

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Association of Analytical Chemistry*. 1995. *Official Methods and Analysis of Association of Analytical Chemistry*. Washington DC: aoac international
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1996. SNI 01-4271-1996. Tentang Syarat Mutu: *Kecap Ikan*. Jakarta: Badan Standarisasi Indonesia.
- [DKP] Departemen Kelautan dan Perikanan. 2005. *Revitalisasi Perikanan*. Jakarta: Departemen Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.
- Abriana. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bandung: CV. Sah Media
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: PT Bumi Aksara
- Afrianto, E dan Liviawaty, W. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius
- Alfindo, T. 2009. Penyamakan Kulit Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Menggunakan Kulit Kayu Akasia Terhadap Mutu Fisik Kulit (*Acacia mangium willd*). [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Utama.
- Amiarso. 2003. Pengaruh Penambahan Daging Ikan Kambing – kambing (*Abalistes steilatus*) terhadap Mutu Kerupuk Gemblong Khas Kuningan Jawa Barat. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Apriyadi, T.E dan Dewi, E.K. 2014. *Panduan Pasca Panen Nenas (Ananas comosus)*. Jakarta: Direktorat Budidaya dan Pasca Panen Buah Kementerian Pertanian.
- Ardiansyah, Y dan Darmanto, Y.S. 2015. Pengaruh Penambahan Koji Dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas (Ph, Tvbn, Kadar Garam Dan Rendemen) Kecap Ikan Berbahan Baku Ikan Rucuh. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*.. Semarang: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. Vol. 4 No.2 Hal. 53-61
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Buah*. Bogor: Dian Rakyat.
- Bertoldi, F.C., Sant'anna, E.S., and Beirao, L.H., 2004. *Reducing The Bitterness of Tuna (Euthynnus pelamis) Dark Meat with Lactobacillus casei subsp. Casei ATCC 393*. *Journal Food Technology and Biotechnology*. 42(1). Hal. 41-45.

- Briani, S. 2014. Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain dan Lama fermentasi Terhadap Kualitas Kecap Ikan Rucah. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Universitas Diponegoro Semarang Vol 3. No 3. Hal. 121-128.
- Buckle K.A., Edwards R.A., Fleet G.H., Wooton M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hadi Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta, Hal 92 -113.
- Chandra, A. Hie. M. I., Verawati. 2013. Pengaruh pH dan Jenis Pelarut Pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat. Lembaga Penelitian dan Pengabdian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan
- Dewi, K dan Suardi, L. 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrasi *Crude* Enzim Bromelin yang Berbeda Terhadap Kualitas Kecap Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Riau: Universitas Riau. Hal 4
- Ersa, N.S. 2017. Pegaruh Metode Pengeringan Enzim Bromelin dari Bagian Tanaman Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) Terhadap karakteristik Enzim Bromelin Kasar yang Dihasilkan dan Aplikasi pada Daging Itik Afkir. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Evitasari, L.D. 2013. *Vitamin C pada Nanas dapat Meningkatkan kekebalan Tubuh Terhadap Serangan Flu*. Karya Tulis Ilmiah.
- Fellows, J.P. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practise 2<sup>nd</sup> Edition*. Woodhead publ, lim. England, cambrige.
- Ferdiansyah, V. 2005. Pemanfaatan Kitosan Dari Cangkang Udang Sebagai Matriks Penyangga Pada Imobilisasi Enzim *Protease*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.
- Fifendy, M. 2017. Mikrobiologi. Depok: Kencana.
- Haerunnisa. 2012. Penggunaan Daging Pepaya untuk Pengolahan Kecap Ikan Cakalang (*Katsuonus Pelamis*). [Skripsi]. Pangkep. Program Studi Agroindustri Sarjana Terapan Politeknik Pertanian Negeri.
- Hulu, M.N. 2016. Pengaruh Penggunaan Berbagai Aktivator Pada Konsentrasi Berbeda Terhadap Karakteristik dan Stabilitas Papain Kasar Getah Buah Pepaya (*Carica papaya, L.*). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Hunterlab. E., Kawashima, K., and Yamanaka, H. 2012. Free amino acids responsible for the browning of cooked scallop adductor muscle. *Fisheries Science*, 62: 293-296.

