

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI 2716-2016 Terasi Udang. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI No. 2354.2-2006. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI No. 2346.2011. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Ahmadi dan Estiasih, T. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta. Bumi Aksara
- Alawiyah, T., Savitri A. S., Febriyanti. 2022. Analisis Rhodamin B Pada Terasi di Banjarmasin Timur. *Sains Medisina*. Vol. 1. No 1.
- Anggo, A. D, Swastawati F, Ma'aruf W. F, Rianingsih. L. 2014. Mutu organoleptik dan kimiawi terasi udang rebon dengan kadar garam berbeda dan lama fermentasi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 17(1): 53-59.
- Angkat, I.F., Nurmaini, Hasan, W. 2013. Analisa Kandungan Timbal (Pb) Pada Terasi Bermerek Dan Terasi Hasil Olahan Industri Rumah Tangga Yang Dijual di Beberapa Pasar Tradisional Di Kota Medan Tahun 2013
- Anwar, L.O, Hardjito, L., & Desniar. 2014. Fermentasi Tambelo dan Karakteristik Produknya. *JPHPI*, 17(3), 254-262.
- Arifin. 2011. *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R & D*. Bandung : Alfabeta.
- Aristyan. I, Ibrahim. R, Rianingsih L. 2014. Pengaruh perbedaan kadar garam terhadap mutu organoleptik dan mikrobiologis terasi rebon (*Acetes sp.*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(2): 60-66.
- Arumi, Y. P. 2017. Natrium Alginat sebagai Enkapsulan Spirulina dalam Formulasi Bumbu Penyedap Granul Non-Monosodium Glutamat. *Doctoral Dissertation*. Unika Soegijapranata. Semarang.
- Asmawati, Adi. S. 2020. Formulasi Konsentrasi Garam Dan. Asam Pada Sambal Masin. *Jurnal Agrotek Ummat*.
- Azwardi. 2004. Teknologi Proses Pembuatan Terasi Bubuk Sebagai Bahan Penyedap Makanan Siap Saji. Balai Riset dan Standarisasi Industri dan Perdagangan. Banda Aceh.

- Belitz, H.-D., Grosch, W., and Schieberle, P. 2009. *Food Chemistry: 4th Revised and Extended Edition*. Springer – Verlag Berlin Heidelberg, Germany/
- Bertoldi FC, Santanna FS, Eirao LH. 2002. Reducing the bitterness of Tuna (*Euthyrnus pelamis*) dark meat with *Lactobacillus casei subsp. Casei* ATCC 392. *Journal Food technology*. Biotechnol.
- Damanik,.R.Z.S., Pratiwi,D.Y.W., Widyastuti,N., Rustanti,N., Anjani,G., Afifah,D.N. 2018. Nutritional Composition Changes During Tempeh Gembus Processing. *IOP Conf. Series : Earth and Environmental Science* 116 (2018) 012026
- Desniar. 2009. “Pengaruh Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) dengan Fermentasi Spontan” dalam *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Volume 12 Nomor 1. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Destinugrainy, U. K , dan Ariandi H. M. 2017. Uji Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Limbah Cair Sagu terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Biotropika*. 5:(3).
- Doonan, S., 2002. *Peptides and Protein*. The Royal Society of Chemistry. UK
- Faridz, R., Indarto, C., dan Trisnowati, P. A. D. 2008. Studi Karakteristik Mutu Terasi Akibat Perbedaan Bahan Baku dan Lama Fermentasi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.2: 63-67.
- Firdaus, M., Intyas, C. A., & Yahya, Y. 2021. Peningkatan Kapasitas Produksi Terasi Rebon di Desa Ketapang, Kotamadya Probolinggo. Pengabdian Mu: *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 285–290.
- Friskayanti, R. 2018. Isolasi Dan Identifikasi Molekuler Bakteri Penghasil Enzim Protease Pada Tempe Gembus Pasca Fermentasi 4 Hari Berdasarkan Analisis Gen 16S rRNA. *Tesis*. Universitas Muhammadiyah Semarang
- Harmayani, E., Endang, S., Rahayu dan Tyas, U. 2000. Seleksi Bakteri Asam Laktat sebagai Agensia Probiotik yang Berpotensi Menurunkan Kolesterol. Seminar Nasional Industri Pangan
- Helmi, H., Astuti, D. I., Putri, S. P., Sato, A., Laviña, W. A., Fukusaki, E., & Aditiawati, P. 2022. *Dynamic Changes in the Bacterial Community and Metabolic Profile during Fermentation of Low-Salt Shrimp Paste (Terasi)*, *Metabolites*, 12(118), 1–18.
- Hermawati. 2021. Pemanfaatan Ikan Rucah dalam Pembuatan Terasi dengan Bioteknologi Sederhana. *Jurnal Pendidikan biologi*. Vol 2 (1). Universitas Tidar, Indonesia.
- Hsiao NW, Chen Y, Kuan YC, Lee YC, Lee SK, Chan HH, Kao CH. 2014. Purification and characterization of an aspartic protease from the *Rhizopus oryzae* protease extract, peptidase R. *Electron. J Biotechnol*. 17:89-94

