

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta. 159 halaman
- AOAC, Association of Official Analytical Chemist, 1995. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist 16th. Arlington, Virginia : AOAC Inc
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L., Puspitasari, S. Yasni dan S. Budiyo, 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press, Bogor.
- Buckle, K.A., R.A Edward., G.H.Fleet., M. Wooton, 1985. Ilmu Pangan. Terjemahan. Hari Purnomo. UI Press, Jakarta. 365 hal
- _____, K. A., R. A. Edwards, G. Fleet dan M. Wooton, 1987. Ilmu pangan. Penerjemah Hasil Purnomo dan Adiono. Jakarta : UI Press.
- Chazali, S dan P.S Pertiwi, 2010. Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga. Jakarta. 76 hlm.
- Deman, J. K. 1997. Kimia Makanan. Terjemahan Padmawinata. ITB, Bandung.
- Desroiser, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Terjemahan M. Muljohardjo. UI – Press. 614 hal.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Riau, 2006. Laporan Tahunan Dinas Perikanan Daerah Tingkat I Propinsi Riau. Pekanbaru.
- Direktorat Gizi. Departemen Kesehatan RI. 1995. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Duncan, A.O. 1999. Food Processing. Turner E. Smith and Company. Atlanta.
- Fardiaz, S. 1992. Analisis Mikrobiologi Pangan. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 306 hal
- Fellows, J. P. 2000. Food Processing Technology Principle and Practice. Second Edition. Woodhead Publishing Limited and CRC Press, Boca Raton, Cambridge.
- Gasparz, V. 1991. Metode Perancangan Percobaan. Penerbit CV. Armico. Bandung. 472 hal.
- Hambali, E., Suryani, A., dan Purnama, W., 2005. Membuat Keripik Sayur. Jakarta : Penebar Swadaya. 83 hal.
- Harris, R.S. dan E. Karmas. 1989. Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerbit ITB. Bandung.

- Hidayat, T.M. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Cangkang Kerang Hijau (*Perna viridis*) Terhadap Mutu Kerupuk. Jurnal Fakultas Perikanan dan Kelautan . Universitas Riau, Pekanbaru.
- Kartika, B.P. Astuti, dan W. Supartono, 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Proyek Peningkatan/Pengembangan Perguruan Tinggi. Yogyakarta : UGM.
- Media Agro. 2010. Buku Pintar Bertanam Jamur Konsumsi. PT. Agro Media Pustaka, Jakarta. 140 hal.
- Moeljanto, R. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta. 259 hal
- Rizki, B., 2005. Pengaruh Metode Pengasapan Terhadap Mutu Abon Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap selama Penyimpanan. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Pekanbaru : Universitas Riau 64 (4) hal.
- Saanin, H. 1976. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Bagian 1. Bina Cipta. Bandung. 520 hal
- Satria, F.A, 2009. Studi Pembuatan Kerupuk Ikan Jambal Siam (*Pangasius hypophthalmus*) Dari Tepung Yang Berpengaruh Dengan Penambahan Pati Ganyong (*Canna edulis Ker*). Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Pekanbaru : Universitas Riau 64 (4) hal.
- Setiawan, H. 1998. Mempelajari Karakteristik Fisio-Kimia Kerupuk Dari Berbagai Taraf Formulasi Tapioka, Tepung Kentang dan Tepung Jagung. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATETA-IPB. Bogor.
- SNI (Standar Nasional Indonesia) 01-2713. 1999. Metode Pengujian Mikrobiologi Produk Perikanan : Penentuan *Escherichia Coli* dan *Salmonella*. Pusat Akreditasi Badan Agribisnis Bahan Produk Makanan. Departemen Pertanian. Jakarta 17 hal.
- Soekarto, S. T. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian, Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Wijoyo, P. M., 2011. Cara Budidaya Jamur Tiram Yang Menguntungkan. Pustaka Agro. Jakarta.
- Winarno, F.G., dan Sri Laksmi, J., 1997. Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya. Jakarta : Ghalia Indonesia. 148 hal.