

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Agus D S.S. Kumalaningsih, A. Febrianto Mulyadi. 2013. *Studi Stabilitas Pengangkutan Susu Segar Pada Suhu Rendah Yang Layak Secara Teknis Dan Finansial (Kajian Suhu Dan Lama Waktu Pendinginan)*. Jurnal penelitian. Jurusan Teknologi Industri Pertanian Universitas Brawijaya.
- Alam.N., M.S.Saleh., Haryadi dan Santoso. 2007. *Sifat Fisikokimia dan Sensoris Instant Starch Noodle (ISN) Pati Aren Pada Berbagai Cara Pembuatan*. Jurnal Agroland. 14 (40) : 269-274.
- Almatsier, S., 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ammar, A. 2017. *Analisis Preferensi Konsumen Dalam Pengambilan Keputusan Membeli Produk Olahan Perikanan di Kota Tasikmalaya (Studi Kasus di Pasar Tradisional Cikurubuk, Kec. Mengkabumi)*. Jurnal Perikanan Dan Kelautan Vol. III No. 1.
- Astawan, M. 2010. *Makanan Tradisional Kerajaan Sriwijaya*. Diakses 19 Agustus 2022.
- Astuti E.F. 2009. *Pengaruh Jenis Tepung Dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso Dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampangan (HTS)*, Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2004. *Peraturan Kepala Badan POM RI No. HK.00.05.4.2411 tahun 2004 tentang Ketentuan Pokok Pengelompokan & Penandaan Obat Bahan Alam Indonesia*. Jakarta.
- [BPOM] Balai Penelitian Obat dan Makanan. 2009. *Penetapan batas maksimum cemaran mikrob dan kimia dalam makanan*. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2015. <http://gizi.depkes.go.id/wp-content/uploads/2015/02/IKAN-UNTUK-KETAHANAN-PANGAN-DAN-GIZI-NASIONAL-Baq-II.pdf>. Diakses tanggal 19 Agustus 2022.
- Fajri M dan Dasir. 2017. *Studi Tenggang Waktu Penggunaan Daging Ikan Gabus Pada Pembuatan Pempek Lenjer*. [Jurnal].VI-1: 20-26, Juli 2017.
- Gardjito, M., Anton J dan Eni H. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana, Jakarta.
- Huang,L. and L.S. Liu. 2009. *Simultaneous Determination of Thermal Conductivity and Thermal Diffusivity of Food and Agricultural Materials Using a Transient Plane Source Method*. Journal Food Engin. 95 : 179-185.
- Herman dan J. Willy. 2015. *Pengaruh Garam Dapur (NaCl) Terhadap Kembang Susut Tanah Lempung*. Jurnal Momentum. Vol, 17 No. 1 Hal 693-752.
- Hikmatyar AF. 2013. *Kajian Pemenuhan Regulasi Pelabelan Produk Olahan Daging di Beberapa Pasar di Kota Bogor*. Skripsi. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Imanningsih N. 2012. *Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan*. Jurnal Penelitian Gizi Makan 2012, 35(1): 13-22.
- Indraswati, Denok. 2017. *Pengemasan Makanan*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan.

- Karneta, R., Amin Rejo, Gatot Priyanto dan Rindit Pambayun. 2013. *Profil Gelatinisasi Formula Pempek "Lenjer"*. Program Doktor Bidang Kajian Utama Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian liter Universitas Sriwijaya.
- Karuniastuti, N. 2013. *Bahaya Plastik Terhadap 6-14 Kesehatan dan Lingkungan*. Swara Patr: Majalah Ilmiah PPSDM Migas, 3(1). 6-14.
- Liu, R., S.M. Zhao., S.B. Xiong., B. Xie and H.M. Liu. 2007. *Studies on Fish And Pork Paste Gelation By Dynamic Rheology and Circular Dichroism*. J. Food Sci. 72 (7) : E 399-E 403.
- Maflahah. I. 2012. *Desain Kemasan Makanan Tradisional Madura dalam Rangka Pengembangan IKM*. Agrountek 6(2): 118-122. <https://doi.org/10.21107/agrountek.v6i2.1982.g1625>.
- Mamuaja, C. F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Mulyawan, I.B., Baiq, R.H., Bambang, D., Wiharyani, W., & Astri, I.S. 2019. *Pengaruh Teknik Pengemasan dan Jenis Kemasan terhadap Mutu dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 22(3), 464-475. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/28926>.
- Murtado, A.D., Dasir., dan Ade Vera Yani. 2013. *Optimalisasi Penambahan Kappaphycus alvarezii pada pempek*. Proposal Penelitian Hibah Bersaing. Universitas Muhammadiyah Palembang.
- Nassianti A. 2015. *Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam (Sechium Edule) Terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri (Scomberomorus commersonii)* [skripsi]. Surabaya: Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya.
- [NSWFA] New South Wales Food Authority. 2013. *Food Labels*. New South Wales, Australia.
- Nugroho, A., Basito dan R.B. Katri. 2002. *Kajian Pembuatan Edible Film Tapioka dengan Penambahan Pektin Beberapa Jenis Kulit Pisang terhadap Karakteristik Fisik dan Mekanik*. Jurnal Teknosains Pangan. 2(1):1-12. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Nur, M. 2009. *Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Sate Bandeng (Chanos chanos)*. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian, 14(1), 1-11. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/49>.
- [OSHA] Occupational Safety and Health Administration. 2013. *Foodborne Disease*. <http://www.osha.gov/SLTC/foodbornedisease/index.html>.
- Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan, No 20 Tahun 2021. *Perubahan atas Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 31 tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan*. Jakarta. BPOM.
- Purnomowati., Dianadan Cahyo. 2007. *Ragam Olahan Bandeng*. Kanisius. Yogyakarta.
- Putri, E. P S. dan Subawa, I. M. 2019. *Peran BPOM Provinsi Bali dalam Meningkatkan Perlindungan Hukum Terkait Penjualan Donat Tanpa*

- Dicantumkan tanggal kadaluarsa. Kertha Semaya: *Journal Ilmu Hukum*. 7(4): 1-16.
- Rahmadana S. 2013. *Analisa Masa Simpan Rendang Ikan Tuna Dalam Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Dan Dingin*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rahmawati, A. 2015. *Pengaruh Penggunaan Plastik Polyethylene (PE) dan High Density Polyethylene (HDPE) pada Campuran Lataston- WC terhadap Karakteristik Marshall*. *Jurnal Ilmiah Semesta Teknika*. 18(2): 147-159.
- Reo, Albert. 2010. *Pengaruh Beberapa Cara Kematian Ikan Terhadap Mutu Ikan Kakap (Lutjanus Sp.)*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*. 6(3):145-148.
- Sudhakar M, Manivannan K, Soundrapandian P. 2009. *Nutritive value of hard and soft shell crabs of Portunus sanguinolentus (Herbst)*. *Journal Animal and Veterinary Advances* 1(2): 44-48.
- Suardi L. 2016. *Pengaruh Penambahan Karagenan Dalam Pembuatan Nugget Ikan Jambal Siam (Pangasius hypophthalmus)*. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau. JOM : Februari 2016.
- Septian, J. dan Rahayu, W. P. 2014. *Pengetahuan Pelabelan Produsen Industri Rumah Tangga Pangan di Kota Bogor*. *Jurnal Mutu Pangan*. 1(2):145-150.
- Siburian, E. T. P., P. Dewi dan N. Kariada. 2012. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Fungi Ikan Bandeng*. *Unnes Journal of Life Science*. 1 (2) : 101-105.
- Sigarlaki, F. R., Rundengan, M. L., dan Pandey, J. 2021. *Analisis pengaruh atribut kemasan terhadap minat beli susu cair Ultra Milk (studi kasus pada konsumen Freshmart Express Airmadidi Superstore)*. *Zootec*. 41(2):433-443.
- Sitompul, S. 2004. *Analisis Asam Amino Dalam Tepung Ikan dan Bungkil Kedelai*. *Buletin Teknik Pertanian*. 9(1): 33-37.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., dan Kencana, P. K. D. 2017. *Pengemasan Pangan*. Denpasar: Udayana University Press.
- Sudariastuty, E. 2011. *Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan.
- Sugito dan Ari Hayati. 2006. *Penambahan Daging Ikan Gabus (Ophicephalus striatus BLKR) dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten*. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 8 (2):147-151.
- Susanto, E. 2010. *Pengolahan Bandeng (Chanos chanos Forsk) Duri Lunak*. Disampaikan pada Program Penyuluhan bagi Masyarakat Pesisir pada tanggal 27-28 Juli 2010. Kabupaten Batang. 1-19.
https://www.researchgate.net/publication/278000982_PENGOLAHAN_BANDENG_Channos_channos_Forsk_DURI_LUNAK.
- Syamsiah, S. Iyam dan Tajudin. 2002. *Bawang Putih Raja Antibiotik*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Tarigan, V. 2019. *Pengaruh Desain Kemasan Produk Makanan Ringan "Mini Oreo" Terhadap Impulsive Buying (Study Kasus Pada Konsumen Suzuya Pematangsiantar)*. *Tapanuli Journals*. 1(2): 462-470.
- Tuyu, A., Onibala H., Makapedua, D. M. 2014. *Studi Lama Pengeringan Ikan Selar (Selaroides sp) Asin Dihubungkan Dengan Kadar Air Dan Nilai Organoleptik*. *Jurnal Media Teknologi Hail Perikanan*, 2 (2): 20 - 26

- United States Department of Agriculture. 2018. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/303414?fgcd>. Diakses tanggal 19 Agustus 2022.
- Verma MA, Kumar PA; Kavitha D, Anurag KB. *Denaturation and Antioxidant Activities of Annona cherimola in vitro*. *International Journal of Pharma and Bio Sciences*. 2011. 2(2):1-6
- Wijayanti, I., Joko Santoso dan Agus M. Jacob. 2012. *Pengaruh Frekuensi Pencucian Terhadap Karakteristik Gel Surimi Ikan Lele Dumbo*. *Jurnal Saintek Perikanan*. Vol. 8. No. 1.
- Yanti. (2019). *Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L)*. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia*. 4(2).