

Daftar Pustaka

- Adriani, A., Fauziah, F., & Saputra, R. (2019). Analisis Kalsium (Ca) pada Ikan Petek dan Mujair dengan Metode Kompleksometri. *Oceana Biomedicina Journal*, 2(2), 91-100.
- Ali, M. (2010). *Metodologi dan Aplikasi*. Riset Pendidikan. Bandung: Pustaka Cendekia Utama.
- Asmaraningtyas, D. (2014). Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. *Program Studi Ilmu Gizi Jenjang S1. Fakultas Ilmu Kesehatan*. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 17.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan (Teori dan Aplikasi)*. Cetakan Pertama. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Cahyadi, W. (2012). *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Cetakan Ketiga. Edisi Kedua. Bumi Aksara. Jakarta
- Dasir, & Suyatno. (2019). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Cetakan Pertama. Noer Fikri. Palembang.
- Daulay, N., & Dwi Utari. (2012). Pengolahan ikan kakek (*Leiognathus equulus*) Menjadi Abon Sehat dan Bebas Pengawet Sebagai Usaha Alternatif Pangan Lokal di Pangkalan Susu. *Prosding Seminar Nasional III Biologi dan Pembelajarannya*. Universitas Negeri Medan:70-78.
- Fitria, A. (2017). Pengaruh Suhu dan Lama Fermentasi terhadap Produksi Ekspolisakaridat dari Tetes Tebu oleh *Lactobacillus plantarum* dan Identifikasi Senyawa Gula Penyusunnya. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Maulana Akbar. Malang.

- Hendrayana, Herwindra, M. I., & Hartanti, N. U. (2017). Ikan Petek (*Leiognathus* Sp.) Dalam Perekonomian Nelayan Suradadi Kabupaten Tegal. *Seminar Nasional Pendidikan Sains dan Teknologi*. Universitas Muhammadiyah Semarang : 9-14
- Herman, & Joetra, W. (2015). Pengaruh Garam Dapur (NaCl) Terhadap Kembang Susut Tanah. *Jurnal Momentum*, 17(1), 13–20.
- Hermawan, H., & Ghani, Y. A. (2018). Geowisata: Solusi Pemanfaatan Kekayaan Geologi yang Berwawasan Lingkungan
- Heruwati, E. S. (2002). Pengolahan ikan secara tradisional: Prospek dan peluang pengembangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 21(3), 92–99.
- Koesoemawardani, D., Marniza, Rizal, S., & Sella, N. (2016). Penambahan Konsentrasi Gula Aren pada Joruk (Produk Ikan Fermentasi). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian Politeknik Negri Lampung* : 187-195.
- Lestari, S. R. I., & Susilawati, P. N. U. R. (2015). Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xantoshoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodeversiytas Indonesia*. 1(4): 941-946.
- Lin, Y. & Tanaka, S. (2005). Ethanol Fermentation From Biomass Resource: Current State and Prospects. *Appl Microbiol Biotechno*, 69: 627-642
- Lunda, N., Ibrahim, M. N., & Suwarjoyowirayatno. (2019). PEMANFAATAN HASIL SAMPING PENGOLAHAN IKAN PEPEREK (*Leiognathus equulus*) MENJADI TEPUNG IKAN. *J. Fish Protech*, 2(1), 11–17.
- Luwihana, S., Kuswanto, K. R., Rahayu, E. S., & Sudarmadji, S. (2010). Fermentasi Asam Asetat Dengan Sel Amobil *Acetobacter Pasteurianus* INT-7 Dengan Variasi Ph Awal Dan Kadar Etanol. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 30(2), 123–132.

