

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R., 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrianto, E., dan E, Liviawaty, 2005. Pengawetan pangan dan Pengolahan Ikan. Yogyakarta. Kanisius.
- Agus, T.S.W., Swastawati, F dan A.P. Anggo, 2014. Kualitas Ikan Pari (*Dasyatis* sp) Asap Yang Diolah Dengan Ketinggian Tunggu Dan Suhu Yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, Vol 3. No.1 hal 147-156.
- Anonim, 2010., Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya. SNI 2897:2010. Badan Standar Nasional (BSN). Jakarta. 32 hal.
- Anonim., 2010. Kebijakan Pengembangan Produksi Bawang Merah di Indonesia. Makalah disampaikan dalam Apresiasi Penerapan Penanggulangan OPT Bawang merah, Surabaya, 5 – 7 Juli 2005, Direktorat Jendral Bina Produksi Hortikultura.
- Andarwulan N., Kusandar, F., dan D. Herawti, 2011, Analisis Pangan. Dian Rakyat, Jakarta. 328 hal.
- Antri, J., B, Anwar dan A, Sukainah, 2016. Pengaruh suhu penyimpanan dan jenis kemasan terhadap mutu abon ikan terbang. *Pendidikan Teknologi Pertanian*.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. Abon. SNI 01-3707-2013. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- 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.
- Cappucino, GJ., dan Sherman, N., 2014, *Microbiology; A Laboratory Manual*, 10th ed, Pearson Education, USA
- Cholik, F., 1992. Ketersediaan dan Penggunaan Iptek Perikanan, Makalah, Disajikan pada Semiloka Widya Karya Pangan dan Gizi. Badan Litbang Pertanian.

- Christin, F., Mamuaja, MS, dan Yuanita A., 2015. Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (*Musa p.*) dengan Penambahan Ikan Layang (*Decapterus sp.*). Jurnal. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Dewi, dan Eko N., 2011 Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus Trewavas*) yang diproses dengan Metoda Penggorengan Berbeda Jurnal Saintek Perikanan Vol.6. no. 1. Universitas Diponegoro.
- Fardiaz, S., 1993. Mikrobiologi Pangan Penerbit I. Benerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 334 hal.
- Fardiaz, 2004, Analisa Mikrobiologi Pangan, PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta
- Fellows, P.J. and Ellis. 1992. Food Processing Technology: Principles and Practice. Ellis Horwood. England. pp. 12.
- Evelyn, CP., 2006. Anatomi dan Fisiologi untuk Paramedis. Anatomi dan Fisiologi untuk Paramedis. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Fauzi, A., 2009. Aneka Tanaman Obat Dan Khasiatnya. Yogyakarta: Media Pressindo.
- Hermanianto, J., dan R. Y. Andayani, 2002. Studi Perilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Preferensi Konsumen Di Wilayah DKI Jakarta. Retrieved from Jurnal Teknologi Industri Pangan, Vol XIII, No 1 hal 1-10.
- Irawan, A., 1995. Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan, Cara Mengolah dan Mengawetkan Secara Tradisional dan Modern. Penerbit CV. Aneka Solo
- Ishak, E., dan Amrullah, 1985. Ilmu dan Teknologi Pangan. Badan Kerja Sama. Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur Manado. Skripsi Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan UNSRAT. Manado.
- Isamu, KT., Hari, P., dan Sudarminto S .Y., 2012. Karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap di kendari. Jurnal teknologi perikanan. 13 (2) : 105-110.
- Jayadi, A., Anwar, B. & Sukainah, A., 2016. Pengaruh suhu penyimpanan dan jenis kemasan terhadap mutu abon ikan terbang. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 2: 62-69.
- Jackson KH., Polreis JM., Tittle NL., Kris Etherton PM., dan Harris WS., 2019. Association of reported fish intake and supplementation status with the

omega-3 index. Prostaglandins, Leukotrienes and Essential Fatty Acids.
142 : 4-10 hal

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.

