**DAFTAR PUSTAKA**

Abdullah, A. 2005. *Prinsip Penilaian Sensori*. Unri press. Pekan Baru.

Ackman, R. G. 1980 . *Fish lipids*. Advances in fish Science and technology. Fishing news.

Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta : PT. Bumi Aksara.

Afriani, L, H. 2010. *Pengawet Makanan Alami dan Sintesis*. Bandung: Alfabeta

Afrianto, E dan E. Liviawaty, 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Penerbit Kanisius,Yogyakarta.

Agustini, T.W. dan F. Swastawati, 2003. *Pemanfaatan Hasil Perikanan sebagai Produk Bernilai Tambah (Value- Added) dalam Upaya Penganekaragaman Pangan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, .XIV (1) : 74-81.

Aminah, S. Mia, Himawan dan Candra. 2009. *Bahan-bahan Berbahaya Dalam Kehidupan*. Salamadani, Bandung.

Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.

Auliana, R., 2001. *Gizi & Pengolahan Pangan*. Adicita Karya Nusa, Yogyakarta.

Berghe, J-P.& G.Branathan, 2005*. Fatty Acids from Lipids of Marine Organisms: Molecular Biodiversity, Roles as Biomarkers, Biologically Active Compounds, and Economical Aspects*. *Adv. Biochem. Engin/Biotechnol.*96 :49-125

Brotowidjoyo, M. D. 1993. *Zoologi Dasar*. Cetakan II. Jakarta: Erlangga.

Budiarso, 1998, *Rakus Ikan Menyehatkan*, http://www.gizi.net, diakses tanggal 05 September 2008.

Cahyadi, W. 2006.*Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara. Hal 4-7, 9-15.

Cahyadi, W. 2008.*Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan.* Edisi 2.Cetakan I. Jakarta: Bumi Aksara. Hal 6-12, 393.

deMan, M. J. 1989. *Kimia Makanan*. Penerjemah : K. Padmawinata. ITB-Press, Bandung.

Effendi. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.

Fadilah. 2006. Identifikasi Kandungan Bahan Tambahan Makanan (BTM) Pada Makanan Jajanan Anak SDN Kompleks Kota Palopo Tahun 2006. Skripsi . Makassar: Universitas Hasauddin.

Hadiwiyoto, S, 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.

Hendri, Z. 2014. Beberapa Macam Zat Kimia yang Ditambahkan Pada Pempek. Dalam http://digilib.unimus.ac.id/download.php.id=16278.

Hermana, 1991*. Iradiasi Pangan*. Penerbit ITB. Bandung.

Hughes, C., 1987. *The Additives Guide*.Jhon Wiley and Sons, Chichester.

Kurniati. 2016. Uji Kandungan Boraks Pada Pempek Lenjer yang Dijual di Kelurahan Pahlawan. Jurnal Biota. 2 (2) : 143-150

Marsetyo dan Kartasapoetra, 2003. *Ilmu Gizi Korelasi Gizi, Kesehatan dan Produktivitas Kerja*. Penerbit Rineka Cipta. Jakarta.

Nasution, A, 2009. Analisa Kandungan Boraks pada Lontong di Kelurahan Padang Bulan Kota Medan. Skripsi FKM USU, Medan.

Pandit S, 2008.Optimalkan Distribusi Hasil Perikanan, http://www.balipost.co.id, diakses tanggal 02 Oktober 2008.

Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta.

Railia, K 2013. “Difusivitas Panas dan Umur Simpan Pempek Lenjer”. J*urnal Keteknikan Pertanian.* 27 (2) :131-141.

Rifai, S.A. N. Sukaya, dan Nasution, Z. 1983. *Biologi Perikanan*. Edisi 1. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Saparinto, C dan D. Hidayati, 2006. Bahan Tambahan Pangan.Yogyakarta :Kanisius.

Sugito dan A. Hayati. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallusstrianus*) dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Pempek Gluten. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia Vol. 8 (2) : 147-151.

Suhanda, R. 2012. Higiene Sanitasi Pengolahan dan Analisa Boraks pada Bubur Ayam yang Dijual di Kecamatan Medan Sunggal Tahun 2012.Skripsi . Medan: Universitas Sumatera Utara.

Suhartini, S, dan N. Hidayat. 2005. *Olahan Ikan Segar*. Surabaya, Trubus Agrisarana.

Surianti. 2008. Studi Mutu Minuman Jajanan Pada Anak Sekolah Di SD Islam Athirah Kota Makassar Tahun 2008. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin.

Tumbel, M. 2010. Analisis Kandungan Boraks Dalam Mie Basah yang Beredar di Kota Makassar DosenJurusan Kimia FMIPA UNM Makassar. Jurnal Chemica. V 11 (1) : 57-64

Ulfa. 2015. Identifikasi Boraks pada Pempek dan Bakso Ikan secara Reaksi Nyala dan Reaksi Warna. Jurnal Kesehatan Holistik. 9 (3) : 151-157

Winarno, F.G, 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

, 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

, F.G., 1994. *Bahan Tambahan Makanan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

, F.G., 1980*. Enzim Pangan*. Pusbangtepa, Bogor.

, F.G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gamedia Pustaka Utama, Jakarta.

Yuliarti dan Nurheti, 2009. *Awas! Dibalik Lezatnya Makanan*. Edisi I. Andi, Yogyakarta.

Yusra dan Y, Efendi. 2010. *Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan*. Bung Hatta University Press. Padang.