Tanaman." *Jurnal Akuakultur Indonesia*
- Rukmana, R. (2003). *Jeruk Nipis, Prospek Agribisnis, Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius.
- Saanin, H. (1984). *Taksonomi Ikan* (Jilid 1). Bina Cipta.
- Sriharti & Sukirno, Sadono. (2003). Teori *Permintaan dan Penawaran*. Dalam *Pengantar Ilmu Ekonomi* (hlm. 50-75). Penerbit Universitas Indonesia.
- Tan, X., Zhang, Y., dan Li, M. (2022). Effect of drying temperature on quality and nutrient stability of fish powder during storage. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46(5), e16578. <https://doi.org/10.1111/jfpp.16578>
- Wahyuni, R., Putra, D. A., dan Lestari, S. 2019. Pengaruh suhu pengeringan terhadap kualitas organoleptik produk perikanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2): 101–108.
- Widajanti, S., dkk. (2004). *Studi Komparatif Metode Pengawetan Ikan A*. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 7(1), 45-55.
- Wu, G. (2013). Functional amino acids in nutrition and health. *Amino acids*, 45(3), 407-411. Yamaguchi, S., Dan Ninomiya, K. (2000). Umami and food palatability. *The journal of Nutrition*, 130(4S)921S -926S.