

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Adawiyah. 2007. Standar Mutu Sumber Protein pada Terasi. <http://www.repository.unhas.ac.id>. Diakses tanggal 25 Maret 2014.
- Adawiyah. 2007. Standar Mutu Kadar Air pada Terasi. <http://www.repository.unhas.ac.id>. Diakses tanggal 25 Maret 2014.
- AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis. Association of Official. Agricultural Chemists*. Washington DC. 1141 hal.
- Afrianto dan liviawaty. 2005. Pembuatan Terasi. <http://khadik-astro.com>. Diakses tanggal 29 Agustus 2013.
- Aryansfirdaus. 2012. SNI Terasi Udang. <http://SNI Terasi Udang>. Diakses tanggal 29 Agustus 2013.
- Astuti, R. 2010. Penggunaan zat warna Rhodamin B pada terasi berdasarkan pengetahuan dan sikap produsen terasi di Desa Bonang Kecamatan Lasem Kabupaten Rembang. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat Unimus*. 6(2):25.
- Basrowi. 2013. Proses Fermentasi Ikan untuk Didapat Aroma Khas Terasi. <http://www.digilib.usu.ac.id>. Diakses tanggal 25 Maret 2014.
- Edris, M. 1989. *Penuntun Menyusun Studi Kelayakan Proyek*. Sinar Baru. Bandung.
- Fellows. 1992. *Food Processing Technology Principle and Practice*. Ellis Hood Wood. England: Oxford. 599 hal.
- Hadiwiyoto. 1983. Diagram Alir Pembuatan Terasi. <http://pembuatan terasi.google.com>. Diakses tanggal 29 Agustus 2013.
- Junianto. 2011. Studi karakteristik pengolahan terasi Cirebon dalam upaya mendapatkan perlindungan indikasi geografis. *Jurnal Akuatika*. 2(1):1-14.

- Kartika. 1988. Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Khairina, R., H.D. Hisbi, dan Z. Yasmi. 1995. Laporan Penelitian. Percobaan Perbaikan Kualitas Terasi secara Mikrobiologis. Fakultas Perikanan. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.
- Katimin. 2008. Pemberian udang rebon (MYSID) hidup sebagai pakan pada pembenihan ikan kue (*Gnathanodon speciosus*). *Jurnal Teknologi Lit. Akuakultur*. 7(1).
- Majid. 2014. Senyawa Amonia pada Terasi. <http://portalgaruda.org>. Diakses tanggal 25 Maret 2014.
- Maarif. 2003. *Teknik-Teknik Kuantitatif Untuk Manajemen*. Grasindo. Jakarta.
- Ma'ruf, M. 2013. Penerapan produksi bersih pada industri pengolahan terasi skala rumah tangga di Dusun Selangan Laut Pesisir Bontang. *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis*. 18(2).
- Nasution. 2013. Terasi Khas Lampung. <http://lampungsaibertapis.com>. Diakses tanggal 29 Agustus 2013.
- Nuri. 2005. Terasi Berkualitas Baik. <http://web.ipb.ac.id/tpg/de/pubde/tnkpress/terasi.php>. Diakses tanggal 25 Maret 2014.
- Pierson, S. 2013. Kajian Terasi atau Balacan Sebagai Bahan Tambahan Makanan. <http://www.detik.com>. Diakses tanggal 25 Maret 2014
- Rahman. 1992. *Teknologi Fermentasi*. Penerbit Arcan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Rahayu, P. W. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Ranteallo. 2012. Teknologi Fermentasi Hasil Perikanan Hasil Uji Sensori. <http://www.repository.unhas.ac.id>. Diakses tanggal 25 Maret 2014.
- Risna. 2006. Standar Mutu Terasi Kadar Abu. <http://www.forda.mof.org>. Diakses tanggal 25 Maret 2014.
- RosidadanEnny.K.B.S.2007. Pengaruh konsentrasi starter *lactobacillus plantarum* dan lama fermentasi terhadap kualitas dan kerusakan produk terasi. *FTI UPN Veteran Jawa Timur*. 15(2):72-76.

- Setiawan, A. 2012. Kandungan Gizi Terasi. Publikasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. [http://komposisi kandungan gizi](http://komposisi.kemkes.go.id/komposisi-kandungan-gizi). Diakses tanggal 29 Agustus 2013.
- Shahidi, F., and J.R. Botta. 1994. *Seafoods: Chemistry, Processing Technology and Quality*. Blackie Academic and Professional, Wester Cleddens Road, Bishopbriggs, Glasgow G64 2NZ, United Kingdom.
- Sudarmadji, S. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Liberty. Yogyakarta.
- Sari, N.I., Edison, dan S. Mus. 2009. Kajian tingkat penerimaan konsumen terhadap produk terasi ikan dengan penambahan ekstrak rosela. *Jurnal Perikanan*. 37(2):91-103.
- Suprpti L. 2002. *Membuat Terasi*. Kanisius. Jogjakarta.
- Sutojo. 2000. *Studi Kelayakan Proyek, Konsep, Teknik dan Kasus*. Damar Mulia Pustaka. Jakarta.
- Suzuki, T. 1981. *Fish and Krill Protein Processing Technology*. Applied Science Publishers Ltd. London.
- Wadariah. 1999. *Analisis Biaya dan Manfaat*. Ui Press-John Hopkins. Jakarta.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuniar, S. 2010. Resep Makanan Indonesia. [http://Pangan Indonesia](http://PanganIndonesia.com). Diakses tanggal 29 Agustus 2013.