

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi aksara. Jakarta. 160 halaman
- Agnetha, A.Y. 2012. Efek Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum* L.) Sebagai Larvasida Nyamuk Aedes sp. Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya. Malang. 16 halaman
- Alik, A.T., Mery, S. dan Ira, S. 2014. Study On Consumer Acceptance Of Tilapia Abon (*Oreochromis niloticus*) With The Addition White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*). Fisheries And Marine Science Faculty. University of Riau. 10 halaman
- Ambarwati, E. Prpto Y. 2003. Keragaan Stabilitas Hasil Bawang Merah. Staf Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 10 halaman
- Anantyo, D.T. 2009. Efek Minyak Atsiri Dari Bawang Putih (*Allium sativum*) Terhadap Presentase Jumlah Neutrofil Tikus Wistar yang Diberi Diet Kuning Telur. Laporan akhir penelitian karya tulis Ilmiah. Fakultas kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang. 65 halaman
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist, Washington D.C. 1673 halaman
- Ardini, V.D.Y. 2011. Studi Komparasi Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam (Brine) Dan Air Tua (Bittern) Terhadap Karakteristik Ikan Asin Kembang (*Restreliger Sp.*). Abstrak Jurnal. [Http. elibrary.ub.ac.id](http://elibrary.ub.ac.id). Diakses tanggal 10 januari 2015. 3 halaman
- Aryani dan Rario. 2006. Kajian Masa Simpan Pindang Botol Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Ditinjau Dari Lama Waktu Pengukusan Yang Berbeda. Journal of Tropical Fisheries. 87-89 halaman
- Badan Pusat Statistik. 2009. Statistik Kelautan dan Perikanan. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta. 9 halaman
- Buckle, K.A. R, A Edward. G, H Fleet. M, Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia press. Jakarta. 365 halaman
- Budiasih, K.S. 2011. Pemanfaatan Beberapa Tanaman Yang Berpotensi Sebagai Bahan Anti Nyamuk. Makalah Program PPM. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas MIPA. Universitas Negeri Yogyakarta. 8 halaman
- Darmadi dan Riska, H.R. 2012. Peranan Bawang Putih (*Allium sativum*) Terhadap Hipertensi. Dokter RSUD Z.A. Pagar alam, Kabupaten Way Kanan. Lampung. 11 halaman
- De Man, J. M. 1997. Kimia Makanan. Alih bahasa: Kosasih, P. Institut Teknologi Bandung. Bandung. 550 halaman

- Dewi, E.N., Ratna I. dan Nuzulia Y. 2011. Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus* Trewavas). Yang Diproses Dengan Metoda Penggorengan Berbeda. Universitas Diponegoro. Semarang. Jurnal saintek perikanan. 7 halaman. vol. 6
- Doloksaribu, R. 2010. Santan Kelapa. Chapter II. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789222874/Chapter%20II.pdf>. Universitas Sumatra Utara. Diakses 15 Maret. 2014. 14 halaman.
- Ebook Pangan. 2006. Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan. Teknik Pangan. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/201307/Pengujian-Organoleptik-dalam-Industri-Pangan.pdf>. Diakses 26 Maret 2014. 41 halaman.
- Efendi, A. 2012. Diversifikasi Bahan Pangan Dalam Menunjang Ketahanan Pangan. Chapter II. <http://lontar.ui.ac.id/file?file=digital/124476-S-5667-Hubungan%20antara-Literatur.pdf>. Diakses 27 Januari 2015
- Esti dan Agus S. 2000. Proses Pembuatan Abon Daging Campur Keluwih. Jurnal Pengolahan pangan. 4 halaman
- Fernanda, E. Siti, A.B. dan Ustadi. 2008. Pengaruh Substitusi Bubuk Kubis Sebagai Sumber Serat Pada Abon Tuna Terhadap Mutu Dan Tingkat Penerimaan Konsumen. Jurnal Prosiding. Jurusan Perikanan, Fakultas Petanian UGM. 9 halaman
- Fitriani, M., Siti, M.D., Narendra, W.C., Muchammad, H. dan Nuzul, F. 2008. Crispy Ikan Asin Pepetek (*Leugnatus Sp.*) Berbagai Rasa (Rending, Opor Ayam Dan Ikan Goreng) Kaya Akan Protein Dengan Harga Terjangkau. Laporan Akhir Program Kreativitas Masyarakat. Bogor. Institut Pertanian Bogor. 11 halaman
- Fransisca, E. 2010. Minyak Goreng. Chapter II. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789209734/Chapter%20II.pdf>. Universitas Sumatra Utara. Diakses 15 Maret 2014. 21 halaman.
- Gholib, D. dan Darmono. 2008. Pengaruh Ekstrak Lengkuas Putih (*Alpinia galangal L.*) Terhadap Infeksi *Trichophyton mentagrophytes* Pada Kelinci. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia. Universitas Pancasila. Jakarta. 6 halaman
- Hadiwiyoto, S. 1995. Hubungan Keadaan Kimiawi dan Mikrobiologi ikan Pindang Naya Pada Penyimpanan Suhu Kamar Dengan Sifat Organoleptiknya. Agriculture Technology **XV**(1): 19-23
- Handayani, P.A dan Eqi R.J. 2012. Ekstraksi Minyak Ketumbar (*Coriander oil*) Dengan Pelarut Etanol Dan n – Heksana. Program Studi Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. 7 halaman
- Hadipoentyanti, E. Sri W. 2004. Pengelompokan Kultivar Ketumbar Berdasar Sifat Morfologi. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor. 5 halaman



- Hanafi, A. 1999. Potensi Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Proses Pembuatan *Cookies* Yang Disuplementasi Dengan Kacang Hijau. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Handajani, N.S dan Tjahjadi P. 2008. Aktivitas Ekstrak Rimpang Lengkuas (*Alphinia galanga*) Terhadap Pertumbuhan Jamur *Aspergillus* spp. Penghasil Aflatoksin Dan *Fusarium moniliforme*. Fakultas MIPA. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 1-4 halaman
- Harahab, S. 2010. Gula Pasir. Chapter II. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789213534/Chapter%20II.pdf>. Universitas Sumatra Utara Diakses 15 Maret 2014. 15 halaman
- Hardoko., Akiko dan Tagor, M.S. 2012. Substitusi Parsial Ikan Asin Teri Jengki (*Stolephorus insularis*) Dengan Ampas Tahu Dalam Pembuatan Abon Ikan. Prosiding Bidang Preservasi, Pengolahan dan pengembangan Produk Perikanan (A8): 1-12
- Heruwati, E.S. 2002. Prospek Dan Peluang Pengembangan. Pusat Riset Pengolahan Produk Dan Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan. Jakarta. Jurnal Litbang Pertanian, vol. 21. 8 halaman
- Ira. 2008. Kajian Pengaruh Berbagai Kadar Garam Terhadap Kandungan Asam Lemak Esensial Omega - 3 Ikan Kembung (*Restreliger canarguta*). Laporan Skripsi. Terknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta. 315 halaman
- Kompas. 2014. Perajin Ikan Asin Terpaksa Kurangi Produksi. [Http://regional.kompas.com/read/2009050621413983perajin.ikan.asin.terpaksa.kurangi.produksi](http://regional.kompas.com/read/2009050621413983perajin.ikan.asin.terpaksa.kurangi.produksi).
- Kusuma, K.J. 2009. Pengaruh Tingkat Penggunaan Ampas Tebu (*Bagasse*) Fermentasi Dalam Ransum Terhadap Kecernaan Bahan Kering dan Bahan Organik Pada Domba Lokal Jantan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Lembaga Informasi Pertanian, 2001. Perbaikan Kualitas Jerami Padi dan Ampas Tebu Sebagai Pakan Ternak. Departemen Pertanian. Yogyakarta.
- Lubis, N.L. 2010. Proses Pembuatan Abon Daging Sapi. Chapter II. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/20030/4/Chapter%20II.pdf>. Diakses 24 februari 2014.
- Moedjiharto, T.J. 2000. Aplikasi Metoda Evaluasi Sensori Pada Produk Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Mukaromah, L. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Bawang Putih Dalam Pembuatan *Cookies* Tepung Gaplek Sebagai Bahan Makanan Fungsional. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. 81 halaman.

