

DAFTAR PUSTAKA

- Allo YB. 1998. Selektifitas *Trammel Net* terhadap Ikan Pepetek di Perairan Teluk Pelabuhan Ratu, Sukabumi, Jawa Barat. [skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Alverson DL, MH Freeberg, JG Pope, SA Murawski. 1994. *A global assessment of fisheries by-catch and discards*. FAO Fisheries Technical Paper, 233 pp.
- Christy J. 2014. Penggunaan Chitosan Dari Cangkang Udang (*Litopenaues vannamei*) Sebagai Pengawet Alami Untuk Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa duch*). [skripsi]. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- Desrosier, N.W. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan Edisi Ketiga. UI Press. Jakarta.
- Djazuli N, M Wahyuni, D Monintja, A Purbayanto. 2009. Modifikasi Teknologi Pengolahan Surimi Dalam Pemanfaatan "By-Catch" Pukat Udang di Laut Arafura. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 12 (1):17-20.
- Erkan N, Ozden O. 2011. A preliminary study of amino acid and mineral profiles of important and estimable 21 seafood species. *British Food Journal* 4(113): 457-569.
- Hertisa RR. 2011. Uji Organoleptik Formulasi *Cookies* Kaya Gizi Sebagai Makanan Tambahan Dalam Upaya Penanggulangan Anemia Pada Ibu hamil Di Rangkapan Raya Depok. [skripsi]. Depok: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia.
- Hutomo, HD., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 4 (1): 7-14
- Kamal M. 1998. *Nutrisi Ternak I. Rangkuman*. Lab. Makanan Ternak, Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak, Fakultas Peternakan, UGM. Yogyakarta.
- Nugroho, A., Swastawati, F., dan Anggo, AP. 2014. Pengaruh Pengikat dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Produk Kaki Naga Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3 (4): 140-149.
- Palupi NS, FR Zakaria, dan E Prangdimurti. 2007. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul *E-Learning*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB, Bogor.

- Purwaningsih,S., Salamah,E., Riviani. 2013. Perubahan Komposisi Kimia, Asam Amino, dan Kandungan Taurin Ikan Glodok (*Periophthalmodon Schlosseri*). Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB, Bogor.
- Prasetyo, M., Riyadi, PH., dan Anggo, AD.2014. Pengaruh Waktu Pengukusan Terhadap Kualitas Kepiting Bakau (*Scylla serrata*) Presto Dengan Alat “TTSR”.*Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3 (3): 9-15.
- Rahayu WP. 1998. *Penuntun Praktikum Penelitian Organoleptik*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Saanin H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Jilid I dan II. Bogor: Penerbit Bina Cipta.
- Saleh. 2004. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerbit Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Setyaningsih D, A Apriyantono, dan MP Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor.
- Siagian D., Sugiarto. 2006. *Metode Statistika Untuk Bisnis dan Ekonomi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soejono M. 1990. *Petunjuk Laboratorium Analisis dan Evaluasi Pakan*. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soekarto ST. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Sugiyanto. 2015. Analisis Beda. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/Statistik.pdf>. [22 Agustus 2016]
- Suharjo. 1998. *Pangan, Gizi dan Pertanian*. UI-Press. Jakarta.
- Sukarni M, Kustiyah L dan Sulaeman A. 1989. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Diktat Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga,Fakultas Pertanian, IPB.
- Suliantari.2001. Peningkatan Keamanan dan Mutu Simpan Pindang Ikan Kembung (*Rastrellinger sp*) dengan Aplikasi Kombinasi Natrium Asetat, Bakteri Asam Asetat dan Pengemasan Vakum. *Jurnal Penelitian Perikanan*. IPB. Bandung.

- Sundari,D., Almasyuri., Lamid,A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Libangkes*. 25 (4): 235-242
- Susanto.NJ.2006. Optimalisasi Pemanfaatan Ikan Pepetek (*Leiognathus* sp) Dan Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) Untuk Substitusi Parsial Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit. [skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Susilo,TW.,Riyadi, PH., dan Anggo AD. 2014. Pengaruh Waktu Pengukusan Terhadap Kualitas Ikan Petek (*Leiognathus Splendens*) Presto Menggunakan Alat “TTSR”.*Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*.3(2):75-81.
- Tabriani F. 2013. Analisis Kualitas Produk Surabi Berbasis Organoleptik Pada Pedagang Surabi Di Kota Bandung. [skripsi]. Bandung: Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Thariq, AS., Swastawati, F., dan Surti T. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (UMAMI). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3) : 104-111.
- Tillman, AD., H Hartadi, S Reksohadiprodjo, S Prawirokusumo, dan S Lebdosukojo. 1991. *Ilmu Makanan Ternak Dasar*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Tambunan K. 2012. Analisis Pengaruh Citra Merek,Persepsi Kualitas, Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Bandeng Presto. [skripsi]. Fakultas Ekonomika Dan Bisnis, Universitas Diponegoro Semarang.
- Tapotubun EE, EM Nanlohy dan J. M. Louhenapessy.2008. Efek Waktu Pemanasan terhadap Mutu Presto Beberapa Jenis Ikan.[Jurnal].Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pattimura.Ambon.
- [UMS] Universitas Muhammadiyah Semarang. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Semarang (ID): UMS
- Widodo AA, BI Prisantoso, RT Mahulette. 2010. Jenis dan distribusi ukuran ikan hasil tangkap sampingan (by-catch)pada perikanan tuna(di Samudera Pasifik. Laporan Akhir Kegiatan Penelitian.Program Insentif Peningkatan Kemampuan Peneliti dan Perakayasa. Dewan Riset Nasional Kementerian Negara Riset dan Teknologi – Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta. 50 p.
- Winarno F.G. 2008.Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.