

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M.R., Cooke, R.D., dan Rattagol, P. 1985. "Fermentasi Fish Products of South East Asia". *Trop. Sc.* 25: 61-73.
- Adi, C. 2010. *TVB Bahan Pangan*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Afrianto, E. dan Liviawaty, E. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ansori, R. 1992. *Teknologi Fermentasi Industri : Produksi Metabolit Primer*. Penerbit Ancan. Jakarta.
- Anonim. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan, Bharata Karya Aksara. Jakarta
- [AOAC] Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist* 16th Ed. Washington DC.
- [AOAC] Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist* 16th Ed. Washington DC.
- Aurand WL, Wood AE, Wells RM (1987). *Food composition and analysis*, 4th edition, Van Nostrand Reinhold, 115 fifth avenue, New York, pp. 19-34.
- Bahrudin, dkk, 2003. Penentuan Rasio Ca / Mg Optimum pada Proses Pemurnian Garam Dapur. *Jurnal Natur Indonesia*.
- Burkholder, L., Burkholder, P.R., Chu, A., Kostyk, N., and Roels, O.A. 1968. "Fermentation". *Food Tech.* 22: 1278-1284.
- Bustaman, S. A. C. Chumiati, dan F. Syarief. 1982. Kemunduran Mutu Ikan Kembung pada Beberapa Cara Penanganan. *Laporan Penelitian Teknologi Perikanan*. XIX : 1 – 6.
- Connel, J.J. 1975. *Control of Fish Quality*. Fishing News Books. Ltd. Farham. Survey. England
- Desniar. 2009. Pengaruh Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) dengan Fermentasi Spontan. *Fakultas Perikanan dan ilmu Kelautan*. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Desrosier, N. W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1985. *Mikrobiologi Pangan*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fateta. IPB. Bogor.
- Hutagalung, H. 2004. *Karbohidrat*. Jurusan ilmu gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Hutkins, Robert W. 2006. *Microbiology and Technology of Fermented Foods*. Australia: Blackwell Publishing Asia.
- Ilyas.Sofyan. 1980. *Kumpulan Makalah Mengenai Teknolgi Pasca-panen Hasil Perikanan Periode 1977-1980*. Jakarta: Lembaga Penelitian dan Pengembangan Teknik Perikanan dan Pertanian Departemen Pertanian RI.
- Ijong, F.G. dan Ohta, Y. 1996. Physicochemical and microbiological changes associated with bekasang processing traditional Indonesia fermented fish sauce *Journal of Science Food Agriculture* 71: 69-74.
- Jenie, B.S.L, 1999. Aplikasi Bakteri Asam Laktat dalam Proses Pengolahan Ikan Kembung Kering Rendah Garam. Seminar Nasional Makanan Tradisional No. 231 Vol. C-08, Teknologi Pangan dan Gizi, Fateta, IPB Bogor.
- Jutono.1980. Pedoman Praktikum Mikrobiologi. Departemen MikrobiologiFakultas Pertanian, UGM. Yogyakarta.
- Kadarwanti,D. 2005. Pengaruh Penambahan Kultur Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillusplantarum*) dan Tetes Tebu Pada Pengolahan Peda Ikan Kembung.Fakultas PertanianUGM. Yogyakarta.
- Kartika, B., Hastuti, P & Suprpto, W. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta.
- Khasanah, Nikmatul. 2009. Pengaruh Konsentrasi Garam terhadap Kadar protein Hasil Fermentasi Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) pada Pembuatan Peda Sebagai Alternatif Sumber Belajar Kimia SMA/MA pada Materi Pokok Makromolekul.Fakultas Sains dan Teknologi.Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga.Skripsi.
- Khopkar, S. M., 1990, Konsep Dasar Kimia Analitik, Terjemahan A. Saptoraharjo, Edisi pertama UI-Press, Jakarta.
- Kokro. 1987. Pembuatan Kecap Ikan dengan Cara Kombinasi Hidrolisa dan Fermentasi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. 76p
- Kuda, T. 2006. *Detection of histamine and histamine-related bacteria in fish-nukuzake, a salted and fermented fish with rice-bran, by simple colorimetric microplate assay*. Journal of Food Science.
- Liston, J. 1980. Microbiology in fishery science. In: Connell, J.J. (ed.) *Advances in fishery science an technology*, Fishing News Books Ltd., Farnham, England, 138-157.
- Lehninger, A.L. 1970. Biochemistry. Worth Publisher. Inc., New York.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGARUH KUALITAS PRODUK GARAM TERHADAP MUTU IKAN PEDAS

EDWARD MATHIAS, Prof. Dr. Ir. Ustadi, M. P.

Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

- Lutfie, M. 1991. Penyamakan Kulit Ikan Laut Secara Diagram Basam (*Wet Salting*). Balai Besar Kulit, Karet, dan Plastik. Yogyakarta.
- Mackie, I.M., Hardy, R., dan Hobbs, G. 1971. *Fermented Fish Products*. FAO Fisheries Report No. 100. Roma: FAO United Nations.
- Makinodan, Y. 1992. "Fermented Marine Products". Dalam Motohiro, T. *et al.* (Eds.) *Science of Processing Marine Food Products* vol. II. Kanagawa: Kanagawa International Fisheries Training Center – JICA.
- Menajang, J.I. 1988. Aspek Mikrobiologi dalam Pembuatan Peda Ikan Kembung Perempuan (*Rastrelliger brachysoma*). Skripsi Sarjana. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Minan, M.I. 2009. Preferensi Konsumen Terhadap Mutu *Nugget* Ikan di Pasar Swalayan Yogyakarta. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Murtiati, E. 2002. Penggunaan Kultur *Lactobacillus planatarum* FNCC 0364 pada Pembuatan Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) untuk Meningkatkan Kualitas. Tesis S-2 . Pasca Sarjana. UGM. Yogyakarta.
- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nendissa, J. S. 2013. Pemanfaatan Tepung Sagu Molat (*M. Agus Rottb*) dan Udang Sebagai Bahan Campuran Pembuatan Kerupuk. Universitas Pattimura. Jurnal Ekosains 1 : (1).
- Pelczar, M.J., E.C.S. Chan. 1988. Dasar-dasar Mikrobiologi, jilid 2 terjemahan Hadioetomo, Ratna S., T. Imas, S.S. Tjitrosoono, S.L. Angka. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Rahayu, W.P., Ma'oan, S., Suliantari, dan Fardiaz, S. 1992. Teknologi Fermentasi Produk Perikanan Bogor: PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Rose, A.H. 1982. *Fermented Food*. New York: Academic Press. Volume 7. 337 hlm.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Binacipta, Jakarta.
- Sadono. 1997. Perbaikan Fermentasi Ikan Peda Dengan Penambahan Bubur Beras. Fakultas Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Santoso HB. 1998. Ikan Peda. Yogyakarta: Kanisius.
- Sarnianto, P., Irianto, H.E., dan Putro, S. 1984. *Studies on the Histamine Contents of Fermented Fishery Products*. Laporan Penelitian Teknologi Perikanan, 32: 35-39.
- Sediadi, A. 2000. Ikan Asin Cara Kombinasi Penggaraman dan Peragian (Ikan Peda). Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan. Jakarta.

- Setyaningsih, D., Apriantono, A & Maya, S. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Suprpti. 2004. Satuan Operasi Dalam Pengolahan Pangan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suranaya. 2010. *Research Of Chloride Test In Sulphate Acid Commodity*. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia Universitas W. Supratman. Surabaya.
- Suzuki, T. 1981. Fish Krill Protein Processing Technology. Applied Science Publisher, Ltd. London
- Syarief, R., H. Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Penerbit Arcon. Jakarta.
- Sukarsa, D. 1979. Pembuatan Peda dari Ikan Air Tawar. Laporan Lokakarya Teknologi Pengolahan Ikan Secara Tradisional. Jakarta: Lembaga Penelitian Teknologi Perikanan.
- Tedja, T. dan Nur, M.A. 1979. Mempelajari Pengaruh Bakteri Asam Laktat pada Fermentasi Ikan Bergaram. Laporan Lokakarya Teknologi Pengolahan Ikan Secara Tradisional. Jakarta: Lembaga Penelitian Teknologi Perikanan.
- Tranggono. 1989. Analisa Hasil Perikanan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Tranggono, dkk. 1990. Bahan Tambahan Makanan. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Jogjakarta.
- Tressler, D.K. dan Lemob, J. Me. W. 1960. *Marine Products of Commerce*. New York: Rainhold Publishing Co.
- Voskresensky, N.A. 1965. *Salting of Herring*. Dalam Borstrom, G. (Ed.) *Fish as Food* vol. 3. New York: Academic Press.
- Wahyuni, M.S. 1992. Mempelajari Penambahan Konsentrasi Enzim Papain dan Kadar Garam Selama Hidrolisis Protein pada Pembuatan Kecap Lembung Ikan Kakap (*Lutjanus sp.*). Fakultas Perikanan, IPB. Bogor.. 122p.
- Wheaton, F.W. and Lawson, W. 1985. *Processing Aquatic Food Product*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S., dan Daulay, D. 1973. *Indonesian Fermented Foods*. Bogor: Bogor Agricultural University.
- Winarno, F.G. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F G, 1990. Protein, Sumber dan Peranannya. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F G, 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zaitzev. V., I. Kizevetter, L. Lagunov, T. Makarova, L. Minder, V. Podsevalov, 1969. Fish Curing and Processing. MIR Publisher. Moscow