- Muchtadi, T.R dan Ayustaningwarno, F. 2010. Teknologi Proses pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung. 245 halaman
- Muhammad, S. 1992. Dasar – Dasar Metodologi Penelitian Rancangan Percobaan. Fakultas perikanan. Universitas brawijaya. Malang.
- Nazir, M. 1989. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Jakarta. 85 halaman
- Nuratmi, B.M., Wien, W. dan Siti, S. 1999. Khasiat Daun Salam (*Eugenia polyantha Wight*) Sebagai Antidiare Pada Tikus Putih. Media Litbangkes Edisi Khusus “Obat Asli Indonesia” Volume 8 (3) : 17 - 21
- Nurika, I. Aunur, R.M., dan Kuntj, A. 2007. Pemanfaatan Biji Asam Jawa (*Tamarindus indica*) Sebagai Koagulan Pada Proses Koagulasi Limbah Cair Tahu. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Pidrayanti, L.T.M.U dan Suhardjono. 2008. Pengaruh Pemberian Ekstrak (*Eugenia polyantha*) Terhadap kadar LDL Kolesterol Serum Tikus Jantan Galur Wistar Hiperlipidemia. Artikel Penelitian. Jurusan Farmasi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. 5 halaman.
- Price, J.F dan Schweigert, B.S. 1971. The Science of Meat and Meat Products. Second Edition. WH Freeman Company. San Francisco. 312 halaman
- Putri, R.H., Pudjadi dan Henny, K. 2010. Pengaruh Pemberian Ekstrak Bawang Merah (*Allium ascalonicum*) Terhadap Kadar Kolesterol HDL Serum Tikus Wistar Hiperlipidemia. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rahmani, Y. dan Erryana, M. 2007. Pengaruh Metode Penggaraman Basah Terhadap Karakteristik Produk Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 8 No.3.
- Rajagukguk, K. 2011. Komposisi Ikan Kembung (*Rastrelliger kanarguta*) jantan, tepung ikan kembung, tempe kedelai dan tepung tempe. <http://e-journal.uajy.ac.id/1541/3/2BL00983.pdf>. Diakses 15 Maret 2014.
- Ridayanti., Ai, P. dan Elin, L. 2006. Pembuatan Abon Ampas tebu Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Industri Pangan. Program Studi Teknologi pangan dan gizi, teknologi pertanian. Universitas juanda. Bogor
- Reo, A.R. 2011. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Larutan Garam dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Ikan Layang Asin Dengan Kadar Garam Rendah. Universitas Sam Ratulangi. Manado Pacific Journal Vol (2) :1118 – 1122
- Rochaniyah, R. 2002. Mempelajari Penggunaan Kertas Dalam Menurunkan Kadar Garam NaCl Pada Ikan Asin Jambal Roti Dengan Proses Perendaman. Laporan Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor. 12 halaman
- Rochima, E. 2005. Pengaruh Fermentasi Garam Terhadap Karakteristik Jambal Roti. Buletin Teknologi Hasil Perikanan 8(2): 10-15



