

DAFTAR PUSTAKA

- Amiarso. (2003). *Skripsi, Pengaruh Penambahan Daging Ikan Kambing-Kambing (Abalistes Steilatus) Terhadap Mutu Kerupuk Gemblong Khas Kuningan Jawa Barat*. Bogor: Fakultas Perikanan dan ilmu kelautan, IPB.
- Anonim, 2010. *Buku Petunjuk Praktikum Analisa Pangan dan Hasil Pertanian, Jember : FTP UNEJ*
- Afrianto, E. Dan Liviawaty. (1989). *Pengawetan Dan Pengolahan Ikan, Kanisius*. Yogyakarta.
- Ardiansyah, Y., Darmanto, Y. S., & Anggo, A. D. (2015). Pengaruh Penambahan Koji Dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas (pH, TVBN, Kadar garam dan Rendemen). Kecap Ikan Berbahan Ikan Rucah. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 53-61.
- Badan Standar Nasional. 2017. Standar Nasional Indonesia No. (8377-2017) Tentang kecap ikan.
- Benjakul, S., & Morrissey, M. T. (2020). *Protein hydrolysates from fish processing by-products: Production, bioactivity, and applications*. Food Chemistry, 331, 127350.
- Bleeker, P. (1853). *Diagnostische beschrijvingen van nieuwe of weinig bekende vischsoorten van Batavia. Tiental I–VI. Natuurkundig Tijdschrift voor Nederlandsch Indië*, 4(3), 451–516.
- Himelda, H., Wiyono, E. S., Purbayanto, A., dan Mustaruddin, M. (2011). Analisis Sumber Daya Perikanan Lemuru (*Sardinella lemuru* Bleeker 1853) Di Selat Bali. *Marine Fisheries: Journal of Marine Fisheries Technology and Management*. 2(2): 165-176.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices*. Springer.
- Ledo, M. E. S. (2020). Kandungan Protein Kecap Nira Lontar Dengan Variasi Konsentrasi Tepung Tempe. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 130-135.
- Luhulima, C. F., Rieuwpassa, F., & Wattimena, M. L. (2024). Pemanfaatan tetelan ikan tuna (*Thunnus* sp.) dalam pembuatan kecap ikan dengan penambahan enzim dan yoghurt. *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 15-24.
- Meisya Putri. (2020). *Skripsi. Berbagai konsentrasi garam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kecap ikan kurisi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- Mutamimah, D., & Arista, Y. L. V. (2023). Karakteristik kimia tepung kepala ikan

“*sardinella lemuru*” sebagai bahan baku pembuatan olahan makanan. Saintek Perikanan: *Jurnal ilmu dan teknologi perikanan indonesia*, 19(3).

- Nurhikma, N. T., & Purwaningsih, S. (2017). Kandungan asam amino, asam lemak, dan mineral cacing laut dari Sulawesi Tenggara. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(1), 36-44.
- Oujifard, A., Benjakul, S., Nirmal, N. P., & Bashirzadeh, S. (2021). *Chemical, nutritional, microbial, and sensory characteristics of fish sauce Suragh from Hormozgan, Iran*. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 30(2), 185–197.
- Puat, S. N. A., Huda, N., Abdullah, W. N. W., Al-Karkhi, A. F. M., & Ardiansyah, A. (2015). Chemical composition and protein quality of fish sauces (Kecap Ikan and Nampla). *Asia Pacific Journal of Sustainable Agriculture Food and Energy (APJSAFE)*, 3(02), 2-9.
- Rahmadan, Y. (2024). Strategi Produk Brending Kecap Ikan Dari Fermentasi Ikan Rucah di kelurahan Kalibaru, Cilincing, Jakarta Utara. *PANDAWA : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2).
- Rianingsih, L., Ibrahim, R., & Anggo, A. D. (2016). Karakter Kimia Kecap Ikan Dari Viscera Ikan Mayung (Arius Sp.) Yang Difermentasi Dengan Kadar Garam Yang Berbeda. *Saintek Perikanan: Indonesia Journal of Fisheries Science and Technology*, 11(2), 155-119.
- Rohmah, A., Rahmawati, N., & Pramono, H. (2019). *Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat dari kecap ikan tradisional*. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 12(2), 85–92.
- Siahaan, R. Y., Nauli, A. P., & Pandiangan, M. (2024). Pembuatan Kecap Ikan Rucah Dengan penambahan Ekstrak Kulit Nanas. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 41-48.
- Siriwong, S., Boonyaratanakornkit, M., & Benjakul, S. (2024). *Impact of salt concentration and fermentation time on amino acid composition and sensory quality of traditional Thai fish sauce*. *LWT – Food Science and Technology*, 195, 117456.
- Soekarto ST. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Su, T. C., Yang, M.J., Huang, H. H., Kuo, C. C., & Chen, L. Y. (2021). Using sensory wheels to characterize consumers' perception for authentication of Taiwan specialty teas. *Food*, 10(4), 836.
- Supriyanto, Darmadji, P. & Susanti, I. (2014). Pembuatan Teh Daun Tanaman Kakao (*Theobroma cacao* L) Sebagai Minuman Penyegar', *Agritech*, 34(4),

pp. 422–429. doi: 10.22146/agritech.9437.

Tamang, J. P., Watanabe, K., & Holzapfel, W. H. (2016). Review: *Diversity of microorganisms in global fermented foods and beverages*. *Frontiers in Microbiology*, 7, 377.

Umar, C, B, P. (2021). Penyuluhan tentang pentingnya peranan protein dan asam amino bagi tubuh di Desa Negri Lima. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 1(3), 52-56.

Widyastuti, P., Riyadi, P. H., & Ibrahim, R. (2014). Mutu kecap ikan yang terbuat dari isi perut ikan manyung (*Arius thalassinus*) dengan konsentrasi garam yang berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan*, 9(2), 18-23.

Zhu, W., W., Luan, H., Bu, Y., Li, J., Li, X., & Zhang, Y. (2021). Changes in taste substances during fermentation of fish sauce and the correlation with protease activity. *Food Research International*, 144, 110349.

