

DAFTAR PUSTAKA

- A. B. F. Azka, M. T. Santriadi, and M. N. Kholis, "Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Kimchi", *Agroindustrial Technol. J.*, vol. 02, no. 01, pp. 91–97, 2018, doi:<http://dx.doi.org/10.21111/atj.v2i1.2818>.
- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Anggraeni. M., Rustiadi. E., Yulianto, G. 2020. Peranan sektor perikanan terhadap perekonomian kabupaten natuna. *Jurnal Kebijakan Sosek KP*. 10(1): 11-23.https://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/jkse/article/view/8155?utm_source=
- Anggraini, P. N., Susanti, S dan Bintoro, V. P. 2017. Karakteristik Fisikokimiadan Organoleptik Bakso Itik dengan Tepung Porang sebagai Pengenyal. *Jurnal Tekonologi Pangan*. 31) : (155-160).
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/23533/21760>
- AOAC. 2005. Association of Official Analytical Chemist. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington, Virginia, USA: Published by The association of official analytical chemist, Inc.
https://www.researchgate.net/publication/292783651_AOAC_2005
- Aristya, A. L., Legowo, A. M., & Baarri, A. N. (2013). Total Asam, Total Yeast, Dan Profil Protein Kefir Susu Kambing Dengan Penambahan Jenis Dan Konsentrasi Gula Yang Berbeda. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 38(1), 3-8.
https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/1062/0?utm_source=
- Aryanti, E. E., dan Dharmayanti, A. W. S. 2014. Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus Sp*) terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi. *ODONTO Dental Journal*, 1(2).
https://jurnal.unissula.ac.id/index.php/odj/article/view/284?utm_source=
- Asmoro LC. (2012). Karakteristik Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp*). Skripsi. Universitas Brawijaya Malang.
https://repository.ub.ac.id/id/eprint/149422/?utm_source=
- Astuti, I. & Tebai, P. 2018. Analisis formalin ikan teri (*stolephorus sp*) asin di pasar tradisional Kabupaten Gorontalo. *Gorontalo Fisheries Journal*. 1(1): 43-50.
https://jurnal.unigo.ac.id/index.php/gfj/article/view/105?utm_source=
- Ayu, D. A., Amir, N. dan Syahrul. 2021. Mutu dan Keamanan Pangan Produk Ikan Teri (*Stolephorus indicus*) Kering yang Dipasarkan di Kabupaten Barru. *Jurnal UNHAS*. 2(1): 19-25.

- Azizah, N., Al-Baarri, A. N., & Mulyani, S. (2012). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Produksi Gas Pada Proses Fermentasi Bioetanol Dari Whey Dengan Substitusi Kulit Nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 19(1), 13-18.
https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/699302?utm_source=
- Badan Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2354.2-2006. *Penentuan Kadar Air Pada Produk Perikanan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2354.3-2006. *Penentuan Kadar Lemak Pada Produk Perikanan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2354.4-2006. *Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen Pada Produk Perikanan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bahalwan, F. 2011. Pengaruh Kadar Garam dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Mikrobiologi Bekasang sebagai Bahan Modul Pembelajaran bagi Masyarakat Pengrajin Bekasang. [Bimafika, 2011, 3, 2992- 297]. Universitas Darussalam Ambon, Ambon.
https://arsipjurnal.usm.ac.id/index.php/jtphp/article/view/2326?utm_source=
- Budi, F. S., Herawati, D., Purnomo, J., Sehabudin, U., Sulistiono., Nugroho, T. 2017. Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk Ikan Teri untuk Pemberdayaan Masyarakat di Desa Saramaake, Halmahera Timur. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 3(2): 89-99.
https://journal.ipb.ac.id/index.php/j-agrokreatif/article/view/18787/0?utm_source=
- Chelule, P.K., Mokoena, M.P. dan Ggaleni, N. (2010). Advantages of traditional lactic acid bacteria fermentation of food in Africa. *Current Research, Technology and Education Topics in Applied Microbiology and Microbial Biothechnology* 2: 1160-116.
https://www.sciepub.com/reference/74253?utm_source=
- Daeng, R. A., Onibala, H., Agustin, A. T. 2016. Penggunaan Alat Pengering Ikan Untuk Meningkatkan Mutu Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*) Asin Kering Selama Penyimpanan. *Aquatic Science & Management*. Vol. 4(2): 41-46.
<https://doi.org/10.35800/jasm.4.2.2016.14448>
- Desfita, S, Sari. W, Yusmarini, Pato, U. (2023). Karakteristik Sensori dan Kandungan Gizi Susu Fermentasi Berbasis Kedelai dan Madu. *Jurnsl Kesehatan Komunitas*, 9(1), 157-187. <https://doi.org/10.25311/keskom.Vol9.Iss1.1353>.
https://doaj.org/article/b094ec1fd9d44c65a0ab094d83ece4db?utm_source=
- Desniar, Peornomo D dan Wijatur W. 2009. Pengaruh Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp.*) Dengan Fermentasi Spontan. *Jurnal*

- Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 12 (1) : 73-87. Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/5662?utm_source=
- Edwar Z. Heldrian S., Ety Y. dan Delmi S. 2011 Pengaruh Pemanasan terhadap Kejenuhan Asam Lemak Minyak Goreng Sawit dan Minyak Goreng Jagung. Jurnal Indonesia Medical Association. Volume 61.
- Fahmi, A.S., W. F. Ma'ruf dan T. Surti. 2014. Laju Oksidasi Lemak dan Mutu Organoleptik Ikan Teri Nasi Kering (*Stolephorus sp*) Selama Penyimpanan Dingin. PENA Jurnal Ilmu Pengetahuan. dan Teknologi, 27(1): 65-77.
https://jurnal.unikal.ac.id/index.php/pena/article/view/124/0?utm_source=
- Fauziyah, Hadi, Khairul Saleh, Freddy Supriyadi. 2016. Distribusi Ukuran Ikan Teri (*Stolephorus sp*) yang ditangkap pada perikanan bagan tancap di muara sungsang sumatera selatan. Jurnal Marine Fisheries. Vol 7 no.2 November 2016. Hal 161-169. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
https://journal.ipb.ac.id/index.php/jpsp/article/view/15747?utm_source=
- Gusnadi, D., Riza, T., & Edwin, B. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapal Sigkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(1), 2883-2888.
<https://doi.org/10.47492/jip.v1i1.2.606>
- Handayani, T., Sutarno., Setyawan, A, D. 2004. Analisis Komposisi Nutrisi Rumput Laut *Sargassum crassifolium* J Agardh. Biofarmasi. 2(2):45-52.
- Hartini. R. S., Martasuganda. S., Purwangka. F. 2021. Hasil tangkapan ikan teri (*Stolephorus sp.*) Menggunakan bagan dengan dan tanpa atraktor di perairan pangandaran. Jurnal Akuatika Indonesia. Vol. 6(1): 31-39.
- Hafsah, Juniar, E., Lismawati. 2021. Estimasi Ketidakpastian Pengukuran Pada Metode Analisa Proksimat di Laboratorium Kimia Hasil Pertanian Universitas Sriwijaya. *Jurnal Penelitian Sains*. Vol. 23(2): 61-66.
<https://doi.org/10.56064/jps.v23i2.616>
- Haq, D. A., Ratnaningsih, N., Lastariwati, B. 2021. Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Sp.*) Dalam Pembuatan Kue Semprong Sebagai Sumber Kalsium Untuk Anak Sekolah. *JPHPI*. Vol. 24(3): 292-300.
<https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i3.36099>
- Hendrardi 2009. Ikan Teri cegah Osteoporosis
<http://www.gizi.net/cgibin/berita/fullnews.cgi?newsid1076388924,5402>. Diakses September 2016.
- Hidayati, E. A. (2015). Pengaruh Konsentrasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp*) pada Pembuatan Kudapan PMT Balita terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik.

