

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L.H. (2008). *Teknologi Pangan dan Gizi*. Alfabeta
- Afrianto, E dan Evi Liviawaty. 1989. *Pengawetan Dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Bastian, R. (2015). Pengaruh Rimpang Kunyit Putih (*Curcuma mangga* Val) Terhadap Mutu Kesegaran Ikan Kembung (*Resrelliger neglectus*). Jember.
- D.A. Sari, Hadiyanto. Tanpa Tahun. “*Teknologi Dan Metode Penyimpanan Makanan Sebagai Upaya Memperpanjang SHELF LIFE*”. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 2 No. 2.
- Ditjen Perikanan Budidaya. 2007. *Kebijakan dan Program Prioritas tahun 2008*. Makalah disampaikan dalam Rakornas Departemen Kelautan dan Perikanan tahun 2007. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Djuanda, T. 1991. *Taksonomi Morfologi dan Istilah-istilah Teknik Perikanan*. Bandung.
- Eko Nurcahya Dewi, R.I (2011). Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus* Treawavas Yang Dirproses Dengan Metode Penggorengan Berbeda. *Saintek Perikanan*, 6-12.
- Hanafiah. 2012. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Himawati, E. 2010. “*Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa Destilasi Dan Redestilasi Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, Dan Sensoris Ikan Pindang Layang (Decapterus Spp) Selama Penyimpanan*”. Skripsi Untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh derajat Sarjana Teknologi Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Jurusan/Program Studi Teknologi Hasil Pertanian.
- Jenie, B. S. L., Nuratifa, dan Suliantari. 2001. “*Peningkatan Keamanan Dan Mutu Simpan Pindang Ikan Kembung (Rastrelliger Sp) Dengan Aplikasi Kombinasi Natrium Asetat, Bakteri Asam Laktat Dan Pengemasan Vakum*”. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan*, Vol. XII, No. 1.

- Kementrian Kelautan dan Perikanan. (2012). <http://regionalinvestment.bkpm.go.id/newsipid/id/commodityarea.php?ia=35&ic=1> [diakses tanggal 2 desember 2014, pukul 11:40]
- Kurniawati, M. (2007). *Penentu Formula Antioksidan Untuk Menghambat Ketengikan Pada Bumbu Ayam Goreng Kalasan Selama Satu Bulan*. 2007: Institut Peranian Bogor.
- Lubis, I. H. (2008). *Pengaruh Lama Dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan*. Sumatera Utara: USU Repository.
- Ma'ruf, W.F. 1990. Florescent Product sebagai Alternatif Pengukuran Autooksidasi Asam Lemak Tak Jenuh pada Hasil Perikanan. Media Edisi II, Jakarta.
- Milo, dkk. (2013). *Mutu Ikan Tongkol (Eythbus affinis C.) Di Kabupaten Gunungkidul Dan Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta*. Yogyakarta.
- Nidaul Fauziah, F. S. (2014). Kajian Efek Antioksidan Asap Cair Terhadap Oksidasi Lemak Ikan Pindang Layang (*Decapterus sp.*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 71-76.
- Nursaskia, L. 2013. *Kinetika Inaktivasi Mikroba Dalam Susu Sapi Pada Proses Pasteurisasi Non Thermal Metode Hurdle (Uv-Ozon)*. Tugas akhir di bidang Konsentrasi Teknologi Industri Pangan Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember. Jember
- Putro, S., Dwiyitno., J.F. Hidayat dan M. Pandjaitan. 2008. *Aplikasi Ekstrak Bawang Putih (Alium sativum) untuk Memperpanjang Daya Simpan Ikan Kembung Segar (Restrelliger kanagurta)*. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, Vol. 3, No 2.
- Renate, D. 2009. "Pengemasan Puree Cabe Merah Dengan Berbagai Jenis Plastik Yang Dikemas Vakum" *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, Volume 14, No. 1.

- Riansyah, A., Agus Supriadi, Rodiana Nopianti. 2013. “*Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (Trichogaster Pectoralis) Dengan Menggunakan Oven*”. Volume II, Nomor 01.
- Sani, M. (2001). *Upaya Pengolahan Ikan Patin (Pangasius pangasius) Sebagai Bahan Baku Asin Jambal Roti*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sarastuti, M. & Yuwono, s. s. (2015). Pengaruh Pengovenan Dan Pemanasan Terhadap Sifat-sifat Bumbu Rujak Cingur Instan Selama Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 464-475.
- Sri Konani, S. H. (1985). *Pindang Bandeng Sebagai Bahan Pangan Semi Basah Dan Permasalahannya*. Yogyakarta.
- Suwamba, I Dewa Ketut. 2008. “Proses Pemindangan Dengan Mempergunakan Garam Dengan Konsentrasi Yang Berbeda”. <http://www.smp-saraswati-dps.sch.id/index.php> [diakses tanggal 16 november 2014].
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi Dan Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.