- Masdarini, L. (2011). Manfaat Dan Keamanan Makanan Fermentasi Untuk Kesehatan (Tinjauan Dari Aspek Ilmu Pangan). *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 8(1), 53–58.
- Megama, Oktaviani P. (2016). Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Total Asam Tertitrasi (TAT), pH Dan Karakteristik Tempoyak Menggunakan Starter Basah *Lactobacillus casei*. *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologi Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4 (2):286-290.
- Nur, H. S. (2010). Sukseksi Mikroba Dan Aspek Biokimiawi Fermentasi Mandai Dengan Kadar Garam Rendah. *Makara Journal of Science*, 13(1), 13–16
- Pamungkas, W. (2011). Teknologi Fermentasi, Alternatif Solusi Dalam Upaya Pemanfaatan Bahan Pakan Lokal. *Media Akuakultur*, 6(1), 43-48
- Prasetya, A. (2018). Fortifikasi Biji Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan Olahan Tukang Ikan Pepetek (*Leiognathus sp.*) sebagai bahan olahan mie basah. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung. Lampung.
- Putro, J., Budiastira, I., & Ahmad, U. (2012). Optimasi Proses Penggorengan Hampa dan Penyimpanan Keripik Ikan Pepetek (*Leiognathus SP.*). *Jurnal Keteknik Pertanian*, 26(1), 25 – 32
- Riani, & ETTY. (2016). KONTAMINASI MERKURI (Hg) DALAM ORGAN TUBUH IKAN PETEK (*Leiognathus equulus*) DI PERAIRAN ANCOL, TELUK JAKARTA. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 11(2), 313.-322

- Rusnawati, Haslianti, & Suwarjoyowirayatno. (2020). UJI STABILITAS PENYIMPANAN IKAN PEPEREK (*Leiognathus equulus*) KERING DENGAN METODE PENGEMASAN YANG BERBEDA. *J. Fish Protech*, Vol. 3 No. 23(2), 178–183.
- Sari, Dela P. (2019). Pengaruh Biaya Produksi Dan Harga Jual Terhadap Tingkat Keuntungan Home Industry Keripik Menurut Persepekti Ekonomi Islam. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung. Lampung
- Sensori, A., & Dari, R. (2007). Analisis Sensori Rusip Dari Sungailiat-Bangka. *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 12(2), 36–39.
- Sugioyono.(2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Cetakan ke 19. Alfabeta. Bandung.
- Suprayitno. (2017). *Teknik Pengawetan*. Cetakan Pertama. UB Press. Malang.
- Suryaningsih, V., Ferniah, R. S., & Kusdiyantini, E. (2018). ISOLAT KHAMIR IK-2 HASIL ISOLASI DARI JUS BUAH SIRSAK (*Annona muricata* L.). *Jurnal Biologi*, 7(1), 18–25.
- Susilowati, R., Koesoemawardani, D., & Rizal, S. (2014). PROFIL PROSES FERMENTASI RUSIP DENGAN PENAMBAHAN GULA AREN CAIR. *19(2)*, 137–148.
- Thalib, A. (2011). UJI TINGKAT KESUKAAN NUGGET IKAN MADADIHANG (*Thunnus albacares*) DENGAN BAHAN PENGISI YANG BERBEDA. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*,4(1)
- Tresnawati, V., & Siagian, M. (2006). Pemberdayaan Komunita. *Jurnal Ilmu Kesejahteraan Sosial*, 3(3), 61–118.
- Utami, E. (2009). ANALISIS RESPONS TINGKAH LAKU IKAN PEPETEK (*Secutor insidiator*) TERHADAP INTENSITAS CAHAYA BERWARNA. *Jurnal Sumberdaya Perairan*, 3(2), 1-4.

Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57

Wardhani, R. S., & Valeriani, D. (2016). Green Tourism Dalam Pengembangan Pariwisata Bangka Belitung. *Prosiding Seminar Nasional INDOCOMPAC*, 0(0), 275–286.

Wijayanti, N. S. (2016). Analisis pengawetan makanan dan uji organoleptik ikan asin yang beredar di pasar besar madiun. *Jurnal Florea Volume*, 3(1), 59–64.

Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Edisi Terbaik Bogor. M-Brio Press

Yohana, R. (2016). Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Dari Campuran Sari Buah Pepino (*Solanum muricatum*, Aiton) Dan Sari Buah Terung Pirus (*Cyphomandra betacea*, Sent.). *Skripsi*. Universitas Andalas. Padang.