

DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, R., Sulaiman, M., dan Ghaffar, M, A. 2019. Penanganan Umpan Hidup pada Alat Tangkap *Pole and Line* KM. Baku Sayang 01 di PT. Sari Malalugis Sulawesi Utara. Jurnal Repository. polipangkep.ac.id
- Ahmad, F., Ayub, M., Mohamad, S, N. 2018. proximate and amino acid composition of selected dried anchovies (whole and processed) from pangkor island, malaysia. *Malaysian Fisheries Journal*.
- Anggraeni. M., Rustiadi. E., Yulianto, G. 2020. Peranan sektor perikanan terhadap perekonomian kabupaten natuna. *Jurnal Kebijakan Sosek KP*. 10(1): 11-23. <https://doi.org/10.15578/jksekp.v10i1.8155>
- 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.
- 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://doi.org/10.32662/v1i1.105>
- 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
- 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.
- Bau, F.C., Une, S., Antuli, Z. 2021. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Kimia Dan Biologis Ikan Teri Asin Kering (*Stolephorus Sp*) *Jambura Journal Of Food Technology*. Vol. 3(2): 94-101. <https://doi.org/10.37905/jjft.v3i2.9101>
- 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://doi.org/10.29244/agrokreatif.3.2.89-99>
- 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>

- Daeng, R.A. & Laitupa, I. W. 2019. Karakteristik Kimia dan Evaluasi Sensori Produk Ikan Teri Kering Lokal di Desa Toniku. *Jurnal BIOSAINSTEK*. Vol. 2(1): 1-8. <https://doi.org/10.52046/biosainstek.v2i01.309>
- Dinisia, A., Adiwilaga, M, E., Yonvitner. 2015. Kelimpahan Zooplankton Dan Biomassa Ikan Teri (*Stolephorus Spp.*) Pada Bagan Di Perairan Kwatisore Teluk Cenderawasih Papua. *Marine Fisheries*. Vol.6(2): 143-154. <https://doi.org/10.29244/jmf.6.2.143-154>
- 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>
- Handayani, T., Sutarno., Setyawan, A, D. 2004. Analisis Komposisi Nutrisi Rumput Laut *Sargassum crassifolium* J.Agardh. *Biofarmasi*. 2(2):45-52. <https://doi.org/10.13057/biofar/f020201>
- 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. <https://doi.org/10.24198/jaki.v6i1.32371>
- Hidayat, H. N. & Insafitri. 2021. Analisa Kadar Proksimat Pada *Thalassia Hemprichi* Dan *Galaxaura Rugosa* Di Kabupaten Bangkalan. *Juvenil*. Vol. 2(4): 307-317.
- Jayadi, I. Y. & Rahman, A. 2018. Analisis Kandungan Gizi Makro Pada Ikan Duo (Penja) Hitam Dan Putih Sebagai Pangan Lokal Kota Palu. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*. Vol. 2(1): 31-38. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v2i1.10421>
- Jumriati, Idris, M., Yusnaini. 2018. Konsentrasi Protein dan Asam Amino pada Ikan Gabus (*Channa striata*) yang Diberi Daging Keong Mas (*Pomacea sp.*) Segar atau Kering. *Jurnal Sains Dan Inovasi Perikanan*. Vol. 2(1): 20-29. <https://doi.org/10.33772/jsipi.v2i1.7468>
- Mardiah, J. 2022. *Pemanfaatan Air Limbah Rebusan Ikan Teri (Stolephorus comersonnii) Sebagai Flavor Pasta Alami Dengan Berbagai Suhu Pemanasan*. Skripsi. Universitas Maritim Raja Ali Haji. Tanjungpinang. 37 Halaman.
- Natsir, A. N. & Latifa, S.2016. Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah Dan Ikan Kerapu Bebek. *Jurnal Biology Science & Education*. Vol. 7(1): 49-55. <https://doi.org/10.33477/bs.v7i1.392>
- Nurhidayah, B., Soekandarsi, E., Erviani, E. A. 2019. Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng (*Chanos-Chanos*) Dan Sisik Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) *Jurnal Biologi Makassar*. Vol. 4(1): 39-47.

- Rahayu, M., Pramonowibowo, Yulianto, T. 2014. Profil Asam Amino Yang Terdistribusi Ke Dalam Kolom Air Laut Pada Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) Sebagai Umpan (Skala Laboratorium). *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*. Vol. 3(3): 238 – 247.
- Ramayanti, R. A., Swastawati, F., Suharto, S. 2019. Profil asam amino dendeng giling ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan konsentrasi asap cair yang berbeda. *Saintek Perikanan*. 14(2): 128-135. <https://doi.org/10.14710/ijfst.14.2.136-140>
- Savitri, I. K. E., Tohata, V. D., Sormin, R. B. D., Lalopua, V. M. N., Mailoa, M. N., Rieuwpassa, F. 2021. Chemical properties of dried anchovy (*Stolephorus sp*) from Buru Island. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Sci. 797 012022. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/797/1/012022>
- Suman, A., Wudianto, B., Sumiono, H.E.Irianto, Badrudin dan K. Amri. (2014). Potensi dan Tingkat Pemanfaatan Sumberdaya Ikan di Wilayah Pengelolaan Perikanan Republik Indonesia (WPP RI). Penerbit Ref Grafika dan BPPL. Jakarta. 199 Halaman.
- 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 Analisis Farmasi*. 3(4): 273-279.
- Thariq, A. S., Swastawati, F., Surti, T. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger Neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami). *JPBHP*. Vol. 3(3): 104-111
- 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.
- 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*. Vol. 1(2): 59-70
- 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://doi.org/10.22146/jkn.74691>
- Zulham, A., Subaryono, Anggawangsa, R. F. 2017. Rekomendasi Pengembangan Perikanan Tangkap Di Natuna Dan Sekitarnya. Rajawali press. Depok. 66 halaman.