https://lib.unnes.ac.id/28180/?utm_source=

- Hossain, M.S., Abdullah, M., dan Siddik, M.A.B. (2015). Length-Weight Relationship and Condition Factor of *Stolephorus* sp. (Family: *Engraulidae*) in the Coastal Waters of Bangladesh. *Journal of Fisheries*, 3(2), 173-177.
- Indriasari, Y., Basrin, F., Salam, H. B., Teknologi, J., Bumi, P. H., Palu, P., & Tengah, P.-S. (2019). Analisis Penerimaan Konsumen Moringa Biscuit (Biskuit Kelor) Diperkaya Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Consumer Acceptance of Biscuits Fortified With Extracted Moringa Leaf Powder. *J. Agroland*, 26(3), 221–229.
- Jalil, A. R., Nelwan, A., Nurdin, N., Zainuddin, M., Jaya, I., & Akbar, M. (2019). Potensi dan Tingkat Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Pelagis Provinsi Kalimantan Utara. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan Dan Perikanan*, 6, 1–8.
https://jurnal.untirta.ac.id/index.php/jpk/article/view/11382?utm_source=
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2016. Potensi kelautan dan perikanan kabupaten Natuna.
- Koesoemawardani, D dan Ali, M. 2016. Rusip dengan Penambahan Alginat sebagai Bumbu. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3):277-287.
- M.Hartawan, “Perubahan Mikrobiologis Selama Fermentasi Bebontot (*Microbiological Changes During The Fermentation Of Bebontot*),” Denpasar, Sep. 2007. Accessed: Oct. 27, 2022. [Online]. Available: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/mip/article/view/1726>
- Mardiah, J. 2022. *Pemanfaatan Air Limbah Rebusan Ikan Teri (Stolephorus sp) Sebagai Flavor Pasta Alami Dengan Berbagai Suhu Pemanasan*. Skripsi. Universitas Maritim Raja Ali Haji. Tanjungpinang. 37 Halaman.
- Margaretha, F., & Edwin, J. (2012). Analisa Pengaruh *Food Quality* dan *Brand Image* Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Ganep’s Di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, Vol.1(1), hal.1-6.
https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-pemasaran/article/view/72?utm_source=
- Mozzi, F., R. R. Raya dan G. M. Fignolo. 2010. *Biotechnology of Lactic Acid Bacteria: Novel Application*. Wiley Blackwell Publishing, USA.
- Muchtadi, T. R. dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
https://lib.unpad.ac.id/index.php?id=5444&node=Fakultas+Perikanan+dan+Ilmu+Kelautan&p=show_detail&utm_source=

- Muharani, A. Z. dan Husodo, T. (2016). Studi *Etnobotani* Pemanfaatan Tumbuhan Rempah-Rempah sebagai Obat oleh Masyarakat Desa Pangandaran Kecamatan Pangandaran Kabupaten Pangandaranl. Seminar Nasional Biologi V UNNES: Hilirisasi Hasil Penelitian Biologi dan Pendidikan Biologi melalui akselerasi Inovasi Berwawasan Konservasi, (288-297).
- Mulyani. R., Adi, P., Yang, J. J (2022). Produk Fermentasi Tradisional Indonesia Berbahan Dasar Pangan Hewani (Daging Dan Ikan): A Review JAHT: Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology 1(2), 34-48.
https://www.researchgate.net/publication/372407378_Produk_Fermentasi_Tradisional_Indonesia_Berbahan_Dasar_Pangan_Hewani_Daging_dan_Ikan_A_Review
- Mutaqin, A. Z., Muharani, A. Z. dan Husodo, T. (2016). Studi *Etnobotani* Pemanfaatan Tumbuhan Rempah-Rempah sebagai Obat oleh Masyarakat Desa Pangandaran Kecamatan Pangandaran Kabupaten Pangandaranl. Seminar Nasional Biologi V UNNES: Hilirisasi Hasil Penelitian Biologi dan Pendidikan Biologi melalui Akselerasi Inovasi Berwawasan Konservasi, (288-297).
- Naga, W. S., Adiguna, B., Retnoningtyas, E. S., Ayucitra, A. 2010. Koagulasi protein dari ekstrak biji kecipir dengan metode pemanasan. *J. Widya Teknik*. 9(1): 1-11.
- Ndumuye, E., Langi, T. M., & Taroreh, M. I. R. (2022). Chemical Characteristics Of Muate Flour (Pteridophyta filicinae) As Traditional Food For The Community Of Kimaam Island. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 261–268.
- Nurlaila, S., D.M. Agustini dan J. Purdiyanto, 2017. Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget. *Jurnal Maduranch*. Vol. 2 No. 2 (Hal:67-72). Madura.
https://www.researchgate.net/publication/389568476_UJI_ORGANOLEPTIK_TERHADAP_BERBAGAI_BAHAN_DASAR_NUGGET
- Pattola., Nur, A., Atmadja, T, F. A., Yuniarto, A. E., Rasmaniar., Marzuki, I., Unsunnidhal, L., Siregar, D., Puspita, R., Pakpahan, M., Purba, A. M. V. 2020. *Gizi Kesehatan dan Penyakit*. 194 Halaman
- Rahmawati H, Rustanti N. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp*) Terhadap Kandungan Protein, Kalsium, dan Organoleptik Cookies. *J Nutr Coll*. 2013;2(3):382–390.
https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/3440?utm_source=
- Ramadhan, R., Nuryanto, N., & Wijayanti, H. S. 2019. Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp*) Sebagai PMT-P Untuk Balita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 264–273.
https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/3440?utm_source=

