

## DAFTAR PUSTAKA

- Abowei, J. F. N., and Tawari, C. C. 2011. Some Basic Principles of Fish Processing in Nigeria. *Asian Journal of Agricultural Sciences* 3(6): 437-452.
- Ahmad. 2009. Cemaran Kapang Pada Pakan dan Pengendaliannya. *J Litbang Pertanian*. 28:15-22.
- Akbar, M. R. L., Suci, D. M., dan Wijayanti, I. 2017. Evaluasi Kualitas Pellet Pakan Itik yang Disuplementasi Tepung Daun Mengkudu (*Morinda Citrifolia*) dan Disimpan Selama 6 Minggu. Departemen Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan, Fapet IPB.
- Almatsier. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Amelia, Tika. 2017. Pengolahan Ikan Bernilai Ekonomi Rendah Hasil Tangkapan Nelayan Padang Pariaman menjadi Tepung ikan. Skripsi. Universitas Andalas
- Ananda, A., Herawati, L., dan Zulfan. 2020. Pengaruh Pemberian Ransum dengan Penggunaan Tepung Limbah Ikan *Leubim* (*Canthidermis maculata*) Tanpa Difermentasi dan Difermentasi terhadap Berat dan Persentase Organ Pencernaan Ayam Broiler. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. E-ISSN:2614-6052. Vol 5, No 1, Februari 2020.
- Anggaraini, N. A., Retno, I. P., dan Sri, S. 2019. Pengaruh Perbedaan Metode Pengolahan dan Level Pemberian Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura L*) terhadap Kualitas Organoleptik Tepung Ikan Runcah. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. E-ISSN 2528-7109. Vol. 14 No 3 edisi Juli-September 2019.
- Annafi, F. A. 2010. Proses Pengolahan Tepung Ikan Dengan Metode Konvensional Sebagai Usaha Pemanfaatan Limbah Perikanan. *Teknologi Hasil Perikanan*. Jurusan Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Arini, L. D. D. 2017. Faktor-Faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluausa yang Berdampak Buruk pada Kesehatan Masyarakat. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*. Vol. 2 No. 1.
- Astuti, S., Setyani, S., Suharyono., dan H, M. Nurezza. 2019. Pendugaan Umur Simpan Tepung Jamur Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Kemasan Plastik Polietilen dengan Metode Akselerasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* Vol. 19 (2) : 95-108
- Baye, A., Sompie, F. N., Betty, B., dan Mursye, R. 2015. Penggunaan Tepung Limbah Pengalengan Ikan Dalam Ransum Terhadap Performa Broiler. *Jurnal Zootek (ISSN 0852-2626)* Vol. 35 No. 1 : 96-105 Januari 2015. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Bidura, G. 2016. Bahan Makanan Ternak. Bahan Ajar. Program Studi Peternakan. Universitas Udayana. Denpasar.

- Carr, R. L. 1976. Powder and Granule Properties and Mechanics. In: Marchelo, J. Mand Gomezplata (Eds). Gas-solid Handling in The Processing Industries: Marcel Dekker Inc, New York.
- Choi, Y. M., Whang, J. H., Kim, J.H., dan Suh, H. J. 2006. Tinjauan Senyawa Bioaktif pada Cangkang dan Jaringan Tiram. National Center for Biotechnology Information. National Library of Medicine.
- Derisna, H. S. dan Helma. 2022. Peramalan Hasil Produksi Ikan Kerapu Provinsi Sumatera Barat dengan Menggunakan Pemulusan Eksponensial Ganda Tipe Holt dan Triple Tipe Brown. Journal Of Mathematics UNP Vol. 7, No. 1, ISSN: 2355-1658 / E-ISSN: 2807-3460.
- Dhanapal, K., Redy, G. V. S., Naik, B. B., Venkateswarlu, G., Redy, A. D., and Basu, S. 2012. Effect Of Cooking Methods On Physical, Biochemical, Bascteriological Characteristics and Fatty Acid Profile Of Tilapia (*Oreochromis mossambicus*) Fish Steaks. *Scholars Research Library* 4(2): 1142-1149.
- Dinas kelautan dan perikanan Provinsi sumatera barat. 2021. Potensi sektor kelautan dan perikanan. Link: <https://dkp.sumbarprov.go.id/home/berita/2>. Diakses tanggal 5 september 2021
- Dinas Pangan Sumbar Prov. 2015. Perikanan Tangkap Berperan Wujudkan Ketahanan Pangan. <https://dinaspangan.sumbarprov.go.id>. diakses pada tanggal 15 september 2023.
- Endrawati, Y. E. 2000. Penambahan Asam Asetat Dengan Variasi Konsentrasi Pada Pembuatan Konsentrat Protein Dari Eksudat Pengolahan Tepung Ikan Lemuru (*sardinella sp*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Fatmawati dan Mardiana. 2014. Tepung Ikan Gabus Sebagai Sumber Protein (*Food Suplemen*). Jurnal Bionature, Vol 15, No 1 April 2014, hlm. 54-60. Universitas 45 Makassar.
- Fauzana, E. 2016. Pengaruh Metoda Pengolahan Terhadap Mutu Tepung Ikan yang Diproduksi Dari Ikan Laut Limpahan Hasil Tangkapan Nelayan Di Kabupaten Padang Pariaman. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Febriyanti, T. A., Ibrahim, H., Mega, R., dan Ervi, H. 2019. Pengaruh Substitusi Bungkil Kedelai dengan Indigofera zollingeriana Hasil Fermentasi Terhadap Sifat Fisik Pellet Setelah Masa Penyimpanan Satu Bulan. Journal of Animal Husbandry Science. ISSN : 2548-7914.
- Gautama, P. 1998. Sifat Fisik Pangan Lokal Sumber Energi Sumber Mineral Serta Hijauan pada Kadar Air dan Ukuran Partikel yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Gunawan, dan Khalil, M. 2015. Analisa Proksimat Formulasi Pakan Pelet dengan Penambahan bahan Baku Hewani yang Berbeda. ISSN.2406-9825. Acta Aquatica 2:1 Hal. 23-30.

- Guntur. 2022. Isolasi Actinomycetes Penghasil Antibakteri dari Tanah Rizosfer Kawasan Karst Goa Leang-leang Maros. Skripsi. Program Studi Farmasi. Fakultas Farmasi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hanugrah. 2016. Mengenal Alat Tangkap Ikan Bagan Apung. Artikel. Portal Resmi Provinsi Sumatera Barat.
- Hasnidar dan Andi. 2020. Karakteristik Kimiawi Tepung Ikan Molly, *Poecilia Latipina* (Lesueur 1821). JPHPI. Vol 23 No.2. Universitas Muslim Indonesia. Makassar.
- Harapah, E. A. 2021. Sifat Fisik dan Nutrient Pellet dengan Perbedaan Komposisi Formulasi Ransum yang Ditambahkan Berbagai Level Molases. UIN Sultan Syarif Kasim Riau. Jurnal Ilmu Ternak, Desember 2020, 20(2):138-145
- Heruwati, E. S. 2002. Pengolahan ikan secara tradisional: prospek peluang dan pengembangan jurnal litbang Pertanian 21(3): 92-93.
- Isar, I. 2017. Sifat Fisik Jagung Kuning Hibrida Varietas Bima-1 Sebagai Pakan Ternak dari Berbagai Ukuran Partikel. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Jaelani, A., Siti, D., dan Wacahyono, W. 2016. Pengaruh Tumpukan dan Lama Masa Simpan Pakan Pelet Terhadap Kualitas Fisik. Ziraah (e-ISSN: 2355-3545) Vol.41 No.2. Universitas Islam Kalimantan MAB.
- Jaelani, A. 2021. Proses Produksi dan Uji Kualitas Fisik Pada Industri Pakan Banjarbaru. Zukzez Express.
- Julendra. 2007. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologis Pakan Berbahan Dasar Onggok Fermentasi Selama Penyimpanan. J. Sains MIPA. Vol.13, No.1, Hal: 1-5 ISSN 1978-1873.
- Jung, B. M. 2010. Quality Characteristic and Storage Properties of Gat Kimchi Added With Oyster Shell Powder and Salicornia Herbacea Powder. Korean J. Food Cook. Sci 26(2), 188-197.
- Khalil. 1999a. Pengaruh Kandungan Air dan Ukuran Partikel Terhadap Perubahan Perilaku Fisik Bahan Pakan Lokal: Kerapatan Tumpukan, Kerapatan Pemadatan Tumpukan dan Berat Jenis. Media Peternakan Vol.22, No. 1: 1-11
- Khalil. 1999b. Pengaruh Kandungan Air dan Ukuran Partikel Terhadap Perubahan Perilaku Fisik Bahan Lokal: Sudut Tumpukan, Daya Ambang, dan Faktor Higroskopis. Media Peternakan Vol.22, No.1.
- Kim, Y.S., Yang, M. C., Dong, O. N., Seung, Y. C., and Hyung, J. S. 2007. The Effect of Oyster Shell Powder on The Extension of The Shelf of Tofu. Food Chemistry, 103 (1), 155-160.
- Kubra, N. 2018. Kualitas Wafer dari Bahan Baku Lokal Sebagai Pakan Ternak Ruminansia. J. Ilmiah Peternakan 6(1):51-57
- Kurniasih, D., Rahmat, M. B., Handoko, C. R., dan Afrianto, A. Z. 2017. Pembuatan Pakan Ternak dari Limbah Cangkang Kerang di Desa Bulak Kenjeran

Surabaya. Politeknik Perkapalan Negeri Surabaya. ISSN : 2548-1509 cetak. 2548-6527.

- Kusrachayu., Rizqiati, H., dan Mulyani, S. 2009. Pengaruh Lama penyimpanan Krim Susu yang ditambahkan Ekstrak Kecambah Kacang Hijau Terhadap Angka Thiobarbituric Acid (TBA), Kadar Lemak dan Kadar Protein. Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan. UNDIP. Semarang.
- Laili, R. R. 2010. Laporan Magang di PT Mafood Industries Pekalongan Tengah. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Lase, J. A., Tafsin, M., dan Ginting, N. 2019. Pengaruh Cara Pengolahan Tepung Ikan dari Limbah Industri Pengolahan Ikan Nila Terhadap Energi Metabolisme dan Retensi Nitrogen pada Ayam. J. Peternakan Integratif Vol.2 No.3; 285-300.
- Latief, F. 2006. Karakteristik Sifat Fisik Tepung Ikan Serta Tepung Daging dan Tulang. Skripsi. Program Studi Nutrisi dan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Bogor.
- Lopez, Y. F. D., 2022. Perubahan Materi. E-learning. Jurusan Manajemen Pertanian Lahan Kering. Politani Negeri Kupang. Nusa Tenggara Timur.
- Mairizal, M. 2010. Pengaruh Penggantian Tepung Ikan Dengan Tepung Silase Limbah Udang Dalam Ransum Ayam Pedaging Terhadap Retensi Bahan Kering Dan Protein Kasar. Jurnal Peternakan. ISSN 1829-8729. Vol 7, No 1, Hal 35-41.
- Manuruang., Jusadi, L. D. I., Utomo, D., dan Priyo., N. B. 2011. Efektifitas Pengurangan Tepung Ikan Pada Kadar Protein yang Berbeda dalam Pakan Ikan Lele *Clarias sp.* Library of IPB University.
- Meilianti. 2017. Isolasi Kalsium Oksida (CaO) pada Cangkang Sotong (cuttlefish) dengan Proses Kalsinasi Menggunakan Asam Nitrat dalam Pembuatan Precipitated Calcium Carbonat (PCC). Distilasi, Vol. 2 No. 1. Hal. 1-8.
- Molluscabase. 2021. *Polymesoda erosa* Auct. Non Lightfoot, 1786. Accessed Through: Word Register of Marine Species at:<http://www.marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=872679> on 2021-03-25.
- Muarif, B. 2021. Pengaruh Kalsinasi Terhadap Sifat Fisik Tepung Batu dan Cangkang Kerang dari Sumber Berbeda. Skripsi. Universitas Andalas.
- Mwithiga, G., dan Sifuna, M. M. 2006. Effect of Moisture Content on The Physical Properties of three Varieties of Shorgum Seeds. Food Engineering 75 (4):480-486.
- Ningsih, R. P., Wahyuni, N., dan Destiarti, L. 2014. Sintesis Hidroksiapatit dari Cangkang Kerang Kepah ( *Polymesoda erosa*) dengan Variasi Waktu Pengadukan. JKK. (ISSN : 2303-1077) Vol. 3 (1), hal 22-26 Tahun 2014. Universitas Tanjungpura.
- Nirwanto, H., Daulay, A. H., Hasnudi., dan Sari, T. V. 2016. Analisis Usaha Pemanfaatan Tepung Ikan Limbah Ikan Gabus Pasir (*Butis amboinensis*) Pada

Itik Peking Umur 1 Hari Sampai 8 Minggu. Jurnal Peternakan Integratif Vol. 4 No. 3

Oikawa, K., Asada, T., Yamamoto, K., Wakabayashi, H., Sasaki, M., Sato, M., dan Matsuda, J. 2000. Aktivitas Antibakteri Kalsium Cangkang Terkalsinasi Yang Dibuat Dari Kerang Surf Liar. *J. Kesehatan Sci*, 46 (2), 98-103.

Olivia, M., Oktaviani, R., dan Ismeddiyanto. 2016. Properties of concrete containing ground waste cockle and clam seashells. *Sustainable Civil Engineering Structures and Contruction Materials*.

Orlan., Asminaya, N. S., dan Nasiu, F. 2019. Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Ikan yang Diberi Pengawet Bawang Putih (*Alium sativum*) Pada Masa, Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Agripet* Vol 19, No. 1.

Pratiwi, I. I., dan Wahida. 2021. Kualitas Tepung Ikan di Pesisir Pantai Kabupaten Merauke Sebagai Bahan Pakan. Fakultas Pertanian Universitas Musamus. Papua.

Purba, R. D. K. 2020. Penggunaan Limbah Cangkang Kerang Mutiara (*Pinctada Maxima*) sebagai Upaya Pemanfaatan Potensi Sumberdaya Laut untuk Sumber Kalsium. Universitas Brawijaya.

Purnamasari, E.E., Retno, I. P., dan Sri, M. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Tepung Ikan Runcah Yang Diberi Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia Calabura L*) Dalam Kemasan Plastik Terhadap Kualitas Fisik Organoleptik. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.

Purnanila, D. 2010. Kajian Perlakuan Pendahuluan Terhadap Sifat Kimiawi Tepung Ikan Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Putra, C. D. 2009. Dampak Pemberian Meat Bone Meal (MBM) dan Tepung Ikan Terhadap Konsumsi, Produksi Telur dan Konversi Pakan Ayam Petelur. Skripsi Thesis, Universitas Airlangga.

Qomariyah, N. 2004. Uji Kualitas Derajat Keasaman (ph), Kelarutan, Kerapatan, dan Sudut Tumpukan Untuk Mengetahui Kualitas Bahan Pakan Sumber Protein. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Retnani, Y., Wigati, D., dan Hasjmy, A. D. 2009. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Serangan Serangga dan Sifat Fisik Ransum Broiler Starter Berbentuk Crumble. *J. Ilmu-ilmu Peternakan*. Vol. XII. No. 3.

Rikmawati, W. 2005. Pengaruh substitusi tepung ikan impor dengan corn gluten meal terhadap laju alir pakan pellet broiler finisher pada system produksi continous. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Saanin, H. 1986. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Jilid I dan II. Bina Cipta. Bandung.

- Sadeghi, K., Kitae, P., and Jongchul, S. 2019. Oyster Shell Disposal: Potential as a Novel Ecofriendly Antimicrobial Agent for Packaging: a Mini Review. *Korean Journal Of Packaging Science & Technology*. Vol 25, No. 2 57-62. Department Of Packaging Yonsei University.
- Septian, M. H., Hernaman, I., dan Wiradimadja, R. 2018. Perubahan Sifat Biji Kangkung Selama Penyimpanan (Physical Properties Condition of Ipomea Reptans Seeds During Storage). *J. Ilmu dan Teknologi Peternakan*. 6:88-91.
- Setyono, B. H. D., Scabra, A. R., Marzuki, M., dan Sudirman. 2020. Efektivitas Tepung Ikan Lokal Dalam Penyusunan Ransum Pakan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Universitas Mataram. *Jurnal Perikanan*. Volume 10.No. 2 : 183-194.
- Sihite. 2013. Studi Pemanfaatan Limbah Ikan dari Tempat Pelelangan Ikan (TPI) dan Pasar Tradisional Nauli Sibolga Menjadi Tepung Ikan Sebagai Bahan Baku Pakan Ternak. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 2:2, Hal 43-54.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. SNI 01-2346-2006. Badan standardisasi Nasional. Jakarta.
- Simanjutak, H. P. M. 2014. Kajian Pola Hubungan Antara Sifat Fisik dan Komposisi Kimiawi Bahan Pakan Hijauan. *Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan*. Institut Pertanian Bogor.
- Sipayung, M. Y., Suparmi., Dahlia. 2014. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Sifat Fisik Kimia Ikan Runcah. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.
- Siregar, W. H. 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik Dedak Padi Varietas Anak Daro. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Sobri. 2008. Analisis Proksimat Tepung Ikan. *Laboratorium Nutrisi*. UMM. Malang.
- Soesarsono. 1988. *Teknologi penyimpanan komoditas pertanian*. Fakultas Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Solihin., Muhtarudin., dan Sutrisna, R. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Kualitas Fisik dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayur dan Umbi-Umbian. *J. Ilmu Peternakan Terpadu*. 3(2) : 48-54.
- Southgate, P. C., and Lucas, J. S. 2008. *The Pearl Oyster*. Elsevier, The Boulevard Longford Lane Kidlington, Oxford Uk. 565p.
- Sumardi, R. 2021. Evaluasi Daerah Penangkapan Ikan Peperek (*Leiognathus spp.*) Berbasis Hasil Tangkapan di Perairan Pantai Pasir Jambak, Kota Padang. IPB University.
- Surwade, S. A., dan Chand, K. 2017. Antimicrobial food packaging : An overview. *European Journal of Biotechnology and Bioscience*, 5(5), 85–90.

- Susanti. 2003. Analisis Kimia Farmasi Kuantitatif. Fakultas Farmasi Universitas Muslim Indonesia. Makassar.
- Wahyu, T. H., dan Assadad, L. 2016. Karakterisasi Proses Produksi dan Kualitas Tepung ikan di Beberapa Pengolah Skala Kecil. Seminar nasional tahunan XIII Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan, (pp. 197-205). Yogyakarta.
- Wanimbo, E., dan Kalor, D. K. 2018. Morfometrik Kerang *Polymesoda erosa* di Perairan Teluk Youtefa Jayapura Papua. Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan Papua. Acropora Vol. 1, No.2, Hal 64-70 Desember 2018. Universitas Cenderawasih.
- Widodo, W. 2014. Bahan Pakan Unggas Non Konvensional. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Wirakartakusumah, M. A., Abdullah, K. And Syarif, A. M. 1992. Sifat Fisik Pangan. Bogor. Pusat Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Wirawan, W., Alayidrus, S., dan Noberson, R. 2018. Analisis Karakteristik kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Ikan Gabus Sebagai Bahan Dasar Olahan Pangan. J. Sains dan Kesehatan. 1(9):479-483.
- Yatno. 2011. Fraksinasi dan sifat fisikokimia bungkil inti sawit. Agrinak. Vol 1(1):11-16.
- Yuniarifin, H., Bintoro, V. P., dan Suwarastuti, A. 2006. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. Journal Indon Trop Anim Agric. 31(1) : 55 -61.
- Yunilawati, R., Rahmi, D., Handayani, W., dan Imawan, C. 2021. Minyak Atsiri Sebagai Bahan Antimikroba dalam Pengawetan Pangan. Minyak Atsiri : Produksi dan Aplikasinya Untuk Kesehatan. Hal 85-121.

