

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Afrianto, E. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan. Jilid 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.
- Afrianto, E. dan Liviawaty, E. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius: Yogyakarta.
- Anonymous. 1998. Standar Nasional Indonesia 01-4852-1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya*: Badan Standarisasi Nasional.
- Arifan, F. dan D. K. Wikanta. 2011. Optimasi Produksi Ikan Lemuru (*Sardinella sp.*) Tinggi Asam Lemak Omega-3 Dengan Proses Fermentasi Bakteri Asam Laktat. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi- 2*. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Wahid Hasyim: Semarang.
- Estiasih, T. 2010. Optimasi Kristalisasi Urea Pada Pembuatan Konsentrat Asam Lemak  $\omega$ -3 Dari Minyak Hail Samping Penepungan Ikan Lemuru (*Sardinella sp.*). *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 11, No. 1.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Liberty: Yogyakarta.
- Hendrasty, H. K. 2013. *Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Irianto, H. E. dan I. Soesilo. 2007. *Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan*. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Kusumayanti, H., M. T. Susanti dan S. Hadmodjo. 2003. Optimasi Kandungan Lisin Dalam Ikan Lemuru (*Sardinella sp.*) Dengan Menggunakan Asap Cair Bercitarasa Jahe. *Laporan Penelitian*. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Legowo, A. dan Nurwantoro. 2004. *Diktat Kuliah Analisis Pangan*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Marques, R. V., H. G. P. Azambuja., D. B. Perius., G. A. Bittencourt., R. B. Moncks., E. K. Correa dan M. L. P. E. Santo. 2013. Canned Anchoita (*Engraulis anchoita*): Technological Process and Sensory Analysis-an Alternative for Human Feed. *American Journal of Food Science and Technology*, Vol. 1, No. 3, 18-24. Science and Education Publishing.
- Mudawamah, U. 2008. Isolasi Asam Lemak Pada Minyak Ikan Lemuru (*Sardinella sp.*) Dengan Variasi Pelarut dan Identifikasi Menggunakan

- Kromatografi Gas-Spektroskopi Massa (KG-MS). *Skripsi*. Jurusan Kimia Fakultas Sain dan Teknologi. Universitas Islam Negeri: Malang.
- Mulyani, H. E. dan Sukaesi. 2010. Analisis Proksimat Beras Merah (*Oryza sativa*) Varietas Slegrendan Aek Sibudong. *Prosiding Tugas Akhir*. Fakultas MIPA. Institut Teknologi Surabaya: Surabaya.
- Murniyati, A. S. dan Sunarman. 200. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Kanisius: Yogyakarta.
- Palupi, N. S., F. R. Zakaria dan E. Prangdimurti. 2007. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul e-Learning ENBP. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Poedjiadi, A. dan Supriyanti, F. M. T. 2012. *Dasar-Dasar Biokimia*. Universitas Indonesia. UI-Press: Jakarta.
- Pradini, S., M. F. Rahardjo dan R. Kawadji. 2001. Kebiasaan Makanan Ikan Lemuru di Perairan Muncar Banyuwangi. *Jurnal Iktiologi Indonesia*. Vol.1, No. 1: Halaman 41-45.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius: Yogyakarta.
- Purwaningsih, R. 2015. Analisis Nilai Tambah Produk Perikanan Lemuru Pelabuhan Muncar Banyuwangi. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*. Vol.14, No. 1: Halaman 13-23. ISSN 1412-6869.
- Riansyah, A., A. Supriadi dan R. Nopianti. 2013 pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Sepat Siam Dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Vol 2, No. 01, November.
- Purwoko., Suprihatin., M. Yani dan Yandra. 1995. Perancangan Bioreaktor Aerobik Untuk Pengolahan Limbah Cair Agroindustri. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Ridha, U., M. R. Muskananfola dan A. Hartoko. 2013. Analisa Sebaran Tangkap Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) Berdasarkan Data Satelit Suhu Permukaan Laut dan Klorofil -a Di Perairan Selat Bali. *Diponegoro Journal Of Maquares. Management Of Aquatic Resources*. Vol. 2, No. 4: Halaman 53-60.
- Rohman, A. 2013. *Analisis Komponen Makanan*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Saanin, H. 1968. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bina Pustaka Tama: Jakarta.
- Sasmito, B. B. 2005. *Dasar-Dasar Pengawetan Bahan Pangan*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya: Malang.
- Setiyono dan S. Yudo. 2008. Potensi Pencemaran Dari Limbah Cair Industri Pengolahan Ikan Di Muncar, Kabupaten Banyuwangi. *JAI*. Vol. 4, No. 2. Pusat Teknologi Lingkungan.

Silitonga, Y. W., I. Jamilah dan D. Suryanto. 2013. Pengendalian Sel Biofilm Bakteri Patogen Oportunistik Dengan Panas Dan Klorin. *Tesis*. Universitas Sumatera Utara: Medan

Sugiharto. 2014. *Dasar-Dasar Pengelolaan Air Limbah*. Universitas Indonesia. UI-Press: Jakarta.

Sulthoniyah, S. T. M., T. D, Sulistiyati dan E, Suprayitno. 2013. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophicephalus striatus*). *THPi STUDENT JOURNAL*. Vol. 1, No. 1: Halaman 33-45. Universitas Brawijaya: Malang.

Susanto, H. T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Family: Blitar.

Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia: Jakarta.

