

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, T. Suryati, & A. Aziz. 2011. Pengaruh penambahan karagenan terhadap sifat fisik, kimia, dan palatabilitas nugget daging itik lokal (*Anas platyrhynchos*). Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Affandi, R. 2005. Strategi pemanfaatan sumberdaya ikan sidat, *Anguilla* spp. di Indonesia. *Jurnal Iktiologi* (5).
- Afrianto, E. & E. Liviawaty. 1998. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius, Yogyakarta.
- Amalia, Z.I.Z. 2002. Studi Pembuatan Kamaboko Ikan Nila Merah (*Oreochromis* sp.) dengan Berbagai Pencucian dan Jenis Bahan Pengikat. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Skripsi.
- Anonim. 2008. Agribisnis Perikanan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Anonim. 2011a. Pengolahan Ikan Sidat <<http://103.7.52.118/puslus/index.php/arsip/file/78/1-ikan-sidat.pdf/>>. Diakses tanggal 10 Juni 2015.
- Anonim. 2011b. Ekspor Ikan Sidat Merosot Tajam <<http://bisniskeuangan.kompas.com/read/2011/11/28/11314736/ekspor.ikan.sidat.merosot.tajam>>. Diakses tanggal 6 Maret 2016.
- Anonim. 2012. Prospek Cerah Berbisnis Sidat <<http://majalahmesinbisnis.com/prospek-cerah-berbisnis-sidat/>>. Diakses tanggal 25 Mei 2015.
- Anonim. 2013. Budidaya Sidat Masih Sepi Peminat <<http://fish.faperta.ugm.ac.id/budidaya-sidat-masih-sepi-peminat/>>. Diakses tanggal 22 Mei 2015.
- Anonim. 2014. Pembuatan Pakan Ikan Sendiri dan Manfaat Probiotik <<http://mediapenyuluhanperikananpati.blogspot.co.id/2013/01/pembuatan-pakan-ikan-sendiri-dan.html>>. Diakses tanggal 10 Oktober 2015.
- Anonim. 2015. Kekayaan Ikan Sidat di Indonesia Banyak yang Dicuri <<http://www.pikiran-rakyat.com/nasional/2014/06/29/287314/kekayaan-ikan-sidat-indonesia-banyak-yang-dicuri>>. Diakses tanggal 29 Desember 2015.
- AOAC. 2003. Official Methods of Analysis. 17<sup>th</sup> ed. (2 revision). AOAC International, Gaithersburg, MD, USA.
- Aoyama, J., S. Watanabe, S. Ishikawa, Nishida & K. Tsukamoto. 2000. Discrimination of catadromous eel of genus *Anguilla* using PCR-RFLP analysis of the mitochondrial 16S ribosoma RNA domain. *TransAmer. FishSoc.* (129): 873-878.
- Apriyantono, A. 2002. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi dan Keamanan Pangan <<http://209.85.175.104/5>>. Diakses tanggal 11 Oktober 2015.

- Arifin. 2009. Probiotik Tingkatkan Produksi Udang <<http://www.berita2.com/ipitek/sains/448-probiotik-tingkatkan-produksi-udang.html>>. Diakses tanggal 4 Juni 2015.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI-2354-2-2006. Cara Uji Kimia Bagian 2: Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI-2354.3:2010. Cara Uji Kimia 1: Penentuan Kadar Abu dan Abu Tak Larut dalam Asam pada Produk Perikanan, Jakarta.
- Buwono, I.D. 1993. Tambak Udang Windu Sistem Pengelolaan Intensif. Kanisius, Yogyakarta.
- Desroiser, N.W. 1969. The Technology of Food Preservation. 2nd ed. The AVI Publishing Co., Inc. Westport, Connecticut.
- Dhingra, M.M. 1993. Probiotic in Poultry Diet Livestock Production and Management. Sania Enterprises Indore, India.