- Samsundari. Identifikasi Ikan Segar Yang Dipilih Konsumen Beserta Kandungan Gizinya Pada Beberapa Pasar Tradisional di Kota Malang. *J Protein*. 2007;14(1):41–49.
https://studylibid.com/doc/391055/identifikasi-ikan-segar-yang-dipilih-konsumen---e?utm_source=
- Sankar T.V., R. Anandan., S.Mathew.,K.K. Asha., P.T. Lakshmanan., J. Varkey., P.A. Aneesh., dan B.P. Mohanty. 2013. Chemical Composition and Nutritional Value Of Anchovy (*Stolephorus sp*) Caught From Kerala Coast, India. *European Journal Of Experimental Biology*, 3(1):85-89.
- Savitri, I.K.E., Silaban, B., Sormin, R.B.D. (2018). Mutu Produk Teri(*Stolephorus Sp.*) Kering Pulau Buru Dengan Metode Pengering Surya Tertutup. *JPHPI*, 21(3), 543-548.
https://id.scribd.com/document/621022449/Analisis-Penanganan-Pascapanen-Tradisional?utm_source=
- Setyowati, W. T., Nisa, F. C. 2014. Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung : tepung terigu dan penambahan baking powder). *J. Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 224-231.
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahrgaan*, Vol. 13, No.2, 38-44.
- Sumbono, A. 2016. *Karbohidrat Seri Biokimia Pangan Dasar*. 52 Halaman.
- Sumiyati. Kualitas Nata de Cassava Limbah Cair Tapioka dengan Penambahan Gula Pasir dan Lama Fermentasi yang Berbeda. (Skripsi). Surakarta. Universitas Muhammadiyah.2009.
https://eprints.ums.ac.id/4310/?utm_source=
- Sundari, D., Almasyhuri, Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. Vol. 25(4): 235-242. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- Sutarno. 2018. Penetapan kadar protein ikan teri kering (*Stolephorus sp.*) yang dijual di pasar tani kemiling Bandar Lampung dengan metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*. 3(4): 273-279.
https://www.repository.malahayati.ac.id/index.php/ktianafarma/article/view/18?utm_source=
- Syah, Dahrul. 2012. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press, Bogor.
- Tohata, V. D., Sormin, R. B. D., Savitri, I. K. E. 2021. Profil asam amino dan kandungan mineral ikan teri (*Stolephorus commersonii*) segar dan kering dari Desa Siahoni Kabupaten Buru. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 1(2): 59-70.

<https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/jinasua/article/view/5958>

Widiyarini, Rodoni, A., Latuconsina, S. 2022. Determinan Kinerja Sub Sektor Perikanan Guna Mendukung Ketahanan Ekonomi di Provinsi Kepulauan Riau. *Jurnal Ketahanan Nasional*. Vol 28(2): 222-240.

<https://journal.ugm.ac.id/jkn/article/view/74691>

Winarno, F.G, 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gedia Pustaka Utama. Jakarta

Yuktika, S., Sutiyaniti, E., Dhewi, E. S., Martika, S. D dan Sa'diyah, R. D. 2017. Pengaruh Variasi Konsentrasi Garam terhadap Kualitas Fermentasi Udang. *Bioedukasi*, 10(2):18-22.

https://jurnal.uns.ac.id/bioedukasi/article/view/11568?utm_source=

Yuliani, I. (2013). Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein dan Jenis Filler yang Berbeda. *Universitas Negeri Semarang*.

Zulham, A., Subaryono, Anggawangsa, R. F. 2017. Rekomendasi Pengembangan Perikanan Tangkap Di Natuna Dan Sekitarnya. Rajawali press. Depok. 66 halaman.

