

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, Robiatul. 2014. *Pegolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Sinar Grafika Offset.
- Afrianto dan Liviawaty. 2005. *Pembuatan Terasi Udang Rebon*. Kanisius, Yogyakarta.
- Andriyani, E, A., Yuliati K. dan Supriadi, A. 2012. Efesien dan Indentifikasi *Loss* pada Proses Pengolahan Terasi Udang Rebon di Desa Bello Laut Kecamatan Muntok Bangka Belitung. (*Fishtech* Volume 1, Nomer 01, November 2012). Universitas Sriwijaya.
- Anggo A D., Swastawati F., Ma'ruf W F., Rianingsih L. 2014. Mutu Arganoleptik dan imiawi Terasi Udang Rebon dengan Kadar Garam Berbeda dan Fermentasi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Ponegoro.
- Antara, N, dan Wartina. 2014. *Aroma and Flavor. Compounds, tropical plant curriculum ptoject*. Bali : Udayana university.
- AOAC. 2005. *Official Methods Of Analisi Association Of Official Analitical Chemist*. Aoac. Whasingthon DC. USA.29. P.
- Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- [BSN] Badan Nasional Nasional. 2006. *Cari Uji Mikrobiologi – Bagian 1 Penentuan Coliform dan Escherichia coli Pada Produk Perikanan SNI 01 – 2332.1 – 2006*.
- [BSN] Badan Standard Nasional. 2006. *Cara Uji Kimia – Bagian 2 : Pengujian Kadar Air Pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.2 -2016*.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2006. *Cara Uji Kimia – Bagian 1 : Penentuan Kadar Abu Pada Produk Perikanan. SNI 2354.2-2016*.
- Cahyadi W. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan*. Edisi ke-2. Bandung: Bumi Aksara; 2009.
- Chondro, S, *et al.*, 2018. Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif, jurnal pariwisata menabjub kan- protein- ikan-gabus – untuk – ibu – hamil.
- Firdaus, N. 2016. Penentuan Umur Simpan Terasi Instan dalam Kemasan. *Jurnal Argointek*. Vol. 10. No. 1. Hal 55-61. Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian,UTM : Malaysia.
- Fudholi, A., Othman, M. Y., Ruslan, M. H., Yahya, M., Zaharim, A., & Sopian, K. 2011. *The Effects of Drying Air Temperature and Humidity on Drying Kinetics of Seaweed. Recent Research in Geophy, Geology, Energy, Environment and Biomedicine*, 129–133.
- Hadiwiyoto, S, 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.

- Harrison. 2010. pengeringan dengan oven menggunakan udara panas. Oven Laboratorium (Anugrah niaga mandiri blog.2018).
- Heriyanto, N, Rahmadi, D dan Kurniadi, H. 2013. Upaya Peningkatan Kualitas dan Produksi Pencacahan Udang Rebon Menjadi Terasi Dengan Aplikasi Mesin Extruder. [**Tugas Akhir**]. Diploma III Teknik Mesin. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Kadir, M. R. S., Asnani dan Suwarjoyowirayanto. 2020. Mutu Terasi Udang Rebon (*Acetes indicus*) yang diperdagangkan di Beberapa Pasar kota Kendiri. *Journal Fish Protech.* 3(2): 207-213
- Karim, F. A., F, Swastawati dan A. D. Anggo. 2014. Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Gluamat Pada Terasi. *Jurnal Pengolahan dan bioteknologi Hasil Perikanan.* 3 (4) : 51-58.
- Kaurong, P. A., F. Fatimh dan H. Koleangan. 2018. Karakteristik Organoleptik Terasi Bekasang Dari Jeroan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Jurnal ilmiah Farmasi.* 7 (3) : 276-282.
- Kusuma, R. V. S. 2009. Pengaruh Tiga Cara Pengolahan Tanah Tambak Terhadap Pertumbuhan Udang Vannamei *Litopenaeus Vannamei*. Skripsi. Bogor :Institut Pertanian Bogor.
- Liu, K. (2019). Effects of Sampel Size, Dry Ashing Temperatur and Duration on Determination of Ash Content in Algae and Other Biomass. *Algal Research,* 40,101486.
- Lutfi., dan Bagus. 2011. Pemanfaatan Garam dalam industry Produk Perikanan. Penelitian pada balai besar riset Pengolahan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan .
- Mahmud M. K., Hermana, N. A. Zulfianto, R. R. Apriyantono, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus, dan Tinexcelli. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Ma'ruf, M., Sukarti, K., Purnamasari, E., & Sulistianto, E. 2013. Penerapan Produksi Bersih pada Industri Pengolahan Terasi Skala Rumah Tangga. *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis,* 18(2), 84–93.
- Maya, Ovilia. P. 2013. Pengolahan Pengasapan Ikan. Malang: Universitas Brawijaya.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. 2014. penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal pangan dan agronindustri.* 2 (4) :259-267.
- Sari, D. I., Agus S dan Rinto. 2011. Karakteristik terasi jembret instan Dengan Perbedaan lama Waktu Pengeringan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan.* 6(1) : 15-26.
- Standar Nasional Indonesia. 2016. SNI 01-2716-2016 Terasi Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia [SNI]. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensori. SNI 01-2346-2006 : 1-131.Jakarta.

- Subagio A, 2006, Mengembangkan terasi instan. *Food review* Indonesia vol 1 No.9 oktober 2006, hal:58-61.
- Steel dan Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Suprianto, C., Purnomowati, I. Dan Hidayati, D. 1998 Perbandingan Kandungan Nilai Gizi Udang Rebon Dan Udang Biasa.
- Persagi. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta. PT Elex Media Komputindo. Jakarta .
- Pierson, S. 2013. Kajian Terasi atau Balacan Sebagai Bahan Tambahan Makanan (*Online*) <http://www.detikfood.com>. 4 Januari 2022.
- Pratama, F. 2013. Evaluasi Sensoris. Unsri Press.
- Rahayu,S.A., dan M.M.H. Gumilar. 2017. Uji Cemarkan Air Minum Masyarakat Sekitar Margahayu Raya Bandung Dengan Identifikasi Bakteri *Escherihia coli*. *Indo.j.Pharm Sci Tech.*, 4(2), 50-56.
- Rohman, Rohman. 2008. “Teknologi Pengeringan Bahan Makanan.” *Online*. Majari Magazine (blog).7 Februari 2022.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal pangan dan agroindustry* : 5(2) : 43-49.
- Tuankotta. (2015). Perbandingan kadar protein pada tepung beras (*Oriza Sativa L*) Tepung Beras Ketan (*Oriza Sativa L. Glutinosa*) dengan metode Kjedhal.