

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan pengawetan ikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- akmalarrahmanalzaky. 2014. *Kecap-ikan*. [online]. Tersedia pada [http:// Document tips 05 kecap. html](http://Document tips 05 kecap. html). [ Diakses pada 4 Agustus 2016].
- Anonim. 2006 . *Kecap*. [online]. Tersedia pada <http:// Document tips/ kecap. html>. [ Diakses pada 9 Juni 2016].
- Anonim. 2008 .*Jenis –jenis Kecap*. [online]. Tersedia pada [www. Sajian sedap dan jenis kecap.com](http://www. Sajian sedap dan jenis kecap.com). [ Diakses pada 9 Juni 2016].
- Anonim. 2009 .*Mekanisme Kerja Enzim*. [online]. Tersedia pada <http:// id scribd.com/dog>. [Diakses pada 1 Juni 2016].
- Anonim. 2012 . *Nanas*. [online]. Tersedia pada <http:// wikipedia.org/w/ indeks>. [Diakses pada 23 Juni 2016].
- Carvalo, J.N. 1998. *Studi Profil Asam Amino dan Mineral Zn pada Ikan Gabus dan Ikan Tomang*. Fakultas Perikanan UB. Malang
- Elisanovriyanti. 2002 . *Enzim Bromelin*. [online]. Tersedia pada <http:// elisanovriyanti.Blogspot.co.id> [ Diakses pada 24 Juni 2016].
- Fardiaz, 1990. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Hatta. 2012 .*Dasar – dasar teori hasil perikanan- bab 6*. [online]. Tersedia pada <http:// fpik.bunghatta.ac.id>. [Diakses pada 4 Agustus 2016].
- Hendratno. 2008 . *Fermentasi*. [online]. Tersedia pada <http:// hendratno- fikuny. blogspot. co.id>. [ Diakses pada 23 Juni 2016].
- Himka1polban. 2014 . *Penentuan Kadar Protein Metode Kjeldhal dan Lowry*. [online]. Tersedia pada <https:// himka1polban.wordpress.com>. [ Diakses pada 24 Juni 2016].
- Indrawati.Tanty et al. 1983. *Pembuatan Kecap Ikan Gabus dengan Menggunakan Enzim Bromelin*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Kumaunang, Mauren. 2011 .*Aktivitas Enzim Bromelin dari Ekstrak Buah Nanas*. [online]. Tersedia pada <http:// kumaunang.m.blogspot.co.id> [ Diakses pada 3 Juni 2016].

- Lopetcharat, 2001. *Metode Pembuatan Kecap*. Ilmu Pangan. Terjemahan. Hari Purnomo. UI Press, Jakarta.
- Meilianti. 2012. *Penuntun Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan*. Politeknik Negeri Sriwijaya: Tidak Diterbitkan
- Prasetyo, Nur Maulana, Sari, Nirmala. 2012. *Pembuatan Kecap dari Ikan Gabus Secara Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Sari Nanas*. Semarang: Universitas Diponegoro .
- Prasetyo, Nur. Maulana dan Nirmala Sari, 2012. *Pembuatan Kecap dari Ikan Gabus Secara Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Sari Nanas*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, Vol. 1. No.1, 270-276 hal
- Raharjo, S. 1980. *Oseanografi Perikanan I*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. 141 Hal.
- Rahayu, E.S. 1985. *Hidrolisis Protein oleh Aspergillus Oryzae dan Rhizopus Oligosporus*. Tesis Fakultas Pascasarjana UGM. Yogyakarta
- Sridianti. 2002. *Pengertian dan Jenis Fermentasi Anaerob*. [online]. Tersedia pada [http:// www. Sridianti.com](http://www.sridianti.com). [ Diakses pada 23 Juni 2016].
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhandi. 1984. *Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Alumni . Bandung
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta.
- Sudarmadji, Slamet. 1996. *Teknik Analisa Biokimia*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta.
- Susanto, H. 2009. *Pembenihan dan Pembesaran Patin*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Uktiana. 2012. *Kecap Ikan*. [online]. Tersedia pada [www. Wordpress.com](http://www.wordpress.com). [Diakses pada 9 Juni 2016].
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama
- Yogurty. 2012. *Teknik fermentasi*. [online]. Tersedia pada [http:// yoghurty. co.id](http://yoghurty.co.id) [ Diakses pada 5 Agustus 2016].

