

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara; Jakarta.
- Afrianto, E., dan E. Liviawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius: Yogyakarta.
- Alizadeh, E., N. Chapleau, M. D. Lamballerie, and A. L. Bail. 2007. Effects of different freezing and thawing processes on the quality of Atlantic salmon (*Salmo salar*) fillets. *Journal of Food Science: Food Engineering and Physical Properties*, Vol 72 (5) : 279-284.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati, dan Budiyanto. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB.
- Arannilewa, S. T., S. O. Salawu, A. A. Sorungbe, and B. B. Ola-Salawu. 2005. Effect Of Frozen Period On The Chemical, Microbiological And Sensory Quality Of Frozen Tilapia Fish (*Sarotherodon galilaeus*). *African Journal of Biotechnology* Vol 4 (8) : 852-855.
- Arifin, B., N. Ghazali, and Z. Zainol. 2012. Changes of Omega-3, Omega-6 and Omega-9 in *Pangasius hypophthalmus* Kept at Different Storage Temperature. *UMT 11th International Annual Symposium on Sustainability Science and Management*.
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 1995. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington,;The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Desrosier, N. W. 1969. *The Technology Of Food Preservation*. 2nd ed. The AVI Publishing Co., Inc. Westport, Connecticut.
- Doughikollae, E. A. 2012. *Freezing / Thawing and Cooking of Fish, Scientific, Health and Social Aspects of the Food Industry*, Dr. Benjamin Valdez (Ed.). InTech : Canada. <http://www.intechopen.com/books/scientific-health-and-social-aspects-of-the-food-industry/freezing-thawing-and-cooking-of-fish>
- Erikson U., and E. Misimi. 2008. Atlantic Salmon Skin And Fillet Color Changes Effected By Perimortem Handling Stress, Rigor mortis, And Ice Storage. *Journal of food science*. Vol 73 (2) : 50-59.

- Erlangga. 2009. *Kemunduran Mutu Fillet Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Pada Penyimpanan Suhu Chilling Dengan Perlakuan Cara Kematian*. IPB. Bogor. Skripsi.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Forero, M. P. 2007