

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1980. *Lipid Properties and Stability of Partially Defatted Peanuts*. Thesis, Department of Food Science. University of Illinois, Urbana-Champaign.
- ASA. 2000. *Feed Quality Management Workshop*. Penentuan Bilangan Peroksida. Ciawi .
- Berger, K.G. 1985. *The Use Of Palm Oil In Frying*. Selangor : Malaysian Palm Oil Promotion Council,.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H. & Wootton, M. 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Budiawati, I. 2001. *Buku Kumpulan Masakan Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Budiyanto, Silsia, D., Efendi, Z., Janika, R. 2010. Perubahan kandungan β -karoten, asam lemak bebas dan bilangan peroksida minyak sawit merah selama pemanasan. *Agritech*, 30 (2): 77-78
- Burcham, P.C. 1998. Genotoxic lipid peroxidation products : their DNA damaging properties and role in formation of endogenous DNA adducts. *Mutagenesis*, 13: 287 – 305.
- Cheftel, J.C., Cuq, J. L. dan Lorient, D. 1985. *Amino Acid, Peptide and Protein*. Dalam O. R. Fennema (ed). *Food Chemistry. Third Edition*. New York: Marcell Dekker Inc.
- Damodaran, S. dan Paraf, A. (ed). 1997. *Food Proteins and Their Applications*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Dewi, E. N., Ibrahim, R., dan Yuaniva, N. 2011. Daya simpan abon ikan nila merah (*Oreochromis niloticus* trewavas) yang diproses dengan metoda penggorengan berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan Universitas Diponegoro*, 6(1): 6 - 12
- Fahmi, A. S., Ma'ruf, W. F., dan Surti, T. 2014. Laju oksidasi lemak dan mutu organoleptik ikan teri nasi kering (*Stolephorus spp*) selama penyimpanan dingin. *Pena Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 27 (1): 72.

- Falahudin, A. 2009. *Kitosan sebagai Edible Coating Pada Otak-otak Bandeng yang Dikemas Vakum*. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor.
- Favier, A.E., Cadet, J., Kalyanaraman, B., Fontecave, M., dan Pierre, J.L. 1995. *Analysis free radical in biological systems*. Birkhauser Verlag: Deutsche Bibliothek Cataloging-in-Publication Data.
- Fessenden, R.J. dan Fessenden, J. S. 1999. *Kimia Organik Jilid I*. Alih Bahasa Hadyana Pujaatmaka. Jakarta: Erlangga.
- Gunawan. M. T. dan Rahayu, A. 2003. Analisis Pangan: Penentuan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada Minyak Kedelai dengan Variasi Menggoreng. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 4 (3): 1-11.
- Gupta, M. K. 1992. Designing frying fat. *Dalam: Ed. Thomas H. A. Proceedings of the World Conference on Oilseed Technology and Utilization*, AOCS Champaign, Illinois.
- Hafiludin. 2015. Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*, 8 (1), ISSN: 1907-9931
- Hambali, E., Nasution, M.Z., Wiraatmaja, S., Koerniawan, Y., Nabil, M. 1990. Pengantar Pengemasan. Laboratorium Pengemasan IPB, Bogor.
- Harikedua, J. W. 1995. *Pengantar Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Materi Kuliah*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Hidayat, C., Kuntoro, M. D. P., Hastuti, P., Sumangat, D., dan Hidayat, T. 2008. Optimasi Sintesis Metil Oleat Menggunakan Biokatalis Lipase Dari Kecambah Biji *Jatropha curcas L.* *Jurnal Pascapanen*, 3 (2): 1-9. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Penanganan Pascapanen. Bogor
- Husain, R., Suparmo, Harmayani, E., dan Hidayat, C. 2016. Kinetika Oksidasi Minyak Ikan Tuna Selama Penyimpanan. *Agritech*, 36 (2): 177
- Jay, J. M., 1996. *Modern Food Microbiology 4th edition*. New York : D Von Nostrand Company.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Kusnandar, F. 2006. *Prinsip Teknik Pangan*. Bogor : IPB.
- Lawson, H. 1995. *Food Oils and Fats: Technology, Utilization and Nutrition*. Chapman and Hall, New York.
- Ma'ruf, W.F. 1990. *Florescent Product sebagai Alternatif Pengukuran Autooksidasi Asam Lemak Tak Jenuh pada Hasil Perikanan*. Jakarta: Media Edisi II,.
- Ma'ruf, W. F., Bella, N., dan Dewi, E.N. 2015. Pengaruh tahapan pengolahan terhadap kualitas kandungan lemak bandeng (*chanos chanos forks*) presto goreng. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4 (2): 93-99
- Legowo, A. M. dan Nurwanto. 2004. *Analisis Pangan. Diktat Kuliah*. Program Studi Teknologi Ternak. Fakultas Peternakan, UNDIP. Semarang.
- Montesqrit, dan Ovianti, R. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Stabilitas Minyak Ikan dan Mikrokapsul Minyak Ikan. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 15 (1): 65
- Mualifah, S. 2009. Penentuan Angka Asam Thiobarbiturat Dan Angka Peroksida Pada Minyak Goreng Bekas Hasil Pemurnian Dengan Karbon Aktif Dari Biji Kelor (*Moringa Oleifera, Lamk*). *Skripsi*, Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim.
- Muchtadi, D. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Bandung : CV. Alfabeta.
- Murdijati, G. dan Suprijanto. 1986. *Teknologi Pengolahan Minyak*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Murtidjo, B. A. 2002. *Bandeng*. Yogyakarta : Kanisius.
- Nawar, W.W. 1996. *Lipids. Dalam: O.R. Fennema (Ed.). Food Chemistry. Third Edition*, hal 225-319. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Pokorny, J. 1998. Substrate influence on the frying process. *Grasas y Aceites*, 49(3-4): 265-270.

- Purnomowati, I., Hidayati, D., dan Saparinto, C. 2007. *Ragam Olahan Bandeng*. Yogyakarta: Kanisius.
- Raharjo, S. 2004. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Raharjo, 2006. *Kerusakan Oksidatif Pada Makanan*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press
- Robertson, G.L. 2010. *Food Packaging and Shelf Life: A Pratical Guide*. Florida: CRC Press..
- Rossel, J. B. dan Pritchard, J.L. 1983. *Analysis of Commercial Oil Sources*. London: Elseveir Applied Science
- Rahmawan, O. 2001. Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian. Direktorat Pendidikan Kejuaraan. Jakarta.
- Safrizal, R. 2010. Kadar Air Bahan. Teknik Pasca Panen. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala.
- Saanin, H. 1968. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan I*. Bandung : Bina Cipta
- Saparinto, C., Purnomowati, I., dan Hidayati, D. 2006. *Bandeng Duri Lunak*. Yogyakarta : Kanisius.
- Subroto, W., Poernomo, S., dan Soeparno. 1990. Pengaruh Tingkat penggaraman Terhadap Proses Pencoklatan Ikan Kembung (*Rkanagurta*) kering. *Jurnal Penelitian Pasca panen Perikanan*, (66): 37-45.
- Susanto, E. 2010. *Pengolahan Bandeng (Chanos chanos Forks) Duri Lunak*. Seri Penyuluhan Bagi Masyarakat Pesisir. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Susilo, T. W., Riyadi, P. H., dan Anggo, A. D. 2014. Pengaruh Waktu Pengukusan Terhadap Kualitas Ikan Petek (*Leiognathus splendens*) Presto Menggunakan Alat “TTSR”. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3 (2): 75-81
- Swastawati, F., Fauziah, N., dan Rianingsih, L. 2014. Kajian Efek Antioksidan Asap Cair Terhadap Oksidasi Lemak Ikan Pindang Layang (*Decapterus Sp.*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4): 71-76

- Syarief, R. dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan pangan*. IPB. Bogor
- Syarief, R., Santausa, S., dan Ismayana, St. B. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Taib, G. 1988. *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta: PT. Mediyatama Sarana Perkasa,
- Taskaya L., Cakli, S., dan Celik, U. 2003. A study on the quality changes of cultured gilthead seabream (*Sparus aurata* L., 1758) and Seabass (*Dicentrarchus labrac* L., 1758) under the market conditions. *Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 20: 313-320.
- Tokur, B. dan Korkmaz, K. 2007. The effects of an iron catalyzed oxidation system on lipids and proteins of dark muscle fish. *Food Chemistry*, 104(2): 754-760
- Van Boekel, M. A. J. S. 2009. *Kinetic Modelling of Reactions in Foods*. Boca Raton, Florida: CRC Press LLC
- Wen Sun, Da. 2012. *Thermal Food Processing: New Technologies and Quality Issues, Second Edition*. Boca Raton, Florida: CRC Press
- Winardi, R. R. 2011. Sifat-sifat Fisik Asam Lemak Biji Kakao Lindak dan Mulia pada Berbagai Variasi Lama Pengukusan. *Stevia*, 1(1), ISSN No. 2087-6939
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk-produk Pangan*. Jakarta: Gramedia.
- Zakaria, F. R. 1996. *Sintesis Senyawa Radikal dan Elektrofil Dalam dan Oleh Komponen Pangan*. Editor : Zakaria, F. R., Dewanti, R. dan Yasni, S. *Prosiding Seminar Senyawa Radikal dan Sistem Pangan*. Pusat Studi Pangan dan Gizi IPB dan Kedutaan Besar Perancis Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1991. SNI 01-2352-1991: Pengujian angka asam thiobarbiturat. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2012. SNI 7709 : 2012: Standar Mutu Minyak Goreng Sawit. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional