

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, S.D. 2001. Budidaya Ikan Lele Dumbo. Jakarta: Penerbit Kanisius.
- Achanta, S. dan Okos M. R. 2000. Drying Technology in Agriculture and Food Science: Quality Changes During Drying of Food Polymers. United States of America: Science Publisher Inc. pp 133-145.
- Adebayo I. A., Fapohunda, O. O., dan Ajibade, A.O. 2016. Evaluation Of Nutritional Quality Of *Clarias gariepinus* From Selected Fish Farms in Nigeria. Am. J. Food Sci. Nutr. Res. vol 3(4):56–62.
- Afrianto, Eddy dan Liviawaty Evi. 1995. Beberapa Metode Budidaya ikan, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Afrianto. E. E liiviawaty, O. Suhara dan Handayani 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Blanching terhadap Penurunan Kesegaran Filet tagih selama Penyimpanan pada Suhu Ruang. Jurnal Akuatika, 5 (1) : 45-54.
- Agrowindo, 2010. Mesin Penirs minyak. <http://www.mesinpertanian.com>. Diakses 21 November 2021.
- Aliyah, R. 2015. Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon Di Kota Bandung), Jurnal Perikanan Kelautan, vol 6(2): 78-84.
- Astawan, Made. (1988). Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademi Pressindo. Jakarta
- Astawan, Made. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya : Jakarta
- Buckle.K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet And M. Wooton. 2010. Food Science. Penerjemah Hari Purnomo Dan Adiono Dalam Ilmu Pangan. UI Press: Jakarta
- Dalimartha, Setiawan. 2000. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Bogor: Trobus Agriwidya.
- Damanik, RMS. 2010. Pengaruh Konsentrasi Kalsium Clorida (CaCl_2) dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Tepung Bawang Putih. Laporan Tugas Akhir. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Dhea. 2016. Pengaruh Konsentrasi Asam Phospat dan Waktu Demineralisasi Terhadap Kualitas Lem Berbahan Baku Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). Laporan akhir. Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang
- Djatmika, D. H., Farlina, dan Sugiharti E. 1986. Usaha Budidaya Ikan Lele. Jakarta: CV. Simplex.
- Effendi, M. 2002. Biologi Perikanan. Yayasan Pustaka Nusantara, Yogyakarta.
- Elfauziah, R. 2010. Pemisahan Kalsium dari Tulang Kepala Ikan Patin (*Pangasius sp.*). Jurnal Pangan Vol XII. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Fachruddin, L. 2003. Pembuatan Abon Ikan. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Fachruddin. 2007. Membuat Aneka Abon. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

- Fardiaz, S. (1996). Prinsip HACCP Dalam Industri Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Food Safety and Standards Authority of India. 2011. Food Safety and Standards (Laboratory and Sampling Analysis) Regulation. <https://www.fssai.gov.in/cms/food-safety-and-standards-regulations.php>
- Guenther. 1987. Minyak Atsiri Ketumbar. Jurnal Penelitian. <http://www.respository.ipb.ac.id>. Diakses tanggal 19 November 2021.
- Harikedua, J. W. 1992. Pengaruh perebusan terhadap komponen zat gizi ikan layang (*Decapterus ruselli*) khususnya asam lemak tidak jenuh omega-3. Jurnal. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Jenie, B. S. L. 2009. Pengembangan Bidang Ilmu Mikrobiologi Pangan dalam Menyikapi Masalah Keamanan Pangan dan Tren Pangan Fungsional. Bogor: Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor
- Junianto. 2003. Teknik Penangan Ikan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kartika, B. 1991. Sanitasi dalam Industri Pangan. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Katsuyama, AM and Jantschke, M. 1999. Sanitation and Standard Operating Procedures. Didalam : Stevenson,KE and Bernard, DT, editor. HACCP : A Systematic Approach to Food Safety, third edition. Washington, DC : The Food Processors Institute, hlm : 31-37.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta : UI Press.
- Kusumayanti H, Astuti W, dan Broto RW. 2011. Inovasi pembuatan abon ikan sebagai salah satu teknologi pengawetan ikan. Gema Teknol. 16(3):119–121.
- Leksono, T. dan Syahrul. 2001. Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan. Jurnal Natur Indonesia 3(2). Hal. 178-184.
- Leung, A Y. Foster S. 1996. Encyclopedia of common natural ingredients used in food, drugs and cosmetic. Ed ke-2. New York: John wiley and son.
- Lines, J dan J. Spence. 2014. Humane harvesting and slaughter of farmed fish. Journal of Sci Tech. 33(1) : 255-264.
- Mangunsong, Setia, MM. 2000. Kebijakan Pembinaan dan Pengawasan Mutu Hasil Perikanan. Bahan Pelatihan Sertifikat Pengolahan Ikan. Direktorat Jenderal Perikanan. Jakarta.
- Marliyati, S.A. 1995. Pengaruh Pengeringan Terhadap Kadar Senyawa Anti Nutrisi yang Mempengaruhi Ketersediaan Zat Besi serta Fortifikasi Zat Besi pada Rempah. Tesis. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Marriot, N. G. 1999. Principle of Food Sanitation 4th Edition. An Aspen Publication, Maryland.
- Miftahendrawati. 2014. Efek Antibakteri Ekstrak Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) Terhadap Bakteri *Streptococcus mutans* (in vitro). Skripsi. Makassar: Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Hasanuddin Makassar.
- Muhlisa, F. 1999. Budi Daya dan Manfaatnya Temu-Temuan dan Empon-Empon. Kanisius. Yogyakarta.

- Muhlisa, F. 1999. Budi Daya dan Manfaatnya Temu-Temuan dan Empon-Empon. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (Food Supplement). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas
- Oyen, LPA. 1999. Cimpogon Sitratus (DC) Staf. PInat Resort of south east asia. No 19 essensial oil plant. Bogor: Prosea Bogor Indonesia.
- Perangin-angin, P. 1983. Penelitian Dendeng Tawes (*Puntisius javanicus*) Dalam Berbagai Bentuk Olahan. Laporan Teknologi Perikanan. Balai Pengembangan Pertanian.
- Pratiwi, F. 2013. Pemanfaatan Tepung Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan. Skripsi. Semarang: Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Universitas Negri Semarang.
- Purnawijayanti, H. 2001. Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Purnawijayanti, Hiasinta, A. 2001. Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerjadalam Pengolahan Makanan. Kanisius. Yogyakarta
- Rahayu, E. dan N. Berlian. 1994. Bawang Merah. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rahmah, D. A. 2014. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Serai (*Cymbopogon citratus*) Dan Potensinya Sebagai Pencegah Oksidasi Lipid. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rahmawati, R. 2012. Keampuhan Bawang Putih Tunggal (Bawang Lanang). Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Ririsanti NN, Liviawaty E, Ihsan YN, dan Pratama RI. 2017. Penambahan Karagenan Terhadap Tingkat Kesukaan Pempek Lele. J. Perikan. Dan Kelaut. 8(1):165–173.
- Riyanto, R., Supriyadi, Suparmo dan Heruwati, E.S. 2012. Persamaan Prediksi Umur Simpan Filet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang Dikemas Vakum Dalam HDPE. *JPB Perikanan*, 7(2): 105-116.
- Robinson, EH dan Li M.H. 2015. A Brief Overview of Catfish Nutrition. *MISSISSIPPI Agric. For. Exp. Stn. Res. Rep.* 24(16):1–6.
- Samadi, Budi. 2000. Usaha Tani Bawang Putih, Cetakan Pertama. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Santoso, H. B. 2000. Bawang Putih, Edisi ke-12. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sari, Nila Ika. 2013. Pembuatan Kerupuk Ikan Dengan Substitusi Duri Ikan Bandeng. Semarang: Universitas Negeri Semarang. 80 hlm
- Silviana, E. 2010. Penerapan Sanitation Standard Operating Procedures. <http://www.scribd.com/doc/74340141/50/Sanitation-standart-operating-procedure-SSOP>. Diunduh 15 November 2021
- Suhardijono, dan Syamsiah S. 1987. Bioproses Dalam Industri Pangan. Yogyakarta: Penerbit Liberty dan PAU Pangan & Gizi.