- Isdaryanti., Tahar, M., Ismail., A, I. 2022. Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Kualitas Terasi Udang. *Jurnal Ilmu Pertanian, Peternakan, Perikanan dan Lingkungan* Vol. 2 No. 2
- Isnawati, M., Wiwik, W., dan Tursilowati, S. 2021. *Tempe Gembus: Pengolahan dan Potensi Gizi*. NEM, Pekalongan.
- Istiqomah, 2009. Pengaruh Waktu Fermentasi Limbah Padat Tahu Terhadap Kadar Protein and Aktivitas Enzim Tripsin. Yogyakarta: Program Studi Kimia UIN Sunan Kalijaga.
- Jinap, S., A.R. Ilya-Nur, S.C. Tang, P. Hajeb, K. Shahrim, M. Khairunnisak. 2010. Sensory Attributes of Dishes Containing Shrimp Paste With Different Concentrations of Glutamate and 5`- Nucleotides. *Journal of Appetite*.
- Kadir, M. Ridho, S. Asnani. Suwarjoyowirayatno. 2020. Mutu Terasi Udang Rebon (*Acetes Indicus*) Yang Diperdagangkan Di Beberapa Pasar Kota Kendari. *Jurnal Fish Protech*. 3(2):207-213.
- Kailasapathy, K. dan Tamang, J. P. 2010. *Fermented Foods and Beverages of The World*. CRC Press. New York, USA.
- Karim, F.A., Swastawati, F., Anggo, A.D. 2014. Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pada Terasi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol 3 (4).
- Kaurong, P. A. 2018. Karakteristik Organoleptik Terasi Bakasang Dari Jeroanlkan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Pharmacon*, 7(3).
- Kaswinarti, F. 2007. Kajian Teknis Pengolahan Limbah Padat Dan Cair Industri Tahu Studi Kasus Industri Tahu Tandang Semarang, Sederhana Kendal Dan Gagak Sipat Boyolali. *Tesis*. Program Pascasarjana. Program Studi Magister Ilmu Lingkungan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lee, S., Kim, D., Son, Y., Le, H., Jo, S. W., Lee, J., Song, Y., and Kim, H. 2022. Effects of Salt Treatment Time on the Metabolites , Microbial Composition , and Quality Characteristics of the Soy Sauce Moromi Extract.
- Ma'ruf, M., Sukarti, K., Purnamasari, E. dan Sulistianti, E. 2013. Penerapan Produksi Bersih pada Pengolahan Terasi Skala Rumah Tangga di Dusun Selangan Laut Pesisir Bontang. *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis*. Vol.18(2). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Mulawarman. Samarinda.
- Maflahah, Iffan. 2013. Kajian Potensi Usaha Pembuatan Terasi Udang Studi Kasus Desa Bantelan, Kecamatan Batu Putih, Kabupaten Sumenep. *Agrointek*. Volume 7, Nomor 2. Universitas Trunojoyo Madura.
- Majid, A., Agustini, T. W., & Rianingsih, L. 2014. Teri (*Stolephorus Sp*) The Influence Of Different Salt Concentration On The Sensory Quality And Volatile Compounds Of Anchovy Paste (*Stolephorus Sp*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* (Vol. 3, Nomor 2).

