

DAFTAR PUSTAKA

- _____. 1989. "Petunjuk Pengolahan Tepung Ikan Skala Kecil", *Buletin Warta Mina*, Tahun II No. 22. Direktorat Jenderal Perikanan. Jakarta.
- Anonim, 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Depkes RI. Bhratara, Jakarta.
- Afrianto, E. dan Liviawaty, E., 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Cetakan ke-11. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Yasni, S dan Budiyo, S., 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Ariyani F. and Buckle K.A., 1990. "Chemical Changes During Liquefaction On Prawn Head Silage", *Jurnal Penelitian Perikanan Laut*, No 63 Tahun 1990, halaman 37-43.
- Astawan, M., 1997. "Mengenal Makanan Tradisional (2) Produk Olahan Ikan", *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. VIII. No. 3. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, IPB. Bogor, hlm. 58-63.
- Buckle, K.A., et.al., 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Burhanuddin, Martosewojo, S., Djamali, A., dan Moeljanto, R., 1984. *Perikanan Demersal di Indonesia*. Lembaga Oseanologi Nasional, LIPI. Jakarta.
- Cobb, B.F dan Alaniz, 1973. Biochemical and Microbial Studies Shrimp. Volatile Bitrogen and Amino Nitrogen Analysis, JFA dalam Padmanto E., 1992. *Pola Kerusakan Ikan Pindang yang Dikemas Dalam Kantong Polipropilena Vakum Selama Penyimpanan*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Departemen Pertanian Direktorat Jenderal Perikanan, 1995. *Statistik Perikanan Indonesia dalam angka 1992*. Jakarta.
- Dewan Standardisasi Nasional. "Mutu dan Cara Uji Kecap", *Standar Nasional Indonesia*, SNI 01-3543-1994.
- Gildberg A., Espejo-Hermes J., and Magno-Orejana F., 1984. "Acceleration of Autolysis during Fish Sauce Fermentation by Adding Acid and Reducing the Salt Content", *Jurnal Science Food Agriculture*, volume 35, halaman 1363-1369.
- Girindra, A., 1993. *BIOKIMIA I*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Hadiwiyoto, S., 1984. *Dasar-Dasar Teknologi Ikan*, Seri II. Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM. Yogyakarta.

Hadiwiyoto, S., 1997. "Hasil Perikanan : Manfaat Dan Keamanannya Serta Implikasinya Pada Kesehatan; Tinjauan Dari Sisi Teknologi Pengolahan Dan Lingkungan", *Agritech*, Vol. 17, No.3. Fakultas Teknologi Pertanian, UGM. Yogyakarta, hlm. 28-43.

Hadiwiyoto, S., 1998. "Pengaruh Rasio Garam-Ikan Dan Lama Penggaraman Terhadap Sifat Reologi Daging Ikan", *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan Dan Gizi*. Yogyakarta, 15 Desember 1998, hlm.122-129.

Indriyati, H., 1992. *Studi Pembuatan Hidrolisat Protein Bungkil Kelapa Sebagai Bahan Penyedap Makanan*. Jurusan TPHP, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM. Yogyakarta.

Jacobs, M., 1962. *The Chemical Analysis of Food and Food Products*, 3rd Edition. D. Van Nostrand Company, Inc. New York.

Kanoni, S., Hadiwiyoto, S., dan Naruki, S., 1992. *Biokimia Dan Teknologi Protein Hewani*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.

Kuchroo, C.N., Rahally, S., and Fox, P.F., 1983. *Assessment of Proteolysis in Cheese by Reaction With Trinitrobenzene sulphuric acid*. *Ir.S.Fd.Sci. Techual*, 7; 129-133.

Manullang, M., Muliati Tjahjo, MCS., dan Hermanianto, J., 1995. "Pengolahan Kecap Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) Secara Hidrolisis Enjimatis Dan Fermentasi", *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. VI, No. 2. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.

Mirna Ilza, Tjipto Leksono, dan Syahrul, 2000. "Studi Pengaruh Cara Pemasakan Terhadap Mutu Tepung Ikan", *Jurnal Peternakan dan Lingkungan*, Vol. 6, No. 2, hal 43-49.

Moeljanto, R., 1979. "Pemanfaatan Limbah Perikanan", *Laporan Lokakarya Teknologi Pengolahan Ikan Secara Tradisional*, No. 1/LPTP/LL/79. Jakarta, 26 Februari – 1Maret 1979, hlm. 120-124.

Murtini, J.T., Suryaningrum, T.D., dan Priono B., 1984. "Pengolahan Silase Ikan Lemuru Secara Biologis", *Laporan Penelitian Teknologi Perikanan*. Jakarta, hlm. 1-8.

Murtini, J.T., 1988. "Pengaruh Kolesterol Pada Pakan Udang Terhadap Pertumbuhan Udang Windu (*Penaeus monodon Fabricius*). *Jurnal Penelitian Pasca Panen Perikanan*, No. 61. Balai Penelitian Perikanan Laut, BPPP. Departemen Pertanian. Jakarta, hlm. 55-56.

Newlander, J.A., and others, 1964. *The Chemistry and Testing of Dairy Products*. 3rd Edition, Milwaukee. Olsen Publishing.

Nurtama, B. dan Sulistyani, Y., 1997. "Suplementasi Ikan Pada Makanan Ringan Produk Ekstrusi Dengan Bahan Dasar Beras", *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. VIII, No. 2. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.

Prastyati, Siwi, 1986. *Penggunaan Enzim Papain dan Enzim Bromelin Pada Pembuatan Kecap Ikan*. Jurusan TPHP, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM. Yogyakarta.

Purwoatmodjo, P.D., 1979. *Pengaruh Perendaman Ikan Dalam Larutan Garam (NaCl) Terhadap Daya Simpan Ikan Peda Yang Dihasilkan*. Jurusan TPHP, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM. Yogyakarta.

Subroto, W., Hutuey, L., Haerudin, H.N., dan Purnomo, A.H., 1985. "Penelitian Pendahuluan Pembuatan Kecap Ikan Secara Hidrolisis Enzymatis", *Laporan Penelitian Teknologi Perikanan*, Edisi 42. BPPP, Departemen Pertanian. Jakarta, hlm. 5-14.

Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi, 1981. *Prosedur Analisa Bahan Makanan*, Cetakan I. Liberty. Yogyakarta.

Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi, 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*, Edisi Pertama, Cetakan I. Liberty. Yogyakarta.

Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi, 1997. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*, Edisi Keempat, Cetakan I. Liberty. Yogyakarta.

Yososaputro, M., 1972. *Pengaruh Larutan Asam Asetat Dan Garam Terhadap Penurunan Berat Ikan*. Jurusan TPHP, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM. Yogyakarta.

Yunizal, Nasran, S., Poerwadi dan P. Rosmawaty, 1982. "Studi Mendapatkan Cara Pengolahan Silase Ikan Secara Biologis", *Laporan Penelitian Teknologi Perikanan*. Jakarta, hlm 29-36.

Zaitsev, V., Kizewettar, I., Lagulov, I., Makarova, T., Minder, L., Podsevalov, V., 1969. *Fish Curing And Processing*. Mir Publisher. Moskow.