

VI. DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association Of Official Analitical Chemistry. 1995. Official Methods of Analysis Association of Analitical Chemistry. Washington DC.
- [AOAC] Association Of Official Analitical Chemyst. 2007. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. Airlington.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2332.3-1806. Cara Uji Mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 2372.6:2009 Tentang Cara Uji Fisika Bagian 6: Penentuan Mutu Pasta pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. Fillet Ikan Beku. SNI 2696:2013. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Adnan, M. 1980. *Lipid Properties and Stability of Portally Defatted Peanuts*. Department of Food Science, University of Illinois. Doctor Thesis.
- Affandi, R. 2005. Strategi pemanfaatan sumberdaya ikan sidat *Anguilla* spp. di Indonesia. Jurnal Iktiologi (5).
- Affandi, R. 2001. Budidaya Ikan Sidat. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Afrianto, E., dan Liviawaty, E. 1998. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius, Yogyakarta.
- Ahvenainen, R., 2003. Novel Food Packaging Techniques. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge. UK.
- Anonim. 2011. Pengolahan ikan sidat <http://103.7.52.118/puslus/index.php/arsip/file/78/1-ikan-sidat.pdf>. Diakses tanggal 2 Maret 2022.
- Artanti, R. 2011. Mutu Kimiawi dan Sensoris Daging Sidat Hasil Budidaya dengan Penambahan Probiotik. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan. UI-Press. Jakarta.
- Cheng, J. H., D. W. Sun, H. B. Pu, Q. J. Wang, and Y. N. Chen. 2014. Suitability of hyperspectral imaging for rapid evaluation of thiobarbituric acid (TBA) value in grass carp (*Ctenopharyngodon idella*) Fillet. Food Chemistry 171: 258-265.
- Connel, W. D. 1995. Kimia dan Ekotoksikologi Pencemaran. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Da-Wen, S., 2005. Emerging Technologies for Food Processing. Elsevier Academic Press. UK.



- Eddy, A. dan E. Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius, Yogyakarta.
- Eskin, N. 1990. Biochemistry of Food. Academic Press. New York.
- FAO. 2005. Fisheries and Aquaculture Topics. Chemical Elements of Fish. Topic Facts Sheets. Text by Lahsen Ababouch. In : FAO Fisheries and Aquaculture Department. Rome. Updated 27 May. 2005. <http://FAO%20Fisheries%20&%3B%20Aquaculture%20-%20Chemical%20elements.pdf>. Diakses pada 5 Maret 2022.
- Farber, J. M. 1991. Microbiological aspects of modified-atmosphere packaging technologi- a review. Journal of Food Protection 54 (1): 58-70).
- Fields, M. L. 1979. Fundamentals of Food Microbiology. 625. Mc. Graw Hill Book Co. New York.
- Hadisoemarto, T. 2001. Modifikasi atmofir dalam pengemasan untuk daging segar. Bulletin Penelitian 23(1): 38-45.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Liberty, Yogyakarta.
- Harris, R.S. dan E. Karnas. 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerbit ITB, Bandung.
- Heruwati, E.S., Sukarto, S.T., dan Syah, S.U. 2004. Perkembangan histamin selama proses fermentasi peda dari ikan kembung (*Rasfrelliger negtecfus*). Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia Volume 10(3).
- Hutagulung, H. 2004. Karbohidrat. Jurusan Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran Univesitas Sumatera Utara, Medan.
- Hutapea, J. M. 2010. Penyimpanan Bakso Ikan Nila Merah dalam Kemasan Atmosfir Termomodifikasi pada Suhu Ruang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Ilyas. S. 1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid 1. Teknik Pendinginan Ikan. CV. Paripurna, Jakarta.
- Ilyas. S. 1989. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. CV. Paripurna, Jakarta.
- Iriyanto, H.E. dan S. Giyatmi. 2009. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. UT. Jakarta.
- Karami, B., Moradi, Y., Motallebi, A.A., Hosseini, E., dan Soltani, M. 2015. Effects of frozen storage on fatty acids profile, chemical quality indices and sensory properties of red tilapia (*Oreochromis niloticus*) fillets. Iranian Journal of Fisheries Sciences 12 : 378-388.
- Karungi, C., Y. B. Byaruhanga, dan J. H. Moyunga. 2003. Effect of Pre-Icing Duration on Quality Deterioration of Iced Perch (*Lates Niloticus*). J. Food Chemistery 85: 13-17.



Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2021. <https://kkp.go.id/djpdspkp/bbp2hp/artikel/37168-sidat-indonesia-di-pasar-dunia>. Diakses pada 23 Juli 2022.

