

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2005. Kajian Sosial Ekonomi Aren di Banten. www.litbang.pertanian.go.id. Diakses tanggal 08 Februari 2019.
- Anonim. 2006. Ayo Makan Ikan. www.dkp.go.id/content.php?c=1866. Diakses tanggal 12 Januari 2019.
- Abriana, A. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Celebes Media Perkasa. Makassar.
- Adawyah R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta
- Adewumi, G. A. 2018. Health- Promoting Fermented Food. Reference modul in Food Science. 399-418
- Afrianto, E dan Liviawaty, E. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta
- Agusman. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah. Semarang.
- Anto. 2017. Pengembangan Produk Fermentasi Ikan Oci Sebagai Produk Pangan Fungsional Unggulan Provinsi Gorontalo. *Laporan Akhir PAKERTI*. Universitas Ichsan Gorontalo. Gorontalo.
- Apriyanton, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, dan Budianto, S., 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor
- Aulia, H. 2017. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Kunyit (*Curcuma longa*L) Terhadap Mutu Bekasam Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias gariepinus*). Skripsi. UIN Raden Intan. Lampung.
- Aulia , H., Anggoro, B. S., Maretta, G., dan Kesuma, A. J. 2018. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Kunyit (*Curcuma longa L.*) Terhadap Mutu Bekasam Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias gariepinus*). *BIOSFER Jurnal Tadris Pendidikan Biologi*. 9(1) : 84-99.
- Baharuddin., Muin, M., dan Bandaso, H., 2007. Pemanfaatan Nira Aren (*Arenga Pinnata Merr*) Sebagai Bahan Pembuatan Gula Putih Kristal. *Jurnal Perennial*. 3(2) : 40 – 43.
- Balada. 2018. Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein Daging Ikan Kuniran Hasil Fermentasi *Lactobacillus plantarum* SK(5). *Skripsi*. Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB. Bogor
- Benjakul, S., Lertittikul, W., dan Bauer, F. 2004. Antioxidant activity of Maillard reaction products from a porcine plasma protein–sugar model system. *Food Chemistry*. 93 : 189–196.
- Bertoldi, F.C., Sant’anna, E.S., dan Beirao, L.H., 2004. Reducing The Bitterness of Tuna (*Euthynnus pelamis*) Dark Meat With *Lactobacillus casei subsp. Casei* ATCC 393. *Journal Food Technology and Biotechnology*. 42 (1) 41 – 45.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., dan Wootton, M. 2007. *Ilmu Pangan* (Diterjemahkan oleh : Hari Purnomo dan Adiono). Penerbit UI Press. Jakarta.

- Desniar, I. R., Poernomo, D., dan Wijatur, W. ,2009. Pengaruh Konsentrasi Garam pada Pada Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp.*) dengan Fermentasi Spontan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 12 (1): 73 – 87
- Desniar, I. R., Suwanto, A., dan Mubarik, N.R., 2011. Screening for Bacteriocin of Lactic Acid Bacteria from Bekasam. *Indonesian Fisheries Processing Journal*. 14(2): 124-133.
- Dewi, N. P. S. P., Darmayasa, I. B. G., dan Sudatri, N. W., 2017. Daya Hambat Infusa Rimpang Kunyit (*Curcuma longa linn*) Terhadap Pertumbuhan *Escherichia coli* Dan *Vibrio sp.* Pada Ikan Kerapu Lumpur (*Epinephelus tauvina*) Di Pasar Kedonganan Kabupaten Badung, Bali. *Jurnal Simbiosis*. 5(2) : 52- 57.
- Faizah, I. N. 2018. Analisis Kebutuhan Air untuk Penanaman Nasi dengan Berbagai Jenis Beras. *Skripsi*. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Lampung
- Fandri, D. 2012. Pertumbuhan dan reproduksi ikan kembung lelaki (*Rastrelliger kanagurta Cuvier 1817*) di Selat Sunda. Departemen Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Faradiani, A. R. 2019. Pengaruh Konsentrasi Gula Aren dan Waktu Fermentasi Terhadap Kandungan Proksimat, Kadar Protein Terlarut, dan Total Asam Laktat Joruk Ikan Oci (*Rastrelliger kanagurta*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fauziyah, J. A. 2010. Densitas Ikan Pelagis Kecil Secara Akustik di Laut Arafura. *Jurnal Penelitian Sains*. 13(1): 21-25.
- Ganzle, M. G. 2015. *Lactic metabolism revisited: metabolism of lactic acid bacteria in food fermentations and food spoilage*. Current Opinion in Food Science 2015, 2:106–117
- Harikedua, S. D. 2012. Penghambatan Oksidasi Lipida Tuna oleh Air Jahe selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 8(1) : 7-11.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Houlihan, C. M., & Ho, C. 1985. *Natural antioxidants*. In D. B. Martin & T. H. Smouse (Eds.), *Flavor chemistry of fats and oils* (pp. 117–143). USA: American Oil Chemists' Society.
- Hutagalung, H. 2004. *Karbohidrat*. Bagian Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Hutkins, R.W. 2006. *Microbiology and Technology of Fermented Foods*. Blackwell Publishing Asia. Australia
- Irmawan, S. 2009. Status Perikanan Ikan Kembung di Kabupaten Barru. *Laporan Penelitian*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya Malang.
- Jing, H., dan Kitts, D. D. 2004. Antioxidant activity of sugar–lysine Maillard reaction products in cell free and cell culture systems. *Archives of Biochemistry and Biophysics*. 429 : 154–163.
- Khairina, R., dan Khotimah, I. K. 2006. Studi Komposisi Asam Amino dan Mikroflora pada Wadi Ikan Betok. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7(2): 120- 126.
- Khalid, K. 2011. An Overview of Lactic Acid Bacteria. *International Journal of Bioscience*. 1: 1- 13.

- Khodijah, S. Dan Abtokhi, A. 2015. Analisis Pengaruh Variasi Persentase Ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) Dan Waktu Pada Proses Fermentasi Dalam Pemanfaatan Duckweed (*Lemna minor*) Sebagai Bioetanol. *Jurnal Neutrino*. 7(2): 71-76
- Kitts, D. D., & Weiller, K. 2003. Bioactive proteins and peptides from food sources: Applications of bioprocesses used in isolation and recovery. *Current Pharmaceutical Design*. 9: 1309–1323.
- Köse, S. 2010. Evaluation of seafood safety health hazards for traditional fish products: preventive measures and monitoring Issues. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*. 10:139-160.
- Kristín Anna Þórarinsdóttir. 2010. The influence of salting procedures, on the characteristics of heavy salted cod. *Thesis*. Department of Food Technology, Engineering and Nutrition, Faculty of Engineering, Lund University. Swedia.
- Kumalaningsih. 2006. *Antioksidan Alami*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kusmiati dan Malik, A. 2002. Aktivitas Bakteriosin dari Bakteri *Leuconostoc mesenteroides Pbac1* pada berbagai media. *Makara Jurnal Kesehatan*. 6(1):1-6.
- Manley, D. 2011, *Sugars and syrups as biscuit ingredients : Manley's Technology of Biscuits, Crackers and Cookies (Fourth Edition) Food Science, Technology and Nutrition*. Woodhead Publishing. Cambridge.
- Noh, B. S., Seo, H. Y., Park, W. S., dan Oh, S. 2016. *Regulating safety of traditional and ethnic foods*. Academic Press. San Diego.
- Nuraini, A., Ibrahim, R., dan Rianingsih, L., 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Sumber Karbohidrat dari Nasi dan Gula Merah yang Berbeda terhadap Mutu Bekasam Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Saintek Perikanan*. 10(1) : 19-25
- Nursten, H. 2005. *The Maillard Reaction: Chemistry, Biochemistry and Implication*. The Royal Society of Chemistry. Atheneum Press Ltd. Cambridge.
- Obiri, D. A., Matthews, L. G., dan Tahergorabi, R. 2019. *Proteins: Sustainable Source, Processing and Applications, Chapter 6 - Proteins From Fish Processing By-Products*. Academic Press. USA.
- Park, P. J., Jung, W. K., Nam, K. S., Shahidi, F., dan Kim, S. K. 2001. Purification and Characterization of Antioxidative Peptides from Protein Hydrolysate of Lecithin-Free Egg Yolk. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 78(6) : 651-656.
- Pemerintah Provinsi Gorontalo. 2015. Potensi Perikanan dan Kelautan. <https://dpmesdmtrans.gorontaloprov.go.id/bpmptsp/potensi-perikanan-dan-kelautan/>. Diakses tanggal 20 Mei 2018.
- Peralta, E.M., Hatate, H., Kawabe, D., Kuwahara, R., Wakamatsu, S., Yuki, T., Murata, H., 2008. Improving antioxidant activity and nutritional components of Philippine salt-fermented shrimp paste through prolonged fermentation. *Journal Food Chemistry*. 111 (1): 72–77.
- Priyanto, A. D., dan Djajati, S.. 2018. Physical and Chemical Properties of Silver Rasbora Bekasam Using Various Types of Processed Rice as Fermentation Media. *Atlantis Highlights in Engineering (AHE), volume 1. International Conference on Science and Technology (ICST 2018)*. Bali Nusa Dua Convention Center. 18-19 Oktober 2018

- Pontoh, J. 2007. Analisa Komponen Kimia dalam Gula Aren. *Laporan Penelitian*. Yayasan Masarang. Manado.
- Rahayu, W.P., Ma'o'en S., Suliantari, Fardiaz S. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Semeano, A. T. S., Maffei, D. F., Palma, S., Li, R. W. C., Franco, B. D.G.M., Roque, A. C. A., dan Gruber, J., 2018. Tilapia fish microbial spoilage monitored by a single optical gas sensor. *Journal Food Control*. 89 : 72- 76.
- Setiadi, A. N. 2001. Mempelajari Penggunaan Cairan Pikel ketimun sebagai Sumber Bakteri Asam Laktat pada Pembuatan Bekasam Ikan Tawes. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sella, N. 2014. Sifat Kimia dan Mikrobiologi Joruk dengan Penambahan Konsentrasi Gula Aren yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. UNESA Pres. Surabaya
- Suprihatno, B. Daradjat, A. A., Satoto, Baehaki, Widiarta, I. N., Indrasari, S. D., Lesmana, O. S., dan Sembiring, H., 2009. *Deskripsi Varietas Padi*. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi. Subang
- Susilowati, R., Koesoemawardani, D., dan Rizal, S. 2014. Profil Proses Fermentasi Rusip dengan Penambahan Gula Aren Cair. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 19(2): 137- 148.
- Ustadi dan Sahubawa, L. 2014. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Valyasevi, R. dan Rolle, S. 2002. "An Overview of SmallScale Food Fermentation Technologies in Developing Countries with Special Reference to Thailand". *International Journal of Food Microbiology*. 75(3) : 231-239.
- Wikandari P. R., Suparmo, Marsono Y., dan Rahayu E. S., 2012. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Proteolitik pada Bekasam. *Journal Nature Indonesia*. 14(2): 120-125.
- Winarno, F.G. dan Rahayu, T.S. 1994. *Bahan Makanan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Yoshimura, Y., Iijima, T., Watanabe, T., dan Nakazawa, H. 1997. Antioxidative effect of Maillard reaction products using glucose–glycine model system. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 45: 4106–4109.
- Yuliana, N. 2007. Profil Fermentasi "Rusip" yang Dibuat dari Ikan Teri (*Stolephorus Sp*). *Jurnal Agritech*. 27(1): 12- 17.