- Diniyati, B. 2012. Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan, dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah (*Ipomoea batatas*) dengan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). Universitas Diponegoro. Artikel Penelitian.
- Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan. 2012. Statistik Ekspor Hasil Perikanan 2012, Jakarta.
- Erlangga. 2009. Kemunduran Mutu Fillet Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) pada Penyimpanan Suhu Chilling dengan Perlakuan Cara Kematian. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia, Jakarta.
- Fuller, R. 1992. Probiotic the Scientific Basic 1<sup>st</sup> Ed. Chapman and Hall London, New York.
- Garno, Y.S. 2004. Pengembangan budidaya udang dan potensi pencemarannya pada perairan pesisir. Jurnal Teknik Lingkungan 5(3): 187-192.
- Gracey, J.F. 1986. Meat Hygiene. 8th ed. The English Language Book Society and Bailliere Tindall., London.
- Gusrina. 2008. Budidaya Ikan untuk SMK. Pusat Perbukuan. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Liberty, Yogyakarta.
- Hapsari, R. A. 2013. Kajian Kemasan dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu Jamur Tiram (*Pleurotus* sp.) Kering. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Skripsi.
- Hari. 1992. Pengukusan <<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/34108/pengukusan.pdf>>. Diakses tanggal 10 Oktober 2015.

- Harris, R.S. & E. Karnas. 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerbit ITB, Bandung.
- Herliani, L. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta, Bandung.
- Ho L., D. Hoefel, F. Bock, C.P. Saint, & G. Newcombe. 2007. Biodegradation rates of 2-methylisoborneol (MIB) and geosmin through sand filters and in bioreactors. *Chemosphere* 66: 2210-2218.
- Hui, Y.H., W.K. Nip, R.W. Rogers, & O.A. Young. 2001. *Meat Science and Applications*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Hutagalung, H. 2004. Karbohidrat. Jurusan Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Ichsan, M. 2004. Pengaruh pemberian *Bacillus* sp. terhadap kinerja pertumbuhan, kadar lemak, dan kolesterol daging ayam broiler. *Buletin Peternakan* 28(3).
- Ilyas. 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid 1. Teknik Pendinginan Ikan*. CV Paripurna, Jakarta.
- Irianto, A. 2003. *Probiotik Akuakultur*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Jankauskiene, R. 2002. Bacterial Flora of Fishes from Aquaculture: The Genus *Lactobacillus*. Institute of Ecology Akadejos 2, Vilnius 2600. Lithuania <<http://www.hbu.cas.c2.reslim>>. Diakses tanggal 10 Oktober 2015.
- Jusadi, D., E. Gandara, & I. Mokoginta. 2004. Pengaruh penambahan probiotik *Bacillus* sp. pada pakan komersil terhadap konversi pakan dan pertumbuhan. *Jurnal Akuakultur Indonesia* 3(1): 15-18.
- Kartika, B., P. Hastuti, & W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Kordi & Ghufran. 2009. *Budi Daya Perairan Jilid 2*. PT Citra Aditya Bakti, Bandung.
- Kottelat, M., A.J. Whitten, & S.N. Kartikasari. 1993. *Freshwater Fishes of Western Indonesia and Sulawesi*. Periplus, Singapore.
- Kusnadi, D.C., V.P. Bintoro, & A.N. Al Baarri. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan, dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* (1): 28-31.
- Kusumawati, N., L.J. Bettysri, S. Siswa, Ratihdewanti, & Hariadi. 2003. Seleksi bakteri asam laktat indigenous sebagai galur probiotik dengan kemampuan menurunkan kolesterol. *Jurnal Mikrobiologi Indonesia*. 8(2): 39-43.
- Lawrie, R.A. 1979. *Ilmu Daging*. Penerjemah Prakkasi, A. UI Press, Jakarta.
- Maharani, A., D. Kurniawati, & N. Aryanti. 2012. Pengaruh jenis agen pengendap alami terhadap karakteristik tahu. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* (1): 528-533. <<http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jtki>>. Diakses tanggal 10 Desember 2015.