- Rosita, A.F. Wenti, A.W. 2008. Peningkatan Kualitas Minyak Goreng Bekas Dari KFC Dengan Menggunakan Adsorben Karbon Aktif. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang. 7 halaman
- Sabrina, V. 2011. Manfaat asam jawa. Chapter II. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/29884/4/Chapter%20II.pdf>. Diakses tanggal 24 februari 2014.
- Saparanti, E. Tri, D. Siti K.D. 2012. Hidrolisis Ampas Tebu Menjadi Glukosa Cair Oleh Kapang *Trichoderma viride*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. 11 halaman
- Saparinto, C. 2011. Fishpreneurship. Variasi olahan produk perikanan skala industry dan rumah tangga. Lily publisher. Yogyakarta. 7 halaman
- Saputra, M.I. 2011. Penggunaan Ekstrak Air Daun Serai Wangi (*Andropogon nardus* L.) Untuk Pengendalian Jamur *Erysiphe cichoracearum* D.C ex. Merat Penyebab Penyakit Tepung (Poedery Mildew) Pada Mentimum (*Cucumis sativus* Linn). Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 9 halaman
- Sari, K.M. 2011. Analisis Usaha Pengolahan Ian Asin Di kabupaten Cilacap. Laporan Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 60 halaman
- Siagian, A. 2003. Pendekatan Fortifikasi Pangan untuk Mengatasi Masalah Kekurangan Zat Gizi Mikro. Chapter II. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/3762/1/fkm-albiner5.pdf>. Diakses 27 Januari 2015 pukul 20.00 Wib.. 5 halaman
- SNI 01-3707. 1995. Abon. Badan Standardisasi Nasional. 9 halaman
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhartara Karya Aksara. Jakarta. 121 halaman.
- Srihari, E.,Farid, S.L.,Rossa H., dan Helen, W.S. 2009. Pengaruh Substitusi Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. Fakultas Teknik. Universitas Surabaya. Surabaya. 8 halaman
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suharti. 1984. Analisa bahan makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta. 138 halaman
- Sudarmadji, S., Bambang, H. Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta. 172 halaman.
- Sugandi, E dan Sugiarto. 1994. Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasinya. Andi Offset. Yogyakarta. 236 halaman
- Sularjo. 2010. Pengaruh Perbandingan Gula Pasir Dan Daging Buah Terhadap Kualitas Permen Pepaya. Magistra No. 74. ISSN 0215-9511
- Susianawati, R. 2006. Kajian Penerapan GMP Dan SSOP Pada Produk Ikan Asin Kering Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan Di

Kabupaten Kendal. Laporan Tesis. Pasca sarjana. Manajemen sumberdaya pantai. Universitas Diponegoro. Semarang

Sutrisno, F. 2012. Uji Banding Efektifitas Ekstrak Rimpang Lengkuas (*Alpinia galanga*) 100% Dengan Zinc Pyrithione 1% Terhadap Pertumbuhan *Pityrosporum ovale* Pada Penderita Berketombe. Laporan Hasil Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.

Tarmizi, A. 2011. BAB II Bawang Putih (*Allium sativum L.*). <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789297724/Chapter%20II.pdf>. Diakses tanggal 15 Maret 2014.

Ulianty, E.N. 2002. Pemanfaatan Belut (*Monopterus albus*) Sebagai Abon Sengan Penambahan Keluwih (*Artocarpus communis*). Laporan Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Wikana, I dan Lukas, L. 2008. Tinjauan Kuat Panel Menggunakan Bahan Ampas Tebu dan Sikacim *Bonding Adhesive*. Jurusan Teknik Sipil. UKRIM. Yogyakarta. 18 halaman

Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 halaman

Yuniati, H. dan Almasyuri. 1994. Kandungan Natrium (Na) dan Garam (NaCl) Dalam Ikan Asin Kering Mentah Dan Goreng Di Pasar Anyar Bogor. Jurnal penelitian Gizi dan Pangan. ISSN. 0125 – 9717

Yunizar, Y. 2010. Tinjauan Pustaka Mengenai Ikan Kembung. Chapter II <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789204864/Chapter%2011.pdf>. Diakses tanggal 12 Maret 2014. 16 halaman

Yuwono, S dan Susanto, T. 2001. Pengujian Fisik Pangan. UNESA Press. Surabaya. 63 halaman

Zaelani, K., Rahmi N., Sri, D. 2004. Diktat Mata Kuliah Teknologi Hasil Perikanan I. Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya. 101 halaman.