

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Adawyah. 2006. *Pengolahan dan pengawetan Ikan*. Banjarbaru. Bumi Aksara.
- Afrianti, L. H. 2014. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung. Alfabeta.
- Aisjah, T. 1995. Biokonversi Limbah Umbi Singkong menjadi Bahan Pakan Sumber Protein oleh Jamur *Rhizopus* serta pengaruhnya terhadap Pertumbuhan Ayam Pedaging. Universitas Padjadjaran: Bandung.
- Alfarobi, F.,A. D. Anggo, dan F. Swastawati. 2014. Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pada Terasi. Universitas Diponegoro. Hal 51-58
- Anggo, A. D., F. Swastawati, dan W. D. Ma'ruf. 2014. Mutu Organoleptik dan Kimiawi Terasi Udang Rebon Dengan Kadar Garam Berbeda Dan Lama Fermentasi. *Jphi*. Volume 17 (1): 53-59
- 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., L. Rianingsih, dan R. Ibrahim. 2014. Pengaruh Perbedaan Kadar Garam terhadap Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Terasi Rebon. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Volume 3 (2): 60-66
- Astawan, M. W dan M. Astawan. (1988). *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat. Guna*. Akademi Pressindo. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2016. *SNI 2716-2016 Terasi Udang*. Jakarta. 13 hal.
- Belitz, Grosch and Schieberle. 2009. *Food Chemistry: 4th Revised and Extended Edition*. Springer-Verlag Berlin Heidelberg, Germany.

Candra. 2006. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Produk Bekasam Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*). [Skripsi]. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, IPB.

Sarma, D., dan P. Arora. 2001. *Halophiles*. Encyclopedia of Life Science. Academic Press, Inc. New York.

Djamali, Mubarak, Mudjiono, Soedarsono, Aziz. dan Soemadihardja. 1998. *Potensi dan Penyebaran Ikan Laut di Perairan Indonesia*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Oceanologi LIPI. 163 hal.

Dwiono. 2003. Pengenalan Kerang Mangrove *Geloina erosa* dan *Geloina expansa*. *J. Oceana*. Nomor 2: 31-38.

Edison, T. 2009. Amino acid: Esensial for our bodies. <http://livewellnaturally.com>. [18 Juni 2019]

Fardiaz, S., 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Fitri, E. 2018. Pengaruh Penambahan Garam Terhadap Mutu Terasi Lokan (*Geloina Erosa*). [Skripsi]. Padang: Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Andalas.

Gianti dan Evanuarini. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Volume 6 (1): 28-33

Irianto, H. E. 2013. *Produk Fermentasi Ikan*. Jakarta. Penebar Swadaya.

Kamekura, M. and H. Onishi. Effect of magnesium and some nutrients on the growth and nuclease formation of a moderate halophile, *Micrococcus varians var. halophilus*. *J. Microbiol.* 1978(10):1567–1576.

Khairina dan Setihono. 2006. Percobaan Perbaikan Kualitas Terasi Secara Mikrobiologis. Jurusan Pengolahan Hasil Perikanan Unlam, Banjar Baru.

Linder, M. C. 1992. *Biokimia Nutrisi dan Metabolisme dengan Pemakaian Secara Kimia*. Penerjemah: Aminuddin, P. Jakarta: UI Press.

Maflahah. 2013. Kajian Potensi Usaha Pembuatan Terasi Udang Studi Kasus Desa Bantelan, Kecamatan Batu Putih, Kabupaten Sumenep. *Agrointek*. Volume 7 (2): 99-102.

- Mahaputri, Z. 2016. Pengaruh Pencampuran Daging Lokan (*Geloina erosa*) dan Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) terhadap Karakteristik Nugget yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas
- Majid, A., T. W. Agustini, dan L. Rianingsih. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Mutu Sensori dan Kandungan Senyawa Volatil pada Terasi Ikan Teri (*Stolephorus sp.*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Volume 3 (2): 17-24.
- Mangimbulude, J. C., M. Martosupono, D. Puspita dan K. P. A. Nugroho. 2014. Aspek Biologi *Geloina Erosa* Di Hutan Mangrove. Di dalam: *Prosiding Seminar Nasional Raja Ampat*; Raja Ampat: 12-13 Agustus 2014. Raja Ampat; Program Studi Magister Biologi-Universitas Kristen Satya Wacana: 159-165
- Martasuganda, Agus, dan Sudirman. 2004. *Teknologi untuk Pemberdayaan Masyarakat Pesisir*. Jakarta. Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Maulana, A. 2016. Analisis Parameter Mutu dan Kadar Flavonoid Pada Produk The Hitam Celup. [Skripsi]. Universitas Pasundan, Fakultas Teknik.
- Ningsi, Ambo, dan Abdul. 2016. Hubungan Panjang dan Bobot Kerang Totok (*Polymesodaerosa*) pada Ekosistem Mangrove di Kabupaten Sinjai Sulawesi Selatan. *Jurnal Balik Diwa*. Volume 7 (1): 41-46.
- Nooryantini, S., F. Yuspihana, dan K. Rita. 2010. Kualitas Terasi Udang dengan Suplementasi *Pediococcus halophilus* (FNCC-0033). *Jurnal Hasil Perikanan*. 1: 55-56.
- Nudianti, Setiyatwan, dan Abun. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi oleh *Bacillus licheniformis* dilanjutkan oleh *Saccharomyces cerevisiae* Pada Limbah Udang Terhadap Kandungan Protein dan Glukosa Produk. Vol 5(4): 1-11
- Pramono, Y. B., E. S. Rahayu, Suparmo, dan T. Utami. 2009. Aktivitas antagonisme bakteri asam laktat hasil isolasi fermentasi petis daging sapi tradisional. *J. Pengembangan Peternakan Tropis*. 34 (1): 22-27.
- Putra, Didi Someldi. 2018. Olahan Lokan Pesisir Selatan Raih Rekor MURI. <https://sumbar.antaranews.com/berita/191047/olahan-lokan-pesisir-selatan-raih-rekor-muri> [19 Agustus 2018]
- Rab, T. 1997. *Teknologi Hasil Perairan*. Penerbit Universitas Islam Riau Press. Pekanbaru.

- Rahayu, Fardiaz, Ma'oen, dan Suliantari. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Rianingsih, Sakanti, Hervitri, Sumardianto. 2013. Pengaruh konsentrasi garam dan lama fermentasi pada proses pengolahan terasi udang rebon (*Acetes sp.*) terhadap kandungan asam glutamat. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 2(2):(2013).
- Riri, A. Y. 2016. Pengaruh Pencampuran Daging Kerang Lokan (*Geloina erosa*) dan Bubuk Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Karakteristik Bakso Lokan yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang: Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Andalas.
- Sanjaya, Y. D., P. H. Riyadi, dan Sumardianto. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Rosella (*Hibiscus Sabdariffa Linn.*) terhadap Warna dan Kualitas pada Terasi Udang Rebun (*Acetes Sp.*). *J. Peng & Biotek. Hasil Pi*. Volume 5 (2): 2442-4145
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Sharif, R., A. R. Ghazali, N. F. Rajab, F. Osman, dan H. Haron. 2008. Toxicological Evaluation of Some Malaysian Locally Processed Raw Food Product. *Food and Chemical Toxicology*. 46: 368-374
- Subagio. 2006. *Ubi Kayu: Substitusi Berbagai Tepung-tepungan*. Gramedia. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Edisi tiga*. Liberty. Yogyakarta. 146 hal.
- Sunnara, R. 2011. *Jangan Gengsi dengan Terasi*. Kenanga Pustaka Indonesia. Banten.
- Suprpti. 2002. *Membuat Terasi*. Kanisius. Yogyakarta.
- Syarif, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan: Jakarta.
- Vidyasagar, M., B. Prakash, and S. Yogesh,. 2009. Purification and characterization of an extreme halothermophilic protease from a halophilic

bacterium *Chromohalobacter* sp. TVSP101. *Brazilian Journal of Microbiology*. (2009) 40:12-19

Widhiowati, Suprijanto, Dwiono, dan Hartati. 2005. Hubungan Dimensi Cangkang dengan Berat Kerang Totok *Polymesoda erosa* (Bivalvia: *Corbiculidae*) dari Segala Anakan Dalam: Daya Perairan Tropis Secara Berkelanjutan. Di dalam: *Prosiding Seminar Nasional Biologi dan Akukultur Berkelanjutan*; Purwokerto: 2003. Purwokerto; Program Studi Perikanan dan Kelautan-Universitas Jendral Sudirman: 48-50

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yusra. 2014. Isolasi dan Karakterisasi Potensi Bakteri Penghasil Antimikroba dari Budu sebagai Kandidat Biopreservatif. Disertasi. Program Pascasarjana Universitas Andalas, Padang.

