

DAFTAR PUSTAKA

- Kris-Etherton, P. M., Harris, W. S., & Appel, L. J. (2002). Fish consumption, fish oil, omega-3 fatty acids, and cardiovascular disease. *Circulation*, 106(21), 2747-2757.
- Masaji, M., Facta, M., & Winardi, B. (2019). Pemanfaatan Thermoelectric Energy Generator (Teg) Sebagai Sumber Energi Listrik Menggunakan Buck Converter Dengan Umpan Balik Tegangan Berbasis Ic Tl494. *Transient*, 7(4), 1106.
- Nurjanah, N., & Nurilmala, M. (2017). Kandungan Gizi Ikan. Jakarta: Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Rusli, A., & Djabbar, R. (2020). Generator Thermoelektrik Sebagai Material Konversi Energi Panas Menjadi Energi Listrik. *Jurnal LOGITECH*, 1–6.
- Sari, D. A., & Pratiwi, A. (2018). Pengaruh lama waktu pemasakan terhadap mutu organoleptik ikan bandeng (*Chanos chanos*) bakar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kelautan dan Perikanan Unsyiah*, 3(2), 133-140.
- Sari, R. P., & Prasetyo, A. (2019). Analisis kandungan polutan pada asap pembakaran alat pemanggang ikan. *Jurnal Teknik Mesin*, 10(2), 1-6.
- Sari, R., & Nurjanah. (2019). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kadar protein pada produk ikan bandeng (*Chanos chanos*) asap kering. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 12(1), 1-10.