- Masyhura, M. D., K.Rangkuti, dan Fuadi. 2019. Pemanfaatan limbah ampas tahu dalam upaya diversifikasi pangan. *Jurnal teknologi pangan dan hasil pertanian*, 2(2).
- Mertanjaya, I.P.R. 2011. *Penentuan Derajat Hidrolisis Suatu Protein Melalui Titrasi Formal Asam Amino*. Universitas Pendidikan Ganesha. Singaraja
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Mukhoyaroh, H. 2015. Pengaruh Jenis Kedelai, Waktu Dan Suhu Pemeraman Terhadap Kandungan Protein Tempe Kedelai. *Florea*, 2(2), 47–51.
- Mulia, D. S., E. Yalyani., H. Maryanto dan C. Purbomartono. 2015. Peningkatan Kualitas Ampas Tahu Sebagai Bahan Baku Pakan Ikan Dengan Fermentasi *Rhizopus Oligosporus*. *Sainteks*. 12(1); 10-20.
- Mumtiah, O. N., E. Kusdiyanti dan Budiharjo. 2014. Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat, Dan Analisis Proksimat Dari Makanan Fermentasi Bekasam Ikan Mujair (*Oreochromis Mossambicus Peters*). *Jurnal Biologi*, 3 (2) : 20-30.
- Munaroh T. 2013. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Pada Terasi dan Aktivitas Antibakterinya. *Skripsi*. Yogyakarta: Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Murniyati, A.S. dan Sunarman. 2004. *Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Murti, R. W., Sumardianto, Purnamayanti, L. 2021. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Asam Glutamat Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*) *JPHPI* 2021, 24 (1).
- Naufalin, R. 2018. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Nenabais F., Fatimah, F dan Kamu, V. S. 2018. Karakteristik terasi jeroan ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis L*) berdasarkan hasil uji organoleptik. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1): 25-30
- Peralta, E., Hatate, H., Watanabe, D., Kawabe, D., Murata, H., Hama, Y. Antioxidative activity of Philippine salt-fermented shrimp paste and variation of its contents during fermentation. *Journal of Oleo Science*. 2005. 54: 553–558.
- Rahayu, T. 2017. Pengetahuan Tentang Vegetarian Dan Pola Makan Pengunjung Di Restoran Loving Hut Jalan Demangan Baru No. 16 Yogyakarta. *SKRIPSI*. Universitas Negeri Yogyakarta
- Rahayu, W. P., Nurjanah S., Komalasari, E., 2018. *Eschericia Coli: Patogenesis, Analisis dan Kajian Resiko*. Bogor: IPB Press.

- Rahmadyah, N., Irwan, I., Aisah, M.N., Lubis. M.R.S F., Batubara, K.F., Diana, D. 2023. Analisis Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Penjualan Terasi Udang Di Desa Rantau Panjang. *EKOMBIS REVIEW: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 11 (1)
- Ramayulis, R 2013, *Makanan Sehat Atasi Berbagai Penyakit*, Penebar Plus + , Jakarta
- Rinihapsari, E., Sudrajat, R., Rahayu, L. 2016. Teknologi Pembuatan Tepung Ampas Tahu Untuk Produksi Aneka Makanan Bagi Ibu.Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Gunungpati, Semarang. *Jurnal Pengabdian Kepada masyarakat*. Vol 07 (01). Akademi Kimia Industri "Santo Paulus" Semarang
- Rohmah, I, M. 2017. Karakteristik Kimia Dan Organoleptic Terasi Ikan Gulamah (*Johnius belangerii*) Yang Diolah Secara Enzimatis. *SKRIPSI*. Universitas Jember
- Romadhon, R. Laras , dan D.A. Apri. 2018. Aktivitas Antibakteri Dari Beberapa Tingkatan Mutu Terasi Udang Rebon. *Jurnal. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro*. 21(1): 68-76.
- Roslina, W., Mahadi, I., & Wulandari, S. .2022. Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Terasi Udang Rebon Sebagai Rancangan Booklet Bioteknologi Sma. *Jurnal Biogenesis Vol , 18(2)*, 85 - 97.
- Ruethers T, Taki AC, Johnston EB, Nugraha R, Le TTK, Kalic T, McLean TR, Kamath SD, Lopata AL. 2018. Seafood allergy: A comprehensive review of fish and shellfish allergens. *Molecular Immunology*. 100: 28-57
- Rusmiyati, A., Susanti, R., Iswari, R. S., & Kusumawardani, N. 2022. Pengaruh Kadar Garam dan Jenis Kemasan terhadap Mutu Terasi Rebon *Life Science* 11 No. 1
- Sainuddin. 2012. Penentuan Komponen Kimiawi Produk Bubuk Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Terasi dengan Flavor Rempah. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Safitri, N., T.C. Sunarti, A. Meryandini. 2016. Formula media pertumbuhan bakteri asam laktat *Pediococcus pentosaceus* menggunakan substrat whey tahu. *J Sumberdaya Hayati* 2:31-38.
- Sanjaya, Y.D., Sumardianto, Riyadi, P.H. 2016. Pengaruh penambahan ekstrak rosella (*Hibiscus sabdariffa linn.*) terhadap warna dan kualitas pada terasi udang rebon (*Acetes sp.*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(2): 1-9
- Sarofa, U., Lutifah., dan Ria, D. S. 2016. Pemanfaatan Limbah Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*) Untuk Pembuatan Terasi Dengan Kajian

