

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, S.D. 2001. *Budidaya Ikan Lele Dumbo*. Jakarta: Kanisius.
- Achanta, S. and Okos, M.R. 2000. *Drying Technology in Agriculture and Food Science. Quality Changes During Drying of Food Polymers*. United States of Amerika: Science Publisher Inc.
- Aliyah, R., Gumilar, I., & Maulina, I. 2015. Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon di Kota Bandung). *Jurnal Perikanan Kelautan*, 6(2 (1)).
- Astawan, M. 2008. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta: Akademi Presindo.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3707-1995. *Syarat Mutu Abon*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. SNI 01-4852-1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2729.1-2006. *Ikan Segar*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI SNI 7388:2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 7690.1:2013. *Abon ikan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Budi, R., Pudji, H., & Rochmadi. 2009. *Rekayasa Tekstur Pemekaran dan Serapan Minyak pada Penggorengan dan Penyangraian Makanan Berpati*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Bulkaini, B., Wulandari, B.R.D., Kisworo, D., Sukirno, S., & Yulianto, W. 2020. Diseminasi Teknologi Pembuatan Abon yang Berbasis Daging Ayam Petelur Afkir. *Prosiding PEPADU*, 2, 39-43.
- Codex Alimentarius Commission. 2020. *General Principles of Food Hygiene*. CXC 1-1969. Rev 2020.

- Corlett, DA. 1991. *Regulatory Verification of Industrial HACCP System. Food Technol.* Vol. 45, No. 4 pp. 144-146.
- Dewanti., Ratih., dan Hariyadi. 2013. *HACCP: Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan.* Jakarta: Dian Rakyat.
- Dewi, E.N., Ibrahim, R., Yuaniza, N. 2011. Daya simpan abon ikan nila merah (*Oreochromis niloticus* trewavas) yang diproses dengan metode penggorengan berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan.* 6(1):6–12.
- Didi S, K. 2008. Potensi beras merah untuk peningkatan mutu pangan. *Jurnal Litbang Pertanian,* 24(3), 93.
- Direktorat Bina Gizi Masyarakat dan Puslitbang Depkes RI. 1991. *Komposisi Kandungan Gizi Ikan Lele.* Jakarta.
- Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (Ditjen P2HP). 2007. *Teknologi Pengolahan Fillet Ikan.* Jakarta: Satker Direktorat Pengolahan Hasil Perikanan.
- Direktorat Jenderal Perikanan. 2000. *Konsepsi Dasar Pedoman Penerapan Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) berdasarkan konsepsi HACCP Modul I.* Jakarta: Direktorat Usaha dan Pengolahan Hasil Dirjen Perikanan.
- Direktorat Mutu dan Pengolahan Hasil Perikanan. 1999. *Pedoman Penerapan Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) Berdasarkan HACCP, Konsepsi Dasar, Modul I.* Jakarta: Direktorat Usaha dan Pengolahan Hasil.
- Ditjen Pengawasan Obat dan Makanan, 1996. *Pedoman Umum HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).* Ditjen POM. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Edward, Z., Suyuthie, H., Yerizel, E., & Sulastri, D. 2011. *Pengaruh Pemanasan Terhadap Kejenuhan Asam Lemak Minyak Goreng Sawit dan Minyak Goreng Jagung.* J Indon Med Assoc, 61(6), 248-252.
- Effendi, I. 2004. *Pengantar Akuakultur.* Jakarta: Penebar Swadaya.
- Erlangga, D. A. 2018. Perancangan Mesin Peniris Minyak (Spinner) untuk Kebutuhan Dapur Rumah Tangga dengan Menggunakan Metode TRIZ.

Skripsi. Sarjana Teknik Industri. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Industri Universitas Islam Indonesia.

Fachruddin. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius.

Fatimah, N. 2012. *Serai Wangi Tanaman Perkebunan yang Potensial*. Makalah Ilmiah. Surabaya: Balai Besar Perbenihan dan Proteksi Tanaman Perkebunan.

Hadiwiyoto, S. 1994. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.

Hui, Y. H., Cornillon, P., Lim, M. H., Murrell, K.D., & Nip, W.K. 2004. *Handbook of Frozen Foods*. New York: Marcel Dekker, Inc.

Imam, S. 2015. *Inspeksi Sanitasi Tempat-Tempat Umum*. Banjarbaru: Gosyen Publishing.

Kabupaten Mojokerto. 2021. "Arah Kebijakan Pemerintah Kabupaten Mojokerto tahun 2021", [www.mojokertokab.go.id/arahkebijakan](http://www.mojokertokab.go.id/arahkebijakan) , diakses pada 1 November 2021.

Karyono, S. 1982. *Petunjuk Praktik Penanganan dan Pengolahan Ikan*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Kassenborg, H.D., Hedberg, C.W., Hoekstra, M., Evans, M.C., Chin, AE., Marcus, R., Vugia, DJ., Smith, K., Ahuja, SD., Slutsker, L., Griffin, PM. 2004. Farm visits and undercooked hamburgers as major risk factors for sporadic Escherichia coli O157:H7 infection: Data from a case control study in 5 FoodNet Sites. CID. 38: s271-s278.

