

DAFTAR PUSAKA

- A.Nova Zulfahmi. 2014. "Pemanfaatan Dagimng Ikan Tengiri dengan Kosentrasi yang Berbeda pada Pembuatan Kerupuk ikan". Dalam Jurnal Pengolahan & Biotek Hasil Perikanan Vol. 3. Hal. 133-139.
- Adisanjaya. 2010. *Potensi Sumber Daya Ikan Diperairan Laut Indonesia dan Permasalahannya*.EAPM.
- Adnan Engelen. "Kerupuk Ikan Lele (*Clarias sp*) dengan Tepung Talas". Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, Kampus Politeknik Gorontalo. 5(2): 34-43.
- Andarwulan, Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat
- Andrawulan Nuri dkk. 2011. *Analisis Pangan Jakarta*: Dian Rakyat.
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2005. Official Methods of Analysis (18 Edn). Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Astuti. 2012. Kadar Abu. Depok: Penerbit Swadaya.
- Aulia, S., 2010. *Karakterisasi Dan Pengaruh Perlakuan Berbagai Terhadap Pigmen*. Bandung : Fakultas Industri Pertanian Universitas Padjajaran
- Bawane. 2012. An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener.
- Budyanto, Yuwana, Surahman. 2009. *Rendemen Dan mutu metil ester dari berbagai kualitas Limbah air pabrik kelapa sawit*. Prosiding Seminar Nasional BKS-PTN wilayah Indonesia Barat, Bengkulu, 13-14 mei 2008, Bengkulu.
- Dalimartha, S., dan Soediby M., 1999, *Awet Muda dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen*, Trubus Agriwidya.
- Danis Zulisyanto. 2016. "Pengaruh Lama Pengukusan Adonan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Kerupuk Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*)". Dalam Jurnal Pengolahan & Biotek Hasil Perikanan Vol. 5. Hal. 4- 27.
- Ghozali, Imam. 2005. "Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS". Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Handayani, A.P dan A. Rahmawati. 2012. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon fruit) Sebagai Pewarna Alami Pengganti Pewarna Sintesis*. Jurnal Bahan Alam Terbarukan. Vol 1: 19-24.

- Handayani, Susiasih dan R. Adie Wibowo. 2014. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta: Kawan Pustaka
- Hayati, Budi dan Hermawan. 2012. "*Kosentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L.) : Pengaruh Temperatur dan pH*". Jurusan Kimia. UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Hendrasaputra, D. 2008. "*Optimasi proses kristalisasi urea pada pembuatan kosentrat omega-3 dari minyak hasil samping penepungan ikan lemuru (sardinella longiceps)*". Skripsi, jurusan teknologi hasil pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Ibrahim, Handiasman. 2008. "*Pengaruh Tingkat Suku Bunga, Peringkat Obligasi, Ukuran Perusahaan dan Ander Terhadap Yield To Maturity Obligasi Korporasi di Bursa Efek Indonesia Tahun 2004-2006*". Program Studi Magister Manajemen Program Pasca Sarjana. Universitas Diponegoro Semarang.
- Ilhamzen. 2013. *Statistik Parametrik Part 5 Uji Anova Satu Arah (One- Way Anova) Menggunakan Program SPSS, Free Learning*.
- Khalisi Z. 2011. *Karakterisasi dan formulasi Rengginang tepung ikan tembang (Sardinella fimbriata)*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2014. *Data Wilayah Indonesia Keputusan Mentri Kelautan Perikanan Indonesia. Nomor. 107/KEPMEN -KP*.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan pangan* Jakarta: Erlangga.
- Laili Nur Azizah Lutfi. 2018. "*Kandungan asam lemak tak jenuh omega 3 pada tempe dengan penambahan tepung ikan Lemuru (sardinella sp.)*". Skripsi Jurusan Biologi. Universitas jember
- Laiya, R. dan Nofliyanto. 2014. "*Formulasi Kerupuk Ikan Gabus yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu*". *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Volume II, Nomor 2, Hal-82.
- Li Chen Wu, Hsiu-Wen Hsu, YunChen Chen, Chih-Chung Chiu, Yu-In Lin and Annie Ho .2005. *Antioxidant And Antiproliferative Activities Of Red*
- Mardiana, Lina. 2013. *Daun Ajaib Tumpas Penyakit*. Jakarta: Penebar Swaday.
- ReknaWahyuni. 2011 *PEMANFAATAN KULIT BUAH NAGA SUPER MERAH (Hylicereus costaricensis) SEBAGAI SUMBER ANTIOKSIDAN DAN*

- PEWARNA ALAMI PADA PEMBUATAN JELLY (Use Super Red Dragon Fruit Skin (Hylocereus costaricensis) As A Source Of Antioxidants In Natural Dyes And Jelly Making)*. Jurnal Teknologi Pangan Vol.2 No.1. Universitas Yudhartha Pasuruan.
- Rizqia, F. N. 2016. *Karakteristik Kerupuk Ikan Dari Jenis Ikan dan Jenis Pati Yang Berbeda*. Tugas Akhir Strata 1 Universitas Pasundan. Hal 6-8
- Saati, Elfi Anis. 2009. *Identifikasi dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis) Pada Beberapa Umur Simpan Dengan Perbedaan Jenis Pelarut*. Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. JIPTUMMDPPM.UMM. Malang.
- Saraswati A. 2013. *Efek Pengukusan terhadap Kandungan Asam Lemak dan Kolesterol Kakap Merah (Lutjanus Bohar)*. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik Pusat Pengembangan Teknologi Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-23462006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensori*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji. S. Dkk. 2007. *Analisis bahan Makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suhardi, S., & Haryono, B. (2006). *Prosedur Analisis Untuk Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Suparjo. 2010. *Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat Dan Analisis Serat*. Universitas Jambi, Jambi.
- Tofan. 2008. *Sifat fisik dan organoleptik Kerupuk yang diberi penambahan Tepung daging sapi selama penyimpanan*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Trimurti Artama, 2003. *Pembuatan Crackers dengan Penambahan Tepung Ikan Lemuru (Sardinella Longiceps)*. Jurnal Matematika, Saint, dan Teknologi, Volume 4, Nomor 1, Maret 2003, 13-23.
- Wahyuni, R. 2011. *"Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (Hylocereus costaricensis) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly"*. Dalam Jurnal Teknologi Pangan Vol.2 No.1, Hal 68-70.
- Whitehead, P. J. P. 1985. *FAO species catalogue. Vol. 7. Clupeid fishes of the World (suborder Clupeioidi)*. An annotated and illustrated catalogue of

The herrings, sardines, pilchards, sprats, shads, anchovies and wolf Herrings. Part 1. Chirocentridae, Clupeidae and Pristigasteridae. FAO Fish. Synop. 7(25):1-303.

Winarno, F.G. (2004). Kimia pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G. 1997. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.407 Hlm.

Winarno, F.G., 1984. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Yuliani. 2018. "*Karakteristik Tepung Ikan dengan Substitusi Tulang Ikan Gabus*".
Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 21(2): 258-265.