- Penambahan Garam dan Lama Fermentasi. *Jurnal Rekapangan*. 10: 67-72.
- Shi, Y. C., Lai, C. Y., Lee, B. H., & Wu, S. C. 2022. *The Bacterial and Fungi Microbiota of Soy Sauce-Supplied Lactic Acid Bacteria Treated with High-Pressure Process*, *Fermentation*, 8(3).
- Smid, E.J. and L.G.M. Gorris. 2007. *Natural antimicrobial for food preservation*. In: Rahman, M.S. (Editor). *Handbook of Food Preservation*. 2nd Edition. New York: CRC Press.
- Sulistiani. 2004. *Pemanfaatan Ampas Tahu Sebagai Bahan Alternatif Bahan Baku Pangan Fungsional*. IPB. Bogor.
- Sulistiyowati, E., Arianingrum, R., & Salirawati, D. 2004. "Studi Pengaruh Lama Fermentasi Tempe Kedelai Terhadap Aktivitas Tripsin." Laporan Penelitian. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta
- Sumardianto, Wijayanti, I., Swastawati, F. 2019. Karakteristik Fisikokimia Dan Mikrobiologi Terasi Udang Rebon Dengan Variasi Konsentrasi Gula Merah. *JPHPI 2019*. Volume 22 Nomor 2.
- Suprapti. 2002. *Membuat Terasi*. Kanisius. Yogyakarta.
- Supratiwi, E., Zulnazri., Hakim L., Kurniawan E. 2023. Pembuatan tempe berbahan dasar ampas tahu dengan proses fermentasi menggunakan ragi (*Rhizopus Oryzae*). *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)* 3(1):129
- Susianto. 2014. *Vegan Itu Mudah (Hidup Sehat Ala Vegetarian Murni)*. Jakarta. Noura Books.
- Suwandi., A. Rohanah dan A. Rindang. 2017. Uji Komposisi Bahan Baku Terasi Menggunakan Alat Percetakan Terasi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5: 196-201.
- Thariq A.S., Swastawati F., Surti T. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger negletus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (umami). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3): 104-111
- Wenno M R, E Suprayitno, A Aulanni'am and Hardoko. 2016. The Physicochemical Characteristics and Angiotensin Converting Enzyme (ACE) Inhibitory Activity of Skipjack Tuna (*Katsuwonus pelamis*) "Bakasang". *Jurnal Teknologi*, 78(4-2): 119- 124.
- Widyastuti, N., Tjokrokusumo, D., dan Giarni, R. 2015. Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*. 52-60

- Winarno, F.G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Yang, Z., Panpan, Z., Hunseung, K., Lin, L., Qinghe.C., Jian, S., Tingting, D., Mingku, Z., Zongyun, L., and Tao, X,. 2020. 'High-throughput deep sequencing reveals the important role that microRNAs play in the salt response in sweet potato (*Ipomoea batatas L.*)', *BMC Genomics*, 21(1), pp. 1–16
- Yanti, F., Hermawati., Tang., M. 2021. Pemanfaatan Limbah Padat Tahu Sebagai Bahan Baku Pembuatan Tisu Dengan Metode Acetosolv. *Jurnal SAINTIS*. Vol. 2, No. 1
- Yuktika, S., Sutyanti, E., Dhewi, E. S., Martika, S. D., dan Damas, R. 2017. Pengaruh Variasi Konsentrasi Garam terhadap Kualitas Fermentasi Udang The Influence of Salt Concentration on the Fermentation of Shrimp, *Bioedukasi*, 10(2), 18–23
- Yulyanti, E. 2014. Fermentasi ampas tahu dengan *Rhizopus oligosporus* untuk meningkatkan kualitas ampas tahu sebagai bahan baku pakan ikan. *Skripsi*. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Muhammadiyah Purwokerto
- Yustina, I., F.R. Abadi. 2012. *Potensi Tepung Ampas Industri Pengolahan Kedelai Sebagai Bahan Pangan*. Universitas Trunojoyo Madura. Madura.