

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., dan E. Liviawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta. 125 hal.
- Aisyah, S.N. 2011. *Karakteristik Morfologi Cangkang Kerang Air Tawar (Unionidae) di Sungai Brantas*. [Skripsi]. Program Studi Biologi Fakultas SAINS dan Teknologi Universitas Airlangga. Surabaya. Hal. 13.
- Ali, N.A. 2017. *Analisis Kandungan Logam Berat Timbal (Pb) pada Kerang di Perairan Biringkassi Kabupaten Pangkep, Sulawesi Selatan*. [Skripsi]. Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Alauddin Makassar. Makassar. Hal. 60.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisa Pangan*. PT. Dian Rakyat. Jakarta. 100 hal.
- Anonim. 2017. *Geloina erosa ID 6+cm*. Diakses melalui <https://www.schnecken-und-muscheln.de>. [Diakses pada tanggal 10 April 2018]
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Association of Official Analytical Chemists Inc. Arlington, Virginia (USA).
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L.P. Sari, S. Serdanawati, dan Budiyantono. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi*. IPB. Bogor. 229 hal.
- Aristyan, I. 2014. *Pengaruh Perbedaan Kadar Garam Terhadap Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Terasi Rebon (Acetes sp.)*. [Jurnal]. Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro. Semarang. 3(2):60-66.
- Arjuan, H. 2008. *Aplikasi Pewarna Bubuk Ekstrak Umbi Bit (Beta vulgaris) Sebagai Pengganti Warna Tekstil Pada Produk Terasi Kabupaten Berbau Kalimantan Timur*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 58.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 117 hal.
- Azhar, M. 2016. *BIOMOLEKUL SEL Karbohidrat, Protein, dan Enzim*. UNP Press. Padang. 258 hal.
- Belitz, H.D. and W.Grosch. 2009. *Food Chemistry*. Second Edition. Springer Berlin. Berlin. 992 p.

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7387:2009 *Batas Maksimum Cemar Logam Berat Dalam Pangan*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia (BSNI). Jakarta. Hal. 7.
- _____. 2009. SNI 7388:2009. *Batas Maksimum Cemar Mikroba Dalam Bahan Pangan*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia (BSNI). Jakarta. Hal: 11.
- _____. 2016. SNI 2716:2016. *Mutu Terasi Udang*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia (BSNI). Jakarta. Hal. 2.
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Kanisius. Yogyakarta. 51 hal.
- Christanti, A.D. 2006. *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Halotoleran Pada Terasi*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor. 78 hal.
- Dali, A. F., dan R. M. Harmain. 2017. *Penyedap Rasa Berbahan Baku Ikan Lokal Segar Nike dan Mangabai*. Deepublish. Yogyakarta. 52 hal.
- Damayanti, E., dan E.S. Mudjajanto. 1995. *Teknologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta. 71 hal.
- Desniar, P. Djoko, dan D.F.T. Vina. 2007. *Studi Pembuatan Kecap Ikan Selar (*Caranx leptolepis*) dengan Fermentasi Spontan (Prosiding)*. Perikanan dan Kelautan UGM. Yogyakarta. 9 hal.
- Desniar, D. Poernomo, dan W. Wijatur. 2009. *Pengaruh konsentrasi Garam Pada Ikan Kembung (*Rastrellinger sp.*) dengan Fermentasi Spontan*. [Jurnal]. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor. 12(1): 73-87.
- Desrosier, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 637 hal.
- [Depkes RI] Departemen kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata. Jakarta. 57 hal.
- Dwidjoseputro, D. 1994. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Djambatan. Jakarta. 214 hal.
- Dwiono, S.A.P. 2003. *Pengenalan Kerang Mangrove *Geloina erosa* dan *Geloina expansa**, *Oceana*. 28(2): 31-38.
- Estiasih, T., Harijino, E. Waiiroh, dan K. Fibrianto. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta. 310 hal.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 308 hal.