- Ishak, MC. 2012. Pengaruh Proses Pengeringan dan Imobilisasi Terhadap Aktivitas dan Kestabilan Enzim Bromelin dari Buah Nanas (*Ananas comosus*, L. Merr). Universitas Sam Ratulangi. Manado. *Jurnal Ilmiah Sains* Vol. 11: Hal 200.
- Iskandar, T dan Widayarni A. 2009. Pengaruh Enzim Bromelin dan Waktu Inkubasi Pada Proses Hidrolisis Ikan lemuru Menjadi Kecap. *Jurnal Buana Sains* Vol 9. No 2. Hal. 183-189.
- Kristianawati, F. Ibrahim, R., dan Rianingsih, L. 2014. Penambahan Enzim Yang Berbeda Pada Pengolahan Kecap Ikan Dari Isi Rongga Perut Ikan Manyung (*Arius Thalassinus*) Terhadap Mutu Produk. *Jurnal Saintek Perikanan* Vol. 9, No. 2 Hal. 24-32.
- Kurniawan, R. 2008. Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam dan Waktu fermentasi Terhadap Kualitas Kecap Ikan Lele. *Jurnal Teknik Kimia* Vol.2, No.2, April 2008. 127-135.
- Kusuma, S. A. F. 2010. *Enzim*. Bandung: Fakultas Farmasi Universitas Padjajaran.
- Lopetcharat, K., Choi, Y. J., Park, J.W., and Daeschel, M. A. 2001. *Fish Sauce Product and Manufacturing: a review*. *Food Reviews International*, 17, 65-68.
- Mahmilia, F., 2005. Perubahan Nilai Gizi Tepung Eceng Gondok Fermentasi dan Pemanfaatannya Sebagai Ransum Ayam Pedaging. *JITV*, 10 (2), 91-94.
- Marliyati, S.A. 2002. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Martoharsono, S. 2006. *Biokimia 2*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Monicarani. 2017. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik Mutu Konsentrat Protein Ikan Tuna (*Thunnus sp*). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Nanda, F. R. 2018. Pengaruh Penambahan *Crude* Enzim Bromelin yang Berbeda Terhadap Karakteristik Kecap Ikan dari *Chunk Meat* Tuna (*Thunnus sp*). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Novian, Uci. 2005. Karakteristik Miofibril Kering Ikan Kuniran (*Upeneus Sp*) Diekstrak Menggunakan Enzim Papain dengan Metode Press. [Skripsi]. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember
- Oktaviani, R. 2016. Pemanfaatan Limbah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Pada Pembuatan Kecap Ikan Lele (*Clarias sp*) dengan Variasi Lama Fermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 1 (2): 134-143. Surakarta: Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Page, D.S. 1997. *Prinsip-Prinsip Biokimia*. Jakarta: Erlangga

- Poedjiadi and Supriyatin. 2005. *Dasar- Dasar Biokimia*. Jakarta: UI-Press.
- Prasetyo N. M. 2012. Pembuatan Kecap dari Ikan Gabus Secara Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Sari Nanas. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* Vol 1. No 1. Hal. 270-276. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
- Purwaningsih, S dan Nurhayati.1995. Pembuatan Kecap Ikan Secara Kombinasi Enzimatis dan Fermentasi dari Jeroan Ikan Tuna (*Thunnus sp.*). *Teknologi Hasil Perikanan*. Vol - I. No.1
- Purwoko, T. 2007. *Fisiolog Mikroba*. Jakarta: Bumi Aksara
- Rahajeng, M. 2012. *Potensi Ikan Laut Indonesia*. Di dalam: Ikan Tuna Indonesia. Edisi Juni. Direktur Jendral Pengembangan Ekspor Nasional. Jakarta.
- Ramadani, S. 2020. Pengaruh Pencampuran Bubuk Ceker Ayam dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Stik Ceker. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Resgita, N. 2019. Pengaruh Penambahan *Crude* Enzim Bromelin yang Berbeda Terhadap Karakteristik Kecap Ampas Tahu. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Saanin H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan 1,2*. Bogor: Binacipta.
- Salahudin, F. 2011. Pengaruh Bahan Pengendap Pada Isolasi Enzim Bromelin dari Bonggol Nanas. *Jurnal Biopropal Industri* 02 (01): Hal 29.
- Santoso, S. 2004. *Kesehatan dan Gizi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sari., S.I., Widiastuti, I., Lestari, S.D. 2018. Pengaruh Perbedaan Proses Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kecap Ikan Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Vol.7. No.1: 36-48. Palembang: Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya
- Saryono. 2011. *Biokimia Enzim*. Yogyakarta: Muha Medika.
- Sastra, W. 2008. *Fermentasi Rusip*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriantono, PM. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press. Hal 177.
- Soehartono, M. T. 1992. *Protease*. Bogor: Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor.
- Sopandi. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Andi

- Subayang, F. 2006. Imobilisasi Enzim Papain dari Getah Pepaya dengan Alginat. *Jurnal Komunikasi Penelitian*. Volume 18 (2).
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sugiarti, D. P. 2012. Karakteristik Tepung Umbi Bunga Dahlia Dari Berbagai Warna Bunga Yang Berbeda. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Sumbono. 2016. *Biokimia Pangan Dasar*. Jakarta: Deepublish. Hal 430-431.
- Sundari, S. F. 2019. Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Kosmetik Lotion X di BPOM Medan. *Jurnal Biological Samudra*. 1 (1). Hal: 27 – 28.
- Timoryana, V. 2007. Studi Pembuatan Kecap Ikan Selar (*Caranx leptolepis*) dengan Fermentasi Spontan. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Tiza, R. 2018. Pengaruh Perbandingan Jangung dan tempe Terhadap Karakteristik fisikokimis dan Organoleptik Bubuk “*Sereal Tempe*”. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Whitaker, J. R. 1991. *Principles of Enzymatology for The Food Sciences*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Wulandari, A. G. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi Moromi Terhadap Kualitas Filtrat sebagai Bahan Baku Kecap. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University.
- Yongsawatdigul, J., Rodtong, S., and Raksakulthai, N. 2007. *Acceleration of Thai Fish Sauce Fermentation Using Proteinases and Bacterial Starter Cultures*. Journal Of Food Science Vol. 72, Nr. 9. Institute of Food Technologists.