

VII. DAFTAR PUSTAKA

- Ashkenazi, M., & Jacob, J. (2003). *Food Culture In Japan* (Vol. 1). Greenwood Publishing Group.
https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=Ley_r5VldNUC&oi=fnd&pg=PR9&dq= Furikake:+An+Exploration+of+Japanese+Culinary+History.+&ots=OgEXxgfMcQ&sig=QpLV_W-MroPswUmoJOYCfL42Cn8
- Asiyahputri, F. D. (2020). Pengaruh Konsentrasi Perendaman Bahan Baku Kulit Ikan Salmon (*Salmo salar L.*) Dengan Enzim Papain Pada Pembuatan Produk Kerupuk Kulit Ikan (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
<http://repository.ub.ac.id/182556/>
- AYU, V. P. (2020). Pengaruh Penambahan Oksigen Absorber dan Slica Gel Terhadap Kerusakan Kimia dan Mikrobiologis produk *Spread Cookies* Selama Penyimpanan (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
<http://repository.unika.ac.id/id/eprint/25178>
- Azis, R., & Akolo, I. R. (2019). Karakteristik Mutu Kadar air, kadar abu dan Organoleptik pada Penyedap Rasa instan. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 3(2), 60-77.
<http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jasc/article/view/396>
- Barbosa-Cánovas, G. V., Fontana Jr, A. J., Schmidt, S. J., & Labuza, T. P. (Eds.). (2020). *Water Activity In Foods: Fundamentals And Applications*. John Wiley & Sons.
<https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=wIvgDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR5&dq=water+activity&ots=DEX232vKLx&sig=ZMVKJKzQSlr4kmkTUC-2XRvynHQ>
- DEWAYANI, G. M. (2016). Penerapan Metode Air Blast Freezing (ABF) Pada Pembekuan Ikan Salmon Chum (*Oncorhynchus Keta*) Di Pt. Marine Cipta Agung, Pasuruan, Jawa Timur.
<https://repository.unair.ac.id/59705/>
- Ernawati, A. D., & Wulandari, A. (2013). Uji Kimia keripik kulit Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan perbedaan perlakuan suhu perendaman. *Magistra Th XXV* No, 83.
<https://www.academia.edu/download/32294101/272-501-1-SM.pdf>
- Diana, Fivi Melva (2012). "OMEGA 3." *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas* 6.2: 113-117.
<http://jurnal.fkm.unand.ac.id/index.php/jkma/article/view/98>
- Harini, N., Renita Marianty, S. T. P., & Wahyudi, V. A. (2019). Analisa Pangan. Zifatama Jawara.
https://www.google.com/books?hl=en&lr=&id=ZDPeDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA22&dq=Prosedur+Analisa+Untuk+Bahan+Makanan&ots=zXxGrNrRD &sig=Y_pJtbVrprM9aDPpdCharEy9t8Y
- Kusuma, T. D., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. (2017). Pengaruh Proporsi Tapioka Dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensori Kerupuk Berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food*

- Technology and Nutrition*), 12(1), 17-28.
<http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/1477>
- Loupatty, V. D. (2015). Nori Nutrient Analysis From Seaweed Of Porphyra Marcossi In Maluku Ocean. *EKSAKTA: Journal of Sciences and Data Analysis*, 14(2), 34-48.
<https://journal.uii.ac.id/Eksakta/article/view/4372>
- Lalopua, V. M. (2018). Karakteristik Fisik Kimia Nori Rumput Laut Merah *Hypnea saidana* Menggunakan Metode Pembuatan Berbeda Dengan Penjemuran Matahari. *Majalah Biam*, 14(01), 28-36.
https://scholar.archive.org/work/whyumwz7cjb5rb3jqvvtb2qeni/access/wa_yback/http://ejournal.kemenperin.go.id/bpbiam/article/download/3890/pdf_35
- Mardiana, R., Lidyawati, L., & Zulfikri, M. (2020). Identifikasi Formalin Pada Ikan Segar di Pelabuhan Pendaratan Ikan Idi Rayeuk Kabupaten Aceh Timur. *Journal of Pharmaceutical and Health Research*, 1(3), 77-82.
<http://ejournal.seminar-id.com/index.php/jharma/article/view/597>
- Mouritsen, O. G., Rhatigan, P., & Pérez-Lloréns, J. L. (2018). *World Cuisine Of Seaweeds: Science Meets Gastronomy*. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 14, 55-65.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X18301173>
- Mouritsen, O. G., Rhatigan, P., & Pérez-Lloréns, J. L. (2019). The Rise Of Seaweed Gastronomy: Phycogastronomy. *Botanica Marina*, 62(3), 195-209.
https://intellectdiscover.com/content/journals/10.1386/ijfd_00008_1
- Nuraini, V., & Widanti, Y. A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Beras Dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (Aslt) Melalui Pendekatan Arrhenius dan Kadar Air Kritis. *Jurnal agroteknologi*, 14(02), 189-198.
<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/20337>
- Octora, Y., Ahza, A. B., & Syah, D. (2015). Prapemanasan Meningkatkan Kerenyahan Keripik Singkong Dan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(1), 72-79.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/10705>
- PAN, I., & Ayustaningwarno, F. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Dan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) Terhadap Kandungan Zat Gizi Dan Penerimaan Biskuit Balita Tinggi Protein Dan B-Karoten (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
<http://eprints.undip.ac.id/38593/>
- Paramita, V. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma Longa*) Dengan Alat Pengering Electrical Oven.
https://eprints2.undip.ac.id/id/eprint/1256/7/4_C4%2CInformasiJurnal%28HLed%29.pdf
- Pittia, P., & Antonello, P. (2016). *Safety By Control Of Water Activity: Drying, Smoking, And Salt Or Sugar Addition In Regulating safety of traditional and ethnic foods* (pp. 7-28). Academic Press.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128006054000025>