- _____. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan Edisi Pertama. Cetakan Pertama*. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 199 hal.
- Fellows, P. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood. New York.
- Gobinathan, P., P.V. Murli, R. Panneerselvam. 2009. *Interactive Effects of Calcium Chloride on Salinity-Induced Proline Metabolism in Pennisetum tyroides*. *Advances in Biological Research*. 3(5- 6):168-173.
- Gusti N.A. 1996. *Pigmen Pada Pengolahan Buah dan Sayur (Kajian Pustaka)*. *Majalah Ilmiah Teknologi Pertanian*. 2 (1): 57-59.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan jilid I*. Liberty. Jakarta. 275 hal.
- Hidayat, M.A., dan A. Mardiansyah. 2017. *Lokan, Olahan Kerang Lumpur ala Minang Penantang Rendang*. www.viva.co.id [26 Juni 2018].
- Hidayat, N.M.C., dan Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Penerbit Andi. Jakarta. 198 hal.
- Ismail, A.M. dan E.P. Dhanang. 2016. *Analisis Pengaruh Citra Merek, Persepsi Terhadap Keputusan Pembelian Terasi Puger (Studi Kasus Pasar Tanjung, Pasar Kepatihan, dan Pasar Gebang Kabupaten Jember)*. [Artikel]. *Majemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember*. Jawa Timur. Hal. 81-86.
- Jayatno, L. O. O. 2016. *Identifikasi Bakteri Koliform Pada Air Depot Air Minum Isi Ulang Di Kecamatan Puuwatu Kota Kendari Sulawesi Tenggara*. *Karya Tulis Ilmiah*. Politeknik Kesehatan Kendari Jurusan Analis Kesehatan. Sulawesi Tenggara. 72 hal.
- Karim, F.A., F. Swastawati, dan A.D Anggo. 2014. *Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Gluamat pada Terasi*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3 (04): 51-58.
- Khopkar, S.M. 2007. Konsep Dasar Kimia analitik*. UI Press. Jakarta. 429 hal.
- Leon, K., D. Mery, and F. Pedreschi. 2005. *Color measurement in L*a*b* units from RGB Digital image*. *Publication in journal of food engineering*. 1(1): 23.
- Mahaputri, Z. 2016. *Pengaruh Pencampuran Daging Kerang Lokan (*Geloina erosa*) dan Ikan Teri (*Stotephorus sp.*) terhadap Karakteristik Nugget yang Dihasilkan*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang. Hal. 5.
- Marihati, H. Nani, Muryati, Nilawati, E. Syarifudin , dan W. H, Danny . 2014. *Penggunaan Bakteri Halofilik Sebagai Biokatalisator Untuk Meningkatkan Kualitas Dan Produktifitas Garam NaCl Di Meja Kristalisasi*. *Jurnal Riset*

Industri. Balai Besar Teknologi Pencegahan Pencemaran Industri, Kementerian Perindustrian. Semarang. 8(3): 191–196.

Nasution. 2013. *Terasi Khas Lampung*. <http://lampungsaibertapis.com>. [Diakses tanggal 27 Februari 2018].

Nieves, J.W. 2005. *Osteoporosis: the role of micronutrient*. The American Journal of Clinical Nutrition 81:1232-1239.

Ningsih, W. 2016. *Formulasi dan Karakteristik Cookies dengan Penambahan Tepung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dan Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androgynous*) Sebagai Pangan Fungsional*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang. Hal. 20.

Novianti, D., D. Salviana, A.F. Diniaprilara, E.N. Ardani, dan E.R. Hidayah. 2016. Terasi Udang. [Artikel]. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri, Universitas Mataram. Mataram. Hal: 7-9.

Nur, F dan Karneli. 2016. *Kandungan Logam Berat Timbal (Pb) Pada Kerang Kima Sisik (*Tridacna squmosa*) di Sekitar Pelabuhan Feri Bira*. [Artikel Seminar Nasional]. Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Alauddin Makassar. Makassar. Hal. 188-192.

Palar, H. 1994. *Pencemaran dan Toksikologi logam berat*. Rineka Cipta. Jakarta. 152 hal.

Paparang, R.W. 2013. *Studi Pengaruh Variasi Konsentrasi Garam Terhadap Citarasa Peda Ikan Layang (*Decapterus russeli*)*. [Jurnal]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Sam Ratulangi. Manado. 1(1):17-20.

Pierson, S. 2013. *Kajian Terasi atau Balacan Sebagai Bahan Tambahan Makanan*. <http://www.detik food.com>. [Diakses tanggal 27 Februari 2018].

Riadi, L. 2007. *Teknologi Fermentasi*. Graha ilmu. Yogyakarta. 152 hal.

Rahayu, W.P., S. Ma'oen, Suliantari, dan S. Fardiaz. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. IPB Press. Bogor. 140 hal.

