

DAFTAR PUSTAKA

- Apriantono, A., D Fardiaz, N.P.Puspitasari, S. Yasni dan S Budiyo, 1989. Analisa Pangan (Petunjuk Laboratorium) Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Perguruan Tinggi, Pusat universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Adnan, M. 1982. Aktifitas Air dan Kerusakan Bahan Makanan. Agritech. Yogyakarta, 28 hal.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G. Fleet dan M. Wotton. 1985. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia (UI Press), Jakarta. 365 hal.
- Deman., M. 1997. Kimia Makanan, Edisi Kedua. Institut Teknologi Bandung. 550 hal.
- Desrosier, N.W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Diterjemahkan oleh M. Muljohardjo. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Dharmananda.s., 2006. Teripang sebagai Bahan Makanan dan Obat-obatan. www.itmonline.otg/arts/sea_cucumber.htm
- Fardiaz, S. 1993. Analisa Mikrobiologi Pangan. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 306 hal
- Gamand., P.M, dan K.B. Sherington., 1994. Pengantar Ilmu Pangan dan Ilmu Mikrobiologi, Edisi III, Diterjemahkan oleh: S, Sukardjo, Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta. 317 hal.
- Gaspersz.V., 1994. Metode Perancangan Percobaan untuk Ilmu-ilmu Pertanian, Teknik, dan Biologi. CV Armico. Bandung
- Harapan, G. 1994. Pengaruh Asam Propionat dan Humektan Gliserol Terhadap Mutu Kembung Cui. Skripsi Fakultas Perikanan. Universitas Riau. Pekanbaru. (Tidak diterbitkan).
- Harris, R. S, dan Karnas. 1995. Nutritional Evaluation of Food Processing, Second Editions. The Avi Publishing Company Inc. Connecticut Wesport
- Hidayat, A. 2004. Pengaruh Limbah nenas (*Ananas comosus*) terhadap Fermentasi Pada Ikan Kembung (*Restrelliger sp*) Rendah Garam. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau, Pekanbaru. (Tidak diterbitkan)
- Ilyas. 1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. Jilid I Pendidikan Paripurna.
- Kartika, B., P. Astuti dan W. Supartono, 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Proyek Peningkatan/ Pengembangan Perguruan Tinggi. UGM. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta, 315 hal.

- Lingga, S.U., 2005. Studi Pengolahan Kerupuk Tulang Ikan Patin (*Pangasius sutchi*). Skripsi fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru (Tidak diterbitkan).
- Mardiana, M., 1991. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Organoleptik Anggur Sari Buah Nenas (*Ananas comosus* Mer). Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru. (tidak diterbitkan)
- Martoyo, J. Sm, 2006. Budidaya Teripang. Penebar Swadaya. Jakarta
- Muchtadi, D. dan M. Astawan., 1992. Enzim dalam Industri Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Muhidin, D., 2003. Agroindustri Papain dan Pektin. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muljannah, I. H. E. Irianto dan Putro, 1996. Kemunduran Mutu Bakso Ikan Nila dan Ikan Mas pada Penyimpanan Suhu Rendah (5⁰). Jurnal Penelitian Pasca Panen Perikanan. 52: 1-8.
- Notowinarto, 1987. Budidaya Teripang. Balai Budidaya Lampung. Lampung. (Tidak diterbitkan).
- Purnomo, H., 1995. Aktivitas Kadar Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. UI Press, Jakarta. 88 hal.
- Potter, N., 1983. Food Science Publishing Company inc. Wesport, Conecticut.
- Rab, T. 1986. Prinsip Dasar Teknologi Hasil Perikanan 1. Yayasan Abdurab. Pekanbaru. 118 hal
- Rukmana, R. 1996. Budidaya Nenas. Kanisius. Ygkyakarta. 61 hal
- Setiabudi, A. dan E. Choliq. 1983. Studi Pendahuluan Pengolahan Teripang. Sub Balai Penelitian Teknologi Perikanan Ambon. Hal 1-21.
- Setiawan. 1998. Mengkaji Pengaruh Suplementasi Protein Terhadap Karakteristik Fisio-Kimia dan Organoleptik Keripik Sagu. Fateta-IPB. Bogor.
- Sumarno, 1990. Prospek Budidaya dan Pengolahan Teripang, Editorial MDP No 15/th IV/1990. Jakarta.
- Soekarto, S.T., 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhatara Karya Aksara. Jakarta. 121 Hal
- Soetopo, 1992. Pengaruh Penambahan Kadar Garam terhadap Kehilangan Protein dan Ikan Tongkol. Laporan Praktek Mata Ajaran Teknologi Ikan. Institut Pertanian Bogor. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Bambang dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta.
- Sudrajat, Y. 2002. Teknik Penghilangan Lapisan Kapur pada Teripang Pasir dengan Menggunakan Enzim Papain. Fakultas Perikanan. Buletin Teknik Pertanian Vol 7. No. 2.

- Suhartiningsih dan Murtadjo, 2006 *Produksi Rambak Teripang dengan Teknologi Pengeringan dan Penggorengan dengan Batubara*, [Http://www.republika.co.id/koran.detal ASP](http://www.republika.co.id/koran.detal ASP)
- Suprpto, Wasilun dan Prahoro, 1994. *Kepadatan Keanekaragaman Jenis Teripang di Perairan Sapeken (Kepulauan Kangean) Kabupaten Sumenep Madura*. Jurnal Penelitian Laut No 71.
- Vogel, A.I., 1973. *A Text Book of Quantitative Inorganic Analysis*. Woolwich Polytechnic, London.
- Waluyo. S., 1984. *Beberapa Aspek Tentang Pengolahan Vinegar*. Dewaruci Press, Jakarta, 79 hal.
- Winarno, F. E., 1982. *Enzim Pangan*. Gramedia. Jakarta.
- _____, 1995. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia. Jakarta.
- _____, 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. E dan Jennie, B.S., 1992. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Ghalia. Jakarta.
- Wirahadikusumah, M., 1989. *Biokomia Protein, Enzim dan Asam Nukleat*. ITB. Bandung
- Wirsal, O. W., Pengaruh Air Kapur Ca(OH)_2 dengan Kosentrasi yang Berbeda Terhadap Mutu Kerupuk Kulit Ikan Jambal Siam (*Pangasius sutchi*) Selama Perendaman. Universitas Riau. Pekanbaru. (Tidak diterbitkan).
- Zaitsev. V., I. Kizevetter., L. Lagunov., T. Makarova., L. Minder dan V. Podsevalov. 1969. *Fish Curing and Processing*. Mir Publising, Moscow. 772 p.