

DAFTAR PUSTAKA

- Abowei, J. F.N and C.C. Tawari. 2011. Some basic principles of fish processing in Nigeria. *Asian Journal of Agricultural Sciences* 3(6): 437-452.
- Afriyanto, E dan E. Liviawaty. 2005. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- 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*. [30 Desember 2013].
- Anton, W. 2010. Pengembangan PPI Kabupaten Padang Pariaman. <http://www.padangpariamankab.go.id/index.php/2014-10-24-16-55-23/kelautan-dan-perikanan/312-otensi-pesisir-dan-laut.html> (Diakses 18 Oktober 2020, pukul 14:45)
- Assadad. L., A.R. Hakim dan T.N. Widiyanto. 2015. Mutu tepung ikan rucah pada berbagai proses pengolahan. *Seminar Nasional Tahunan XII Penelitian Perikanan dan Kelautan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Astuti, N. 2000. Studi tentang karakteristik tepung ikan tembang (*Sardinella fimbriata*) hasil reaksi hidrolisi/plastein menggunakan enzim bromelin imobil. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ditjen Perikanan Budidaya. 2007. Kebijakan dan program prioritas tahun 2008. Makalah disampaikan dalam Rakornas Departemen Kelautan dan Perikanan tahun 2007. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- El-Bassir, A.R.H.A., A.M.H.M. Karar, A.E. Mahgoub, G.H Salih, H.A Mohamed and R.S Yagoub. 2015. The effect of sun drying on the nutritive value of *Bagrus bayad*. *American Research Thoughts* 1(8): 2392 – 876X.
- Eyo, A.A. 2011. The effect of traditional handling, processing and storage methods on the quality dried fish in small scale fisheries in Nigeria. *Proceedings of the 13' Annual Conference of fisheries society of Nigeria*, pp: 50-54.
- Fauzana,E.2016. Pengaruh metoda pengolahan terhadap mutu tepung ikan yang diproduksi dari ikan laut limbah hasil tangkapan nelayan di Kabupaten Padang Pariaman. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.



Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid I. Liberty. Yogyakarta.

Ilza, M. 2006. Produksi ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) tidak segar sebagai bahan baku tepung ikan pangan (fish flour). Berkala Perikanan Terubuk hal 96-101. Vol.33 No.2.

Jason, A. 1965. Drying and dehydration. In Borgstrom, G. (ed.) "Fish as Food". Vol. III. Academic Press. New York and London, pp. 1-53.

Judoadmidjojo, R.M. 1974. Dasar teknologi dan kimia kulit. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2015. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 25/PERMEN-KP/2015 tentang Rencana Strategis Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2015-2019. Jakarta (ID): KKP.

Koesoemawardani, D dan F. Nurainy. 2008. Karakterisasi konsentrat protein ikan rucah. Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II 2008 Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Lampung 17-18 November 2008 VIII-32.

Komite Nasional Pengkajian Stok Ikan. 2013. Mengkaji Stok Perikanan

Kurnia, P dan E. Purwani. 2008. Pemanfaatan ikan kembung sebagai bahan baku tepung ikan ditinjau dari kadar abu, air, protein, lemak dan kalsium. Jurnal kesehatan ISSN 1949-7521. Vol. No. 39-40.

Lagler, K.F., J.E. Bardach., R.R. Miller and D.R.M. Passino. 1977. Ichthyology.

Library of Congress Cataloging in Publication Data. Canada

Laili, R. R. 2010. Laporan Magang Di PT. Mafood Industries Pekalongan Jawa Tengah (Proses Pembuatan Tepung Ikan). Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta

Merta, I.G.S. 1992. Dinamika populasi ikan lemuru (*Sardinella lemuru*) di perairan selat bali dan alternatif pengelolaannya. Disertasi. Bogor: Program Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.

Mudjiman A. 2004. Budidaya Ikan Lele. Penerbit Seri CV. Yasaguna, Jakarta.

Murtidjo, A. B. 2001. Beberapa Metode Pengolahan Tepung Ikan. Kanisius. Yogyakarta.

Mwithiga, G. and M.M. Sifuna. 2006. Effect of moisture content on the physical properties of three varieties of shorgum seeds. *J. Food Engineering* 75 (4): 480-486.

Nagai, T., M. Izumi and M. Ishii. 2004. Preparation and partial characterization of fish scale collagen. *International Journal of Food Science and Technology*. 39:239-244.

Nani. 2007. Pengerinan Cabynet Dryer. <http://nani.wordpress.com/pengerinan-cabinet-dryer/>. (Diakses 30 Mei 2016, pukul 19:19).

Noegroho, A. 2013. *Profil Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Barat Untuk Mendukung Industrialisasi KP*. Jakarta: Pusat Data, Statistik dan Informasi KKP.

Noegroho, A. 2013. *Statistik Kelautan dan Perikanan 2012*. Jakarta: Pusat Data, Statistik dan Informasi KKP.

Perceka, M.L. 2011. Analisis deskriptif kemunduran mutu kulit ikan bandeng (*Chanos chanos*) selama penyimpanan suhu chilling melalui pengamatan histologis. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Purnanila, D. 2010. Kajian perlakuan pendahuluan terhadap sifat kimiawi tepung ikan selama penyimpanan. Skripsi. Fakultas pertanian. Universitas sebelas maret. Surakarta

Pudjiastuti, S. 2016. *Laporan kinerja kementerian kelautan dan perikanan tahun 2015*. Jakarta: Kementerian kelautan dan perikanan republik indonesia 2016.

Purnamasari, E. I.G. Bambang dan N.A. Andi. 2006. Potensi dan pemanfaatan bahan baku produk tepung ikan. *EPP*. Vol 3 No.2: 1-7.

Rose SP. 1997. *Principles of Poultry Sciene*. CAB International. London.

Sa'diyah. H., A.F. Hadi dan N. Ilimafik. 2016. Pengembangan usaha tepung ikan di desa nelayan puger wetan. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship* (e-ISSN: 2477- 0574 ; p-ISSN: 2477-3824) Vol. 01, No.01. Universitas Jember.



- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan kunci identifikasi ikan. Bina Cipta, Jakarta.
- Sipayung, M.Y., Suparmi dan Dahlia. 2014. Pengaruh suhu pengukusan terhadap sifat fisika kimia tepung ikan rucah. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau
- Sitompul, S. 2004. Analisis asam amino dalam tepung ikan dan bungkil kedelai. Buletin Teknik Pertanian. Vol. 9 No. 1.
- SNI. 2006. Pakan Burung Puyuh Petelur. SNI 01-3905-2006. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Sophyan, R. 2015. Klasifikasi dan morfologi ikan tongkol. <http://rahmatsophyan.blogspot.co.id/2015/05/ikan-tongkol-klasifikasi-morfologi.html?m=1>. (Diakses 31 Mei 2015, pukul 14:03).
- Srihartati dan Sukirno. 2003. Kajian teknologi dan ekonomi industri tepung ikan. Jawa tengah. Bandung.
- Steel, R.G dan J. H Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika: Suatu Pendekatan Biometrik, Ed. 2, Cetakan ke-2. Alih Bahasa B. Sumatri. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Sudrajat D, Kardaya D, Dihansih E, Puteri SFS. 2014. Performa produksi telur burung puyuh yang diberi ransum mengandung kromium organik. JITV 19(4): 257-262.
- Supriyono. 2003. Mengukur Faktor-Faktor dalam Proses Pengeringan. Gramedia. Jakarta.
- Suptijah, P., E. Salamah, H. Sumaryanto, S. Purwaningsih dan J. Santoso. 1992. Pengaruh berbagai metode isolasi khitin kulit udang terhadap mutunya. Laporan akhir hasil penelitian dibiayai oleh program operasi dan perawatan fasilitas (OPF)-IPB 1991/1992. Jurusan Pengolahan Hasil Perikanan Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor
- Suwirya, K., Marzuqi dan N.A. Giri. 2009. Nutrisi ikan rucah. Balai Besar Riset Perikanan Budidaya Laut Gondol. Singaraja.
- Szulmayer, W. 1971. From sun-drying to solar dehydration I and II. Food Technology in Australia, September, pp: 440-501.



Tiwari KS, Panda B. 1978. Production and quality characteristics of quail egg. Indian J. Poultry Sci. 13 (1): 27 - 32.

Toftuben, J. 1977. Food and nutrition. University of Illinois at Urbana- Champaign.

Wirakartakusumah, M. A., K. Abdullah dan A.M. Syarif. 1992. Sifat fisik pangan. Depdikbud. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Yogaswari, V. 2009. Karakteristik kimia dan fisik sisik ikan gurami (*Osphronemus gouramy*). Skripsi. Fakultas perikanan dan ilmu kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