Rahmad B, R. S. Purbowatiningrum, dan A. mukhammad. 2017. *Pengaruh Konsentrasi NaCl Terhadap Aktivitas Spesifik Protease Ekstraseluler Dan Pertumbuhan Bakteri Halofilik Isolate Bittern Tambak Garam Madura*. Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi, Fakultas Fains Dan Matematik, Universitas Diponegoro. 20(3): 142-145.

- Rahmani, Yunianta, dan E. Martati. 2007. *Pengaruh Metode Penggaraman Terhadap Karakteristik Produk Ikan Asin Gabus (Ophiocephalus Striatus)*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Tektologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang. Hal. 142-152.
- Romadhon, R. Laras , dan D.A. Apri. 2018. *Aktivitas Antibakteri Dari Beberapa Tingkatan Mutu Terasi Udang Rebon*. Jurnal. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro. 21(1): 68-76.
- Romadhon, Z. 2016. Identifikasi Bakteri Escherichia Coli Dan Salmonella Sp Pada Siomay Yang Dijual Di Kantin Sd Negeri Di Kelurahan Pisangan, Cirendeu, Dan Cempaka Putih. Program Studi Kedokteran Dan Profesi Dokter, Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan, Uin Syarif Hidayatullah. Jakarta. 88 hal.
- Rosida dan A. Faridayanti. 2013. *Kontaminasi Mikroba Pada Terasi Yang Beredar Di Pasar Wilayah Surabaya Timur*. [Jurnal]. Alumni Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional. Jawa Timur. 7(1): 67-75.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Sopandi, T dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. ANDI. Yogyakarta. Hal. 94.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Edisi tiga*. Liberty. Yogyakarta. 146 hal.
- Sudaryanto, A. 2013. *Pelindungan HAK Indikasi geographis: Terasi "Belacan" Kabupaten Belitung*. [jurnal]. LIPI. Subang.
- Supardi dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Alumni. Jakarta. 290 hal.
- Suprpti, M.L. 2002. *Membuat Terasi*. Kanisius. Yogyakarta. Hal. 14.
- Suprayitno, E. 2017. *Dasar Pengawetan*. UB Press. Universitas Brawijaya. Malang. 334 hal.
- Susanti, N.N., Y. Sukmawardani, dan I. Musfiroh. 2016. *Analisis Kalium dan Kalsium pada Ikan Kembung dan Ikan Gabus*. [Jurnal]. Fakultas Farmasi, Universitas Padjadjaran. Bandung. 3(1): 26-30.
- Sutikno. 2009. *Cara menghitung Nilai MPN, Uji Coliform*. www.sutikno.blog.uns.co.id (28 Juli 2018).
- Suwandi, A. Rohanah, dan A. Rindang. 2017. *Uji Komposisi Bahan Baku Terasi Dengan Menggunakan Alat Pencetak Terasi*. [Jurnal]. Program Studi Keteknikan Pertanian Fakultas Pertanian. USU. Medan. 5 (1): 196-201.

- Tjahjadi, C dan M. Herlina. 2011. *Pengantar Teknologi Pangan*. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Thariq, A.S., F. Swastawati, dan T. Surti. 2014. *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (UMAMI)*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3 (3): 104-111.
- Widhowati, I.J. Suprijanto, S.A.P. Dwiono, dan R. Hartati. 2005. *Daya Perairan Tropis Secara Berkelanjutan. Prosiding Seminar Nasional Biologi dan Akuakultur Berkelanjutan*. Fakultas Biologi Universitas Jendral Sudirman. Purwokerto. 496 hal.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.
- Wulandari, A. 2009. *Penanganan Hasil Perairan di Pelabuhan Ratu, Sukabumi, Jawa Barat*. [Skripsi]. Bogor: Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Hal. 35.
- Yeni, R.A. 2016. *Pengaruh Pencampuran Daging Kerang Lokan (*Geloina erosa*) dan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Karakteristik Bakso Lokan yang Dihasilkan*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang. Hal. 5.
- Yuniar, S. 2010. *Resep Makanan Indonesia*. <http://Pangan Indonesia>. [Diakses tanggal 27 Februari 2018].
- Yusra, dan Y. Efendi. 2011. *Dasar-dasar Teknologi Hasil Perikanan*. Bung Hatta University Press. Padang. 198 hal.