Kementerian Kelautan Perikanan. 2017. *Statistik Perikanan Budidaya Air Tawar Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kelautan Perikanan.

Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.

Khairuman, S.P., dan Amri, K. 2012. *Budi Daya Lele Dumbo Secara Intensif*. Jakarta: Agro Media Pustaka.

Koswara., Sutrisno. 2009. *HACCP dan Penerapannya Pada Produk Bakteri*.

- Kusumayanti, H., Astuti, W. 2011. *Inovasi pembuatan abon ikan sebagai salah satu teknologi pengawetan ikan*. Semarang: Gema Teknologi Pangan. 16(3):119–121.
- Lisdiana. 2018. *Waspada Terhadap Kelebihan dan Kekurangan Gizi*. Ungaran: Trubus Agriwidya Ungaran.
- Mahmudan, A., dan Fithri, C.N. 2014. Efek Penggorengan Kentang Dengan Oven Microwave Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Minyak Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 2(3). Malang: Universitas Brawijaya.
- Mamuja, C. F., dan Aida, Y. 2014. Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (*Musa p.*) dengan Penambahan Ikan Layang (*Decapterus sp.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2(2).
- Mamuja, C.F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.
- Mchlouch, R. F., Elfalleh, W., Ziadi, M., Hannachi, H., Chwikhi, M., Aoun, A.B. & Cheour, F. 2012. Effect of different drying methods on the physico-chemical properties of tomato variety 'Rio Grande'. *International Journal of Food Engineering*, 8(2).
- Metwally. 2009. Effect of garlic on some antioxidant activities in *Tilapia nilotica*. *World journal of fish and marine science* 1(1): 56-54.
- Moeljanto. 1978. *Pemanfaatan Limbah Perikanan*. Jakarta: Balai Penelitian Teknologi Perikanan.
- Mortimore, S.E., dan Wallace, C.A. 2015. *HACCP: a Food Industry Briefing*. United States: Wiley Blackwell.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muhandri, T., dan Kadarisman, D. 2008. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.

- Mukkun, Y., dan Dana, S. 2009. Pembuatan Alat Pengering Ikan Ramah Lingkungan dengan Menggunakan Panel Surya. *Jurnal Ilmia Flash* 2(2): 47-58.
- Nurilmala, M., dan Utama, R.H. 2009. Kemunduran mutu ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) pada penyimpanan suhu chilling dengan perlakuan cara mati. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Puspowardoyo, H., dan Djarijah, A.S. 2002. *Pembenihan dan Pembesaran lele Dumbo Hemat Air*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saanin. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid 2*. Bandung: Bina Cipta.
- Siahaan, 2012. *Sub sektor Kelautan dan Perikanan di Provinsi Lampung*.
- Sianturi, R. 2010. *Kandungan Gizi dan Uji Palatabilitas Abon Daging Sapi dengan Kacang Tanah (*Arachis hypogaeae* L) Sebagai Bahan Pencampur*. Skripsi Sarjana Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Bogor: Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Sjamsuhidajat. 2010. *Buku Ajar Ilmu Bedah, Edisi II*. Jakarta: EGC
- Soelistijadi, K., dan Pitoyo, J. 2009. *Alat Ukur dan Instrumentasi Ukur*. Bogor: BBP Mektan Serpong.
- Strzelczak, A., Balejko, J., Szymczak, M., Witczak, A. 2021. Effect of Protein Denaturation Temperature on Rheological Properties of Baltic Herring (*Clupea harengus membras*) Muscle Tissue. *Foods* 10 (4): 829.
- Sudiby, A. 2008. *Penyiapan Kelayakan Persyaratan Dasar dan Penyusunan Rencana HACCP untuk Produksi Mi Kring pada PT. Kuala Pangan di Citurup, Bogor. Thesis*. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Sundari, R.S., Kusmayadi, A., Umbara, D.S. 2007. Komparasi Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Lele dan Ikan Patin di Tasikmalaya, *Jurnal Pertanian Agros*. 19(1).
- Surono, I.S., Sudiby, A., & Wasposito, P. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.

- Suryani, A., dan Erliza, H. 2007. *Membuat Aneka Abon*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suyanto, S.R. 2006. *Budidaya Ikan Lele*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control)*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Utami, P., Lina, M. 2013. *Umbi Ajaib: Tumpas Penyakit*. Depok: Penebar Swadaya Grup.
- Van Schothorst, M. 2004. A simple guide to understanding and applying the hazard analysis critical control point concept 3rd Ed. Belgium. ILSI Europe.
- Wahono, R.S. 2006. Aspek dan Kriteria Penilaian Media Pembelajaran. RomiSatriaWohono.Net.(<http://mustolihbrs.wordpress.com/2021/20/11/pe-ngantarmedia-pembelajaran/>), diakses 20 November 2021.
- Widiyanti, N.L.P.M., dan Ristiati, N.P. 2004. Analisis Kualitatif Bakteri Koliform Pada Depo Air Minum Isi Ulang di Kota Singaraja Bali. *Jurnal Ekologi Kesehatan* 3(1): 64-73.
- Widiyanto, H. 2002. Komposisi Kimia dan Karakteristik Organoleptik Abon Daging Domba dan Daging Kambing yang Dimasak dengan Metode Pemasakan Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.