- Mahdavi, A.H., H.R. Rahmani, & J. Pourreza. 2005. Effect of probiotic supplements on egg quality and laying hen's performance. *International Journal of Poultry Science* 4(7): 488-492.
- Mao, W., R. Pan, & D. Freedman. 1992. High production of alkaline protease by *Bacillus licheniformis* in a fed-batch fermentation using a syntetic medium. *Industrial Microbiology*. (11): 1-6.
- Marliyati, S.A., A. Sulaeman, & F. Anwar. 1992. Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Minan, M.I. 2009. Preferensi Konsumen terhadap Mutu Nugget Ikan di Pasar Swalayan Yogyakarta. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Murdinah & S. Maharani. 2009. Pengaruh konsentrasi kappa-karagenan terhadap karakteristik mutu nugget ikan cunang. *Seminar Nasional Perikanan* (6): 1-10.
- Murni. 2004. Pengaruh Penambahan Bakteri Probiotik *Bacillus* sp. dalam Pakan Buatan terhadap Aktivitas Enzim Pencernaan, Efisiensi Pakan, dan Pertumbuhan Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy* Lac.). Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Nendissa, S.J. 2012. Pemanfaatan tepung sagu molat (*M. sagu* Rottb) dan udang sebagai bahan campuran pembuatan kerupuk. *Jurnal Ekosains* 1(1).
- Oedjoe, M.D.R., E. Suprayitno., Aulanni'am, E.Y. Herawati. 2012. Effects of Water Flow Speed on Muscle Histology and Survival Rate in Improving Tiger Grouper Hatchlings Quality. *International Journal of Basic & Applied Sciences IJBASS-IJENS* (12): 06.
- Paramita, O. 2012. Kajian proses pembuatan tepung buah mangga (*Mangiveraindica* L.) varietas arumanis dengan suhu perendaman yang berbeda. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan* 1(1).
- Putra, A.N. 2010. Kajian Probiotik, Prebiotik, dan Sinbiotik untuk Meningkatkan Kinerja Pertumbuhan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Rachmadiarti, F., W. Budijastuti, & U. Hasanah. 2009. Optimalisasi kultur *Paramecium caudatum* dengan menggunakan bakteri. *Seminar Nasional Biologi*. Malang.
- Rahayu, W.P. 1998. Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Rahmawati, N. 2013. Kandungan Protein Terlarut Daging Ikan Patin (*Pangasius djambal*) Akibat Variasi Pakan Tambahan. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember. Skripsi.
- Rosari, M.A., W.F. Maaruf, & T.W. Agustini. 2014. Pengaruh ekstrak kasar buah mahkota dewa (*Phaleriama crocarpa*) sebagai antioksidan pada fillet ikan bandeng (*Chanoschanos* Forsk) segar. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan 3(2): 34-43.
- Rosdiana.2002. Pengaruh Penyimpanan dan Pemasakan terhadap Mutu Gizi dan Organoleptik Empek-empek. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Roy, R. 2013. Budi Daya Sidat. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Rustamaji. 2009. Aktivitas Enzim Katepsin dan Kolagenase dari Daging Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forskall) selama Periode Kemunduran Mutu Ikan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Sani, M. 2001. Upaya Pengolahan Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) sebagai Bahan Baku Ikan Asin Jambal Roti.Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Santoso, U. & K. Tanaka. 1995. Effect of Dried *Bacillus subtilis* culture on growth, body composition, and hepatic lipogenic enzyme activity. British Journal of Nutrition (71): 523-529.
- Sarwono, B. 1997. Budidaya Belut dan Sidat. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sarwono, B. 2000. Budidaya Belut dan Sidat. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sebayang, L.B. 2012. Perubahan Kandungan Asam Lemak dan Kolesterol Ikan Cobia (*Rachycentron canadum*) Akibat Pengukusan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, & M.P. Sari. 2010. Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Siaw, C.I., A.Z. Indrus & S.Y. Yu. 1985. Intermediate technology for fish cracker (keropok) production. Journal Food Tech (20): 17-21.
