

REFERENCES

- [1] Anonim, 2009. Lemea Makanan Khas Suku Rejang. <http://taneakatanai.blogspot.com/2009/07/lemea-makanan-khas-suku-rejang.html>.
- [2] Almlı V. L., Wim V., Filiep V., Tormod N., Margrethe H. General image and attribute perceptions of traditional food in six European countries. *J. Food Quality and Preference*, vol 22, pp 129–138, 2011.
- [3] Anonim, 2010. Rejang Lebong. . <http://taneakatanai.blogspot.com/2010/07/lemea-makanan-khas-sukurejang.html>
- [4] Anwar F., Hasbi A., Fennema OR. Peningkatan mutu dan masa simpan kasoami *makanan khas* tradisional. Sulawesi. 1996
- [5] Casazza, A.P., Gavazzi F., Mastromauro F., Gianı S., Breviario D. Analytical Methods Certifying the feed to guarantee the quality of traditional food: An easy way to trace plant species in complex mixtures. *J. Food Chemistry*. Vol 124. pp 685–691. 2011.
- [6] Devi S., Dewi K. H., Laili S., Hasanuddin. Kajian Teknologi Proses Fermentasi “Lemea” Makanan Tradisional Suku Rejang Sebagai Pilar Ketahanan Pangan Berbasis Indegenous-Based Knowledge. Laporan Akhir Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi BOPT UNIB. (Tidak dipublikasikan). 2013
- [7] Dewi K. H., Laili S., Erin Z. Modifikasi bahan baku pada pembuatan “Lemea” makanan tradisional suku Rejang Bengkulu. “Lemea”. Prosiding Semirata Bidang Ilmu-Ilmu BKS-PTN Wilayah Barat.2. Universitas Sumatera Utara. Medan. 2012
- [8] Dewi K. H., Meizul Z., Erni S. Kajian Pemilihan Alat dan Lama Fermentasi “Lemea” Makanan Tradisional Suku Rejang.. Prosiding Seminar Nasional Menuju Pertanian yang Berdaulat. Fakultas Petanian Universitas Bengkulu. 2012
- [9] Dewi K. H., Meizul Z., Erni S. Penerimaan Konsumen Terhadap “Lemea” Makanan Tradisional suku Rejang. Prosiding Seminar Nasional Menuju Pertanian yang Berdaulat. Fakultas Petanian Universitas Bengkulu. 2012
- [10] Ferdiaz. Pengembangan Industri Pengolahan Hasil Perikanan di Indonesia : Tantangan dan Penerapan Sistem Jaminan Mutu. Bulletin Teknologi dan Industri Pangan. 6 : 65-73. IPB. 2005
- [11] Firhansyah S.. Kajian Perubahan Mutu Lemea Selama Penyimpanan Dalam Berbagai Jenis Bahan Pengemas. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Bengkulu. 2012
- [12] Liu, S., Ye Han, Zhi-jiang Z. Lactic acid bacteria in traditional fermented Chinese foods. *J. Food Research International* , vol 44, pp 643–651, 2011
- [13] Luis G., Maria D. G., Joan X., Wim V., Filiep A., Sylwia Z., Marta S. Claire S., Sylvie I., Michele C., Luisa S. M., Britt S. G., Margrethe H. Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study. *J. Appetite* vol 52. pp 345–354. 2009
- [14] Nuha M.K., Melanie H., Tobias S., Cho G., Hamid A. D. Diversity of lactic acid bacteria from Husuwa, a traditional African fermented sorghum food. *Food Microbiology*. vol 27, pp 757-768. 2010
- [15] Pieniak Z. P., Wim V., Filiep V., Luis G., Margrethe H. Association between traditional food consumption and motives for food choice in six European countries. *Appetite* vol 53, pp 101–108. 2009
- [16] Laili S., Dewi K. H., Bopi S. Identifikasi Makanan Khas Provinsi Bengkulu Berbahan Dasar Ikan. Prosiding Semirata Bidang Ilmu-Ilmu BKS-PTN Wilayah Barat. Universitas Sriwijaya. Palembang. Vol 2. 2011.
- [17] Laili S., Dewi K. H., Yantri N. Perubahan Produk “Sambel Lemea” Makanan Tradisional Suku Rejang Pada Berbagai Suhu Penyimpanan. *Jurnal Agroindustri* Vol 2 No 1. 2013.