Jung, H. H., 2005. Inovation in Food Packaging. Departemen of Science, University of Monitoba R3T 2N2, Kanada. Elsevier Ltd. 3(4). 400-532pp.

Julianti, E., dan M. Nurminah, 2006. Buku Ajar Teknologi Pengemasan. Medan: Universitas Sumatera Utara – Press.

Karunarathna, K., dan Attygalle, M., 2009. *Mineral Spectrum In Different Body Parts Of Fove Species Of Tuna Consumed In Sri Lanka. Journal of Science* 14(11):103-111 hal

Lestari, DP., Nurjazuli dan Yusniar, HD., 2015, Hubungan Higiene Penjamah dengan Keberadaan Bakteri Escherichia coli pada Minuman Jus Buah di Tembalang, Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia, Vol. 14, No.1

Mustar, 2013. Studi pembuatan abon ikan gabus (*ophiocephalus Striatus*) sebagai makanan suplemen (food supplement). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Muchtar, H., Kamsina dan Anova, IT., 2011. Pengaruh Kondisi Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Jamur pada Gambir. Jurnal Dinamika Penelitian Industri. 22(1):36-43

Mona, Z., Mona, 2019. Mutu Organoleptik Dan Kandungan Gizi Abon Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Yang Ditambahkan Pakis (*Pteridophyta*). Thesis. Stikes Perintis Padang.

Mulyadi, 2013. Sistem Akuntansi, Edisi Ketiga, Cetakan Keempat, Salemba Empat, Jakarta.

Rahmadana, S., 2013. *Analysis Of The Shelf Life Of Tuna Fish As Rendang With Vacuum Packaging At Room Temperature Storage And Cold Temperatures.* Skripsi. Universitas Hasanudin Makassar.

Risti, 2016 Uji kualitas minyak goreng curah dan minyak goreng kemasan di manado. Hal 5.4.

Sarpian, T., 2003. Pedoman Berkebun Lada dan Analisis Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta. Hal 98-108.

- Siagian, dan Albiner, 2002. Mikroba Patogen Pada Makanan Dan Sumber Pencemarannya. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. USU digital Library.
- Soekarto, S, T., 1985. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sofyan, E, M., Widyaningrum, R., dan Mahardhika, P., 2020. Perbandingan Metode Analisa Lemak Kasar Metode *soxhlet* dalam Satu Ekstraktor pada Beberapa Bahan Pakan. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela)*. 3 (2). 1-8.
- Stephen, M, L., R. Jeya Shakila, G., Jeyasekaran dan D, Sukumar, 2010. Effect of Different Types of Heat Processing on Chemical Changes in Tuna. *Journal of Food Science Technology*, 47(2):174-181
- Suhardi, Dan Bambang, M., 2015. Perbaikan Waktun Set-up Dengan Menggunakan Metode SMED. Seminar IENACO. ISSN 2337-4349.
- Suryani, A., Erliza Hambali, dan Encep H., 2007. Membuat Aneka Abon. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suriawiria, U., 2003. Mikrobiologi Air, Penerbit PT. Alumni, Bandung
- Suzuki, T., 1981. Fish and Krill Protein in Processing Technology. London: Applied Science Publishing. Ltd
- Suprapti, M. L., 2005. Teknologi Pengolahan Pangan. Kanisius Yogyakarta. *Jurnal Teknologi Pangan* 5(2):147-156.
- Sucipta, N. I., S, Ketut dan P. K. D., 2017. Pengemasan Pangan. Penerbit Udayana University Press. Denpasar. 202 hal.
- Suara, Y., A. S. Naiu dan L. Mile, 2014. Analisis Organoleptik pada Ikan Cakalang Segar yang Diawetkan dengan Es Air Kelapa Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2(3) : 135–139.
- Sundari, S., dan Fadliani, 2019. Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Sediaan Kosmetik Lotion X di BBPOM Medan. *Jurnal Biologica Samudra* 1 (1) : 25-33.
- Sumiartha, K., Kohdrata, N., dan Antara, NS., 2012. Budidaya dan pasca panen tanaman serai (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf.). Bali (ID): Universitas Udayana.