- Sjofjan, O. 2003. Kajian Probiotik (*Aspergillus niger* dan *Bacillus* sp.) sebagai Imbuan Ransum dan Implikasinya terhadap Mikroflora Usus serta Penampilan Produksi Ayam Peterlur. Universitas Padjadjaran. Bandung. Disertasi.
- Soeparno. 2000. Sadar Gizi, Penerapan Ilmu dan Teknologi Daging dalam Industri Daging. Dalam: Pidato Pengukuhan Guru Besar Universitas Gadjah Mada, Ilmu-ilmu Pertanian, Volume II. Penyusun: Djojowodagdo, S., D. Adisubroto, Sukandarrumidi, Muslim, Lasiyo, Supargiyono, & T. Yuwanto. Gadjah Mada University Press.Yogyakarta.

- Sudarmadji, S., B. Haryono, & Suhardi.1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, & Suhardi.1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Suhardi, B. Haryono, & S. Sudarmadji.2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Suitha, I.M & A. Suhaeri. 2008. Budidaya Sidat. PT Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Sunarman & A.S. Murniyati. 2000. Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan. Kanisius, Yogyakarta.
- Supriyanto. 2010. Pengaruh Pemberian Probiotik dalam Pelet terhadap Pertumbuhan Lele Sangkuriang <<http://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/sainteknologi/article/view/333/318>>. Diakses tanggal 20 Desember 2015.
- Suryanto, R & E.P. Takarina. 2009. Panduan Budidaya Udang Windu. Penebar Swadaya, Depok.
- Swatland, H.J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prantice-Hall Inc., Englewood Cliffs. New Jersey.
- Tangko, A.M., A. Mansyur & Reski. 2007. Penggunaan Probiotik pada Pakan Pembesaran Ikan Bandeng dalam Keramba Jaring Apung di Laut. Pusat Riset Perikanan Budidaya. Jakarta. J. Ris. Akuakultur, 2(1): 33-40.
- Tesch, F.W. 1997. The Eel: Biology and Management of Anguillid Eels. John Willey & Sons, London.
- Triyatmo, B. 2015 (Belum dipublikasikan). Data Primer Hasil Analisis Komposisi Kimia Pakan Sakae Eel Feed. Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wang, Y.B. & J.Z. Han. 2007. The role of probiotic cell wall hydrophobicity bioremediation of aquaculture. Aquaculture. 269:349-354.
- Wellyalina, F. Azima, & Aisman. 2013. Pengaruh perbandingan tetelan merah tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2 (1): 9-16.
- Wicaksana, F.C., T.W. Agustini, & L. Rianingsih. 2014. Pengaruh penambahan bahan pengikat terhadap karakteristik fisik surimi ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan 3(3): 1-8.
- Widati, 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.

- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz, & D. Fardiaz. 1982. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. & S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.
- Windi, L., S.P. Peni, B.W. Ratna, D. Renda, H. Syaifulah, U. Syatrya, M.R. Tri, I.N. Yuwono, & Isman. 2012. Emas Lunak yang Mulai Marak <[www.agrinar-online.com/show\\_article.php?aid=3603](http://www.agrinar-online.com/show_article.php?aid=3603)>. Diakses 5 November 2015.
- Yudiati, E., Z. Arifin, & I. Riniatsih. 2010. Pengaruh aplikasi probiotik terhadap laju sintasan pertumbuhan tokolan udang vanamei (*Litopeneus vannamei*), populasi bakteri vibrio, serta kandungan amoniak dan bahan organik media budidaya. Jurnal Ilmu Kelautan 15(2): 153-158.
- Zakaria, R. 2008. Kemunduran Mutu Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) Pasca Panen pada Penyimpanan Suhu Chilling. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.