- Kottelat, M., A.J. Whitten, dan S.N. Kartikasari. 1993. *Freshwater Fishes of Western Indonesia and Sulawesi*. Periplus, Singapore.
- Maharani, A., D. Kurniawati, dan N. Aryanti. 2012. Pengaruh jenis agen pengendap alami terhadap karakteristik tahu. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* (1) : 528-533.
- Masniyom, P. 2011. Deterioration and shelf-life extension of fish and fishery products by modified atmosphere packaging. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 33 (2): 181-192.
- Moulia, M. N., R. Syarief, N. E. Suyatma, E. S. Iriani, dan H. D. Kusumaningrum. 2019. Aplikasi edible coating bionanokomposit untuk produk pempek pada penyimpanan suhu ruang. *J. Teknol. dan Industri Pangan* 30(1): 11-19.
- Murdinah, dan S. Maharani. 2009. Pengaruh konsentrasi *kappa-karagenan* terhadap karakteristik mutu nugget ikan cunang. *Seminar Nasional Perikanan* (6) : 1-10.
- Nawar, W.W. 1996. *Food Chem*, 3rd edn. Marcel Dekker, New York, pp 226–314.
- Nazemroaya, S. Sahari, A. M., dan Rezaei, M. 2009. Effects of frozen storage on fatty acid composition and changes in lipid content of *Scomberomus ommersoni* and *Carcharhimus dussumieri*. *Journal Application Ichtiology* 25 : 91-95.
- Nendisa, S.J. 2012. Pemanfaatan tepung sagu molat dan udang sebagai bahan campuran pembuatan kerupuk. *Jurnal Ekosains* 1(1).
- Ninan, G., Bindu, J., dan Joseph, J. 2008. Frozen storage studies of minced based products developed from tilapia (*Oreochromis sambicus*). *Fishes Technology* 45 (1) : 35-42.
- Ozogul F., Polat A., Ozogul Y. 2004. *Food Chem* 85:49–57.
- Pak, C. S. 2005. *Stability and Quality of Fish Oil during Typical Domestic Application*. Fisheries Training Programme. The United Nations University, Iceland.
- Pamudji, E. O. 2022. Teknik Pemrosesan Untuk Peningkatan Umur Simpan Dan Keamanan Pangan Produk Ready To Eat (RTE) Berbasis Ikan. Universitas Katolik Soegijapranata. Tugas Akhir.
- Purwitasari, D., dan Maryanti, D. 2009. *Buku Ajar Gizi dalam Kesehatan Reproduksi Teori dan Praktikum*. Nuha Medika, Yogyakarta.
- Rahmi, J. 2018. *Kualitas Ikan Cakalang (Katsuwoni pelamis) Segar Pasca Pendaratan di PPI Laapa Sinjai sampai Pemasaran Akhir di Kabupaten Sinjai*. Skripsi.
- Ravishankar, C. N. 2016. Recent advances in processing and packaging of fishery products: a review. *Aquatic Procedia* 7: 201-213.
- Roy, R. 2013. *Budi Daya Sidat*. Agro Media Pustaka, Jakarta.



- Rusmaedi, Praseno, O., Rasidi, Subamia, I.W. 2010. Pendederan sidat (*Anguilla bicolor*) sistem resirkulasi dalam bak beton. Prosiding Forum Inovasi Teknologi Akuakultur 2010. Loka Riset Penelitian Teknologi Budidaya Perikanan Air Tawar. Pusat Riset Perikanan Budidaya. Jakarta. Hal 107-111.
- Rustamadji. 2009. Presentase Kadar Air dan TMA. B-First, Jakarta.
- Safitri, A.N. 2021. Aplikasi *Modified Atmosphere Packaging* Pempek Tenggiri dan Barakuda pada Penyimpanan Suhu Kamar. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Sarwono. 1997. Budidaya Belut dan Sidat. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sarwono. 2000. Budidaya Belut dan Sidat. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Satria, R. E. Rossi, dan N. Harun. 2017. Kajian Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Es Krim Soyghurt. JOM Fakultas Pertanian 4(20): 1-15.
- Semb, T. N. 2012. *Analytical Method for Determination of The Oxidative Status in Oils*. Department of Biotechnology. Norwegian University of Science and Technology, Norwegia.
- Sianipar, E. H. 2010. Pengaruh Pengemasan Atmosfer Termodifikasi pada Fillet Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dalam Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Sivertsvik M.,J. T. Rosnes, and H.Bergslien. 2002. *Modified Atmosphere Packaging. Dalam: Minimal Processing In The Food Industry*. Ohlsson T, Bengtsson N (Ed). New York: CRC Press, Hal 61-80.
- Suhardi, B. Haryono, dan S. Sudarmadji. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Suhardi, B. Haryono, dan S. Sudarmadji. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Suhardi, B. Haryono, dan S. Sudarmadji. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Suitha, I. M & Suhaeri, A. 2008. Budidaya Sidat. PT. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Sunarman dan A.S Murniyati. 2000. Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan. Kanisius, Yogyakarta.
- Syarief, R., S. Sasya, dan Isyana, B. S. T. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. IPB. Bogor.
- Tokur, B. dan Korkmaz, K. 2007. *Quality Assesment of Ash Protein Isolates Using Surim Standard Methods*. The United Nations University, Iceland.



- Widiati, A.S. 2008. Pengaruh lama pelayuan, temperatur pembekuan dan bahan pengemas terhadap kualitas kimia daging sapi beku. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 3 (2): 39-49.
- Widyasari, A. H. E., Kusharto, C. M., Wiryawan, B. 2014. Nutritive value and fatty acids profile of fresh indonesian eel (*Anguilla bicolor*) and kabayaki. *Jurnal Sains Kasihatan Malaysia*. 12 (1): 41-46.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wullandari, P. dan D. Fithriani. 2012. Aplikasi pengemasan dengan atmosfer termodifikasi (MAP) pada ikan segar. *Squalen* 7(1) : 39-50.
- Yunizal, Mursini J.T., Dolaria N., Purdiwoto B., Abdulrohim, Carkipan. 1998. *Prosedur Analisis Kimiawi Ikan dengan Produk Hasil Olahan Perikanan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan, Jakarta.
- Zaman, M.Z., Abdulamir, A.S. Bakar, F.A., Selamat. J., Bakar, J. 2009. A review : microbiological, physicochemical and health impact of high level of biogenic amines in fish sauce. *Appl Sci* 6 : 1199-1211.