

6. DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, Edy.Ir & Ir. E. Liviawaty. (1989). Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Agustini, T.W. & F. Swastawati. (2003). Pemanfaatan Hasil Perikanan Sebagai Produk Bernilai Tambah (Value Added) Dalam Upaya Penganekaragaman Pangan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XIV No.1 Hal 74-79.
- Amirullah. (2002). Perilaku Konsumen. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Andriyani, R; A. Rustiawan & L.N. Yuliaty. (2000). Hubungan Antara Faktor Individu & Lingkungan Dengan Persepsi Konsumen Terhadap Kafe Tenda di Taman Monumen Nasional DKI Jakarta. Media Gizi & Keluarga Vol. XXIV (2), 34-47.
- Anonim. (2006). Fillet Cara Praktis Makan Ikan. Warta Pasar Ikan
- Arikunto, S. (2003). Manajemen Penelitian. PT Rineka Cipta. Jakarta
- Arpah, M. (1993). Pengawasan Mutu Pangan. Tarsito. Bandung.
- Astawan, M.W. & M. Astawan. (1988). Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna Edisi Pertama. CV Akademika Pressindo. Jakarta.
- Astawan, M. (2005). Ikan Kalengan Tetap Kaya Gizi. Departement of Food Science and Technology. IPB. Bogor.
- Brunso, K ; T.A. Fjord & K.G. Grunert. (2002). Consumers' Food Choice And Quality Perception. The Aarhus School of Business. Denmark
- Chatfield, C & A.J. Collins. (1980). Introduction to Multivariate Analysis. Chapman & Hall. London.
- Chesworth, N. (1999). Food Hygiene Auditing. Aspen Publishers Inc. Gaithesburg
- Desriani, dkk. (2003). Fenomena Makanan Siap Saji Terhadap Kesehatan Konsumen. IPB. Bogor.
- Euromonitor. (2005). The World Market For Packaged Food.
- Fachruddin. (1997). Membuat Aneka Abon. Kanisius. Yogyakarta
- Grunert, K.G. (2003). How Changes in Consumer Behaviour and Retailing Affect Competence Requirements For Food Producers and Processors. The Aarhus School of Business. Denmark

Ghozali, I. (2005). Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program SPSS Edisi 3. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.

Harisudin, M. 2002. Penggalan Gagasan Konsep Produk Suplemen Makanan Berbahan Alami Yang Berkhasiat Membantu Meningkatkan Daya Ingat dan Konsentrasi. Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian No.8 Tahun VII Bulan 7.

Heruwati, E.S. (2002). Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek Dan Peluang Pengembangan. Jurnal Litbang Pertanian 21(3), 2002 Hal 92-98.

Huseini, M. (2007). Masalah Dan Kebijakan Peningkatan Produk Perikanan Untuk Pemenuhan Gizi Masyarakat. Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta

Ibrahim, R.; Dewi, E.N.& Sumardianto. (2001). Evaluasi Mutu Kerupuk Ikan No.1 Yang Diproduksi Di Kecamatan Jepara Kabupaten Jepara. Sainteks Vol. IX No.1, 2001: 1-10.

Irawan ; Wijaya, F. & Sudjoni. (1996). Pemasaran Prinsip dan Kasus Edisi 2. BPFE. Yogyakarta.

Irianto, H.E. & Soesilo, I. (2007). Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan. Badan Riset Kelautan Dan Perikanan Departemen Kelautan Dan Perikanan. Jakarta.

Khumaidi, M. (1989). Gizi masyarakat Departemen Pendidikan dan kebudayaan Dirjen Dikti. PAU Pangan dan Gizi. IPB Bogor.

Kotler & Amstrong. (2001). Dasar-dasar Pemasaran Jilid I. Prentice Hall Inc. New Jersey.

Leksono, T & Syahrul. (2001). Studi Mutu Dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Jurnal Natur Indonesia III (2): 178– 184

Lucas, M.R.V. (2004). Consumer Perceptions and Attitudes towards Food Safety in Portugal. Universidade de Evora – Dep. Gestao de Empresas. Portugal.

Moeljanto. (1994). Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Panebar Swadaya.

Peraturan Pemerintah RI No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan

Santoso, S. (2004). Buku Latihan SPSS Statistik Multivariat. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.

Santoso, S & F. Tjiptono. (2001). Riset Pemasaran: Konsep dan Aplikasi Dengan SPSS. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.

Schroeder, H.A. (1971). Loses Of Vitamins And Trace Minerals Resulting From Processing And Preservation Of Foods. *The American Journal Of Clinical Nutrition* 24: pp. 562-573. U.S.A

Simamora, B. (2002). *Panduan Riset Perilaku Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Sofyan, H.M.I. (2003). Mempelajari Kandungan Sn, Fe, dan Pb Dalam Makanan Dalam Kaleng Dengan Spektrofotometer Serapan Atom. *Infomatek* Vol 5 No 4: Hal 169-176.

Storelli, M.M; R.G. Stuffer; G.O. Marcotrigiano. (2003). Polycyclic Aromatic Hydrocarbons, Polychlorinated Biphenyls, Chlorinated Pesticides (DDTs), Hexachlorocyclohexane, and Hexachlorobenzene Residues in Smoked Seafood. *Journal of Food Protection* Vol.66, No.6, Pages 1095-1099. International Association for Food Protection.

Supranto, J. (2004). *Analisis Multivariat: Arti dan Interpretasi*. PT Rineka Cipta. Jakarta.

Tansey, G & T. Worsley. (1995). *The Food System*. Earthscan Publications. London.

USAID. (2003). *Review Of The Status, Trends and Issues in Global Fisheries and Aquaculture, with Recommendations for USAID Investments*. USAID SPARE Fisheries & Aquaculture Panel

Verbeke, W ; I. Sioen ; Z. Pieniak ; S.D. Henauw & J.V. Camp. (2004). Consumer Perception Versus Scientific Evidence About Health Benefits And Safety Risks From Fish Consumption. *Public Health Nutrition*: 8(4), page 422-429.

Verbeke, W ; I. Sioen ; K. Brunso ; S.D. Henauw & J.V. Camp. (2007). Consumer Perception Versus Scientific Evidence Of Farmed And Wild Fish: Exploratory Insights From Belgium. *Journal of the European Aquaculture Society*. Springer Science and Business Media. Belgia

Walgito, B. (1999). *Psikologi Sosial*. Andi. Yogyakarta.

Walgito, B. (2004). *Pengantar Psikologi Umum ED.4*. Andi. Yogyakarta.

Widianarko, B. dkk. (2002). *Tips Pangan: Teknologi, Nutrisi, Dan Keamanan Pangan*. PT Grasindo. Jakarta

Winarno, F. G. (1993). *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F.G. (2002). *HACCP Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan*. M-Brio Press. Bandung.