

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R 2006. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta
- Adawyah. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Afrianto, E dan E. Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Yogyakarta: Kanisius.
- Agustini, S.D. 2000. Aplikasi Metode Schaefer : Analisis Protensi Sumberdaya Tongkol (*Scombridae*) Di Perairan Labuan, Kabupaten Pandeglang, Jawa Barat. Skripsi. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Kelautan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Aini, N. 2015. Media Alternatif Untuk Pertumbuhan Jamur Menggunakan Sumber Karbohidrat yang Berbeda. Skripsi : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Akbardiansyah, Desinar, Uju. 2018. Karakteristik Ikan Asin Kambing-kambing (*Canthidermis maculate*) Dengan Penggaraman Kering. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 21(2): 345-355.
- Amir N, 2014. Keamanan Pangan Produk Jambal Roti Ikan Manyung (*Arius tbalassinus Ruppel*) yang Terpapar sipermetrin Tesis S2. (Tidak dipublikasikan). Malang: Fakultas Pasca Sarjana Universitas Brawijaya.
- Astawan M. 1997. Mengenal Makanan Tradisional Produk Olahan Ikan. Isjd.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/83975862.pdf. Manado, 15 Februari 2012, Pukul 14.015 Wita.
- Azwar, Saifuddin. 2010. Metode Penelitian. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Berhimpon, S, Souness R.A., Buckle K.A. and Edwards R.A. 1990. The Effect on Brine Concentration on the Salting and Drying of Yellowtail (*Trachurus meccullochi*). Indo-Pacific Fisheries report No. 401 Supplement, pp 153-159.

- Budiman, M. Syarif. 2004. Teknik Penggaraman dan Pengeringan. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- BPOM, 2008. Informatorium Obat Indonesia. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Departemen Pendidikan Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-2721-2009. Standarisasi Nasional Indonesia (SNI) Ikan Asin Kering. Spesifikasi. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI 8273:2016. Ikan Asin Kering. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.
- Djarriyah, A.S. 1995. Ikan Asin. Kanius. Jakarta.
- Dwidjoseputro, D. 2005. Dasar-Dasar Mikrobiologi. Djambatan. Jakarta
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 320 hal.
- Hadiwiyoto, S. 2012. Hubungan Keadaan Kimiawi dan Mikrobiologik Ikan Pindang Naya pada Penyimpanan Suhu Kamar dengan Sifat Organoleptiknya, Agritech Volume15 No 1,2,3.
- Heinz, Gunter dan Hautzinger, Peter. (2007). "*Meat Processing Technology*". Food and Agriculture Organization of The United Nations Regional Office for Asia and The Pacific. Bangkok.
- Hildaniyulia. 2012. Tepung Telur, Ikan Asin, Aneka Ikan Pindang, Bandeng Presto (Duri Lunak). Chicken Nugget. Tekno Pangan & Agroindustri No.8 Vol 1 Hal 111-115. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi IPB.
- Imbir E. dkk. (2015). Studi Pengeringan Ikan Layang Asin dengan Penggunaan Alat Pengering Surya. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan, 3(1):15-18.
- Iwansyah. A.C. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan sebagai Sumber Kalsium terhadap Mutu Kimia Kerupuk Ikan. Prosiding. Universitas Lampung.

- Kabupaten Gresik. (2016), Bupati-Wakil Bupati Gresik Resmikan Grosir Pasar Ikan Modern. [online]. Dalam gresikkab.go.id (diakses 2 Maret 2019).
- Keswandani, R. 2007. Identifikasi Titik Pengendalian Kritis Pengolahan Produk Daging Dan Ikan Industri Jasa Boga Golongan A - 2 Terhadap Cemaran Bakteri *Salmonella Sp.* Skripsi Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Perikanan Bogor.
- Lestary, M. 2007. Pemanfaatan Biji Picung (*Pangium Edule Reinw*) dan Kitosan sebagai Alternatif Pengganti Formalin pada Proses Pengawetan Ikan Cucut (*Charcharingus sp*) Asin di Muara Angke, Jakarta Utara
- Lindani, Amelia. 2016. Perbandingan Pengukuran Kadar Air Metode Moisture Analyzer Dengan Metode Oven Pada Produk Biskuit Sandwich Cookies Di PT Mondelez Indonesia Manufacturing. Skripsi. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Maharani, S. 2009. Kanker: Mengenal 13 Jenis Kanker dan Pengobatannya. Yogyakarta: Katahati.
- Margono, Tri dkk. 2000. Metodologi Penelitian Pendidikan. Jakarta: Rineka Cipta. Margono, Tri dkk. 1993. Panduan Teknologi Pangan. Pusat Informasi Wanita Dalam Pembangunan.
- Mareta, Dio dkk. 2011. Pengawetan Ikan Bawal dengan Pengasapan dan Pemanggangan. Universitas Gadjah Mada.
- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Jakarta:Penebar Swadaya.
- Muchtadi, T. dan F. Ayustaningwarno. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Institut Pertanian Bogor Press. 260 Hlm.
- Muttaqin, Arif. 2008. Buku Ajar Asuhan Keperawatan Klien dengan Gangguan Pernafasan. Jakarta : Salemba Medika.

- Nggajo, R. 2009. Keterkaitan Sumberdaya Ikan Ekor Kuning (*Caesio cuning*) dengan Karakteristik Habitat pada Ekosistem Terumbu Karang di Kepulauan Seribu. [Tesis] Bogor : Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Oktaviani, A. 2008. Studi Keragaman Cacing Parasitik pada Saluran Pencernaan Ikan Gurami (*Osphoronemus gouramy*) dan Ikan Tongkol (*Euthynnus spp.*). Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 1 hal.
- Palupi, N. S., Zakaria, F. R., & Prangdimurti, E. (2007). Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan. Modul e-Learning ENBP .
- Patang dan Yunarti, 2014. Kajian Pemberian Berbagai Dosis Garam Terhadap Kualitas Ikan Bandeng (*Chanos Chanos sp.*) Asin Kering. Universitas Muhammadiyah Parepare. Vol. 3, No. 3. ISSN 2302 - 4178
- Pinem, M, Daud. 2004. Rancang Bangun Alat Pengering Ikan Teri Kapasitas 12 kg/jm. Diakses dari [http://?repository.usu.ac.id?bistream/123456789/15829/1/simdes2004%20\(10\).pdf](http://?repository.usu.ac.id?bistream/123456789/15829/1/simdes2004%20(10).pdf) Tanggal 6 Agustus 2012.
- Piggot, G.M. and B.W. Tucker, 1999. *Seafood Effect of Technology on Nutrition*. New York: Marcell Dekker, Inc.
- Purbani, D. 2001. Proses Pembentukan Kristalisasi Garam. Pusat Riset Wilayah Laut dan Sumberdaya Nonhayati, Badan Riset Kelautan dan Perikanan, Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Pratiwi, T. dan Rusyanto, W. 1997. Identifikasi Jamur Pada Produk Olahan Perikanan Tradisional. Buletin Teknolgi Hasil Perikanan. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan . Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 4(2).
- Rahmani, dkk. 2007. Pengaruh Metode Penggaraman Basah Terhadap Karakteristik Produk Ikan Asin Gabus (*Ophiocephalus stariatus*). Universitas Brawijaya.

- Riansyah, A., dkk. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. Fisstech. Universitas Sriwijaya Indralaya Ogan Ilir. Vol. II, Nomor 01
- Rifkawaty, K., dkk. 2014. Pendugaan Umur Simpan Ikan Bandeng Asin Berdasarkan Pengamatan Mikrobiologis dan Kadar Air. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. Volume 2, Nomor 3
- Reswita. 2014. Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu. *AGRISEP* 14, No. 2, Hal. 247-255, ISSN: 1412-8837.
- Saleh. 2004. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerbit Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Sanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan 1. Bina Cipta. Bogor.
- Sudian dan Diasmara, 2008. Analisis Indeks Vegetasi Menggunakan Data Satelit NOAA/AVHRR dan TERRA/AQUA-MODIS. Departemen Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Indonesia.
- Sofiyanto. 2001. Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Kemasan Dalam Mempertahankan Mutu Ikan Asin Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) Selama Penyimpanan. Diakses dari <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/16757/C01SOF.pdf?sequence=1>. Tanggal 17 Desember 2019.
- Sopandi, T. dan Wardah. 2004. Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktik. Maya(ed). Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Syamsiar. 1986. Mempelajari Pengaruh Cara Penggaraman Terhadap Mutu Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*). Diakses dari <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/45821/2/C86sya.pdf>. Tanggal 24 Januari 2020.
- Supardi, dan Sukanto. 1999. Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Produk Pangan. Bandung: Penerbit Alumni.

- Susiwi, 2009. Handout Penilaian Organoleptik, FMIPA, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tiwari, Anupam. (2016). "A Review on Solar Drying of Agricultural Produce", *Journal of Food Process and Technology*, Vol. 7, hal 1-12.
- Tuyu, A., dkk. 2014. Studi Lama Pengeringan Ikan Selar (*Selaroides sp*) Asin Dihubungkan Dengan Kadar Air dan Nilai Organoleptik. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, Vol. 2, No. 2.
- Winarno, F.G 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yetti, S. 1983. Penetapan Kadar Formalin yang Terserap pada Tahu Lunak dan Tahu Keras. Skripsi, 12-13, Yogyakarta.
- Zaitsev. 1969. Fish Curing and Processing. Moskow University Publisher, Moskow.