- Suryani, A., Hambali E., dan Hidayat E. 2007. Membuat Aneka Abon. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Susanto B. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Surabaya: PT. Binallmu.
- Susianawati, R. 2006. Kajian Penerapan GMP dan SSOP pada produk Ikan Asin Teri Kering dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kabupaten Kendal. Tesis. Universitas Diponegoro, Semarang
- Susiwi, 2009. (GMP) Good Manufacturing Practice Cara Pengolahan Pangan yang Baik.
- Sutejo, M.M. 1990. Pengembangan Kultur Tanaman Berkhasiat Obat. Jakarta: Rineke Cipta.
- Suyanto, S.R. 2008. Budidaya ikan lele (edisi revisi). Penebar Swadaya. Jakarta, 92 hlm
- Syamsir, Elvira. 2011. Karakteristik Mutu Daging. Kulinologi Indonesia, Edisi Maret 2011.
- Taib, Gunarif. 1987. Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian. Jakarta: Melton Putra.
- Tambunan, Effatha. 2011. Jadi Sentra Lele Terpadu. <http://www.kkp.go.id/index.php/arsip/c/5956/Boyolali-Jadi-Sentra-Lele-Terpadu/>. Boyolali [diakses: 8 Januari 2022]
- Tarwiyah, K. 2001. Minyak Kelapa. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat. <http://warintek.ristek.go.id>. Diakses 20 November 2021.
- Thaheer, 2005. Sistem Manajemen Mutu HACCP. Jakarta : Bumi Aksara
- Tjahyadi, C, dkk., 2011. Praktikum Bahan pangan dan Dasar-dasar Pengolahan. Bandung: Universitas Padjajaran Bandung.
- Triharjono, A., Probowati, B. D., & Fakhry, M. (2013). Evaluasi sanitation standard operating procedures kerupuk amplang di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 7(2):76-83
- Ubadillah, A. dan Hersoelistyori W. 2010. Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan Dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *J. Pangan Dan Gizi* . 01(02):45–54
- Utami, Budi, dkk., 2009. Kimia 2 : Untuk SMA/MA Kelas XI, Program Ilmu Alam. Jakarta.
- Wijayakusuma, HMM. 2001. Tumbuhan Berkhasiat Obat Indonesia: Rempah rimpang dan Umbi. Jakarta: Jakarta Millenia Populer.
- Winarni, F. dan D. E. Puspitasari. (2013). Peran Pemerintah Dalam Penanggulangan Pencemaran Air Tana Oleh Bakteri E. Colidi Kota Yogyakarta. *MIMBAR HUKUM* Volume 25, Nomor 2, Juni 2013. Halaman 219 – 230.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Edisi Terbaru. Bogor: M-brio Press.
- Winarno, F.G. dan Surono. 2004. GMP, Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor : MBrio-Press.
- Winarno, F.G. dan Surono. 2004. Penerapan HACCP pada Industri Pangan. Bogor : MBrio-Press.

- Wiryanti, J dan H. T. Witjaksono. 2001. Konsep HACCP. Jakarta.
- Wulandari, A. dan S. R. Nunuk. 2009. Perbaikan Teknik Pembuatan Keripik Menggunakan Penirisan Minyak di Sentra Industri Makanan Ringan Dusun Jiwan, Gondangan, Jogonalan, Klaten. Jurnal Prospect Februari 2009, Tahun 5 Nomor 8. Hal 39-44.
- Zaki. 2009. Budi Daya Ikan Lele (*Clarias batrachus*). [http://wilystra2008.biologi.com/journal/item54/Budi_Daya_Ikan_Lele\(Clariasbatrachus\)](http://wilystra2008.biologi.com/journal/item54/Budi_Daya_Ikan_Lele(Clariasbatrachus)). [Diakses 19 November, 2021]