- Puspitarini, T., Pratjojo, W., & Kusumastuti, E. (2014). Efektivitas Penggunaan Kulit Jeruk Nipis Sebagai Penghilang Bau Amis Pada Ikan. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 3(2).
<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs/article/view/3496>
- Rifa'i, M. A., & Kudsiah, H. (2020). Pemberdayaan Istri Kelompok Pembudidaya Ikan Patin dengan Pengembangan Produk Fillet. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 4(3), 369-379.
<http://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi/article/view/10463>
- Rismaya, R., & Syamsir, E. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin. *Journal of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 29(1).
https://www.researchgate.net/profile/ElviraSyamsir/publication/327181965_PENGARUH_PENAMBAHAN_TEPUNG_LABU_KUNING_TERHADAP_SERAT_PANGAN_KARAKTERISTIK_FISIKOKIMIA_DAN_SENSORI_MUFFIN/links/5b900fb4299bf114b7f865dd/PENGARUH-PENAMBAHAN-TEPUNG-LABU-KUNING-TERHADAP-SERAT-PANGAN-KARAKTERISTIK-FISIKOKIMIA-DAN-SENSORI-MUFFIN.pdf
- Ruswinda, N. K., Sakung, J., & Baculu, E. P. H. (2020). Analisis Aktivitas Antioksidan dan Uji Sensori pada Biskuit Berbasis Labu Siam (*Sechium Edule*). *Jurnal Kolaboratif Sains*, 3(2), 84-91.
<https://jurnal.unismuhpalu.ac.id/index.php/JKS/article/view/1695>
- Safitri, D. N., Sumardianto, S., & Fahmi, A. S. (2019). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Perendaman Bahan dalam Jeruk Nipis terhadap Karakteristik Kerupuk Kulit Ikan Nila. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(1), 47-54.
<https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jitpi/article/view/5249>
- SNI 01-2713-1999.(1999): Keripik Ikan. Badan Standardisasi Nasional
<https://dokumen.tips/documents/sni-01-2713-1999-kerupuk-ikan.html?page=1>
- SNI 01-3709-1995.(1995): Rempah Rempah Bubuk. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Bandung. Diakses dari https://kupdf.net/download/updated-sni-01-3709-1995-rempah-rempah-bubuk_5af4e195e2b6f53b0518db87_pdf
- Sudarmadji, S., & Bambang, H. (2003). Prosedur analisa bahan makanan dan pertanian. *Liberty*. Yogyakarta.
<https://cir.nii.ac.jp/crid/1130000797278900992>
- Suryaningrum, T. D., Suryanti, S., Sari, R. N., Hastarini, E., & Ayudiarti, D. L. (2022). Pengaruh Perendaman dengan Asam Cuka dan Sodium Bikarbonat, serta Perlakuan Blansing terhadap Karakteristik Keripik Kulit Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 17(1), 63.

<https://scholar.archive.org/work/gfpebdxtfrbjrfme762kuxpiem/access/wayback/http://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/jurnaljpbkp/index.php/jpbkp/article/download/799/pdf>

Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Sensori Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-106.

<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/3526>

USDA. (2022). Wasabi Fumi Furikake Rice Seasoning. USDA National Nutrient Database for Standart Reference.

<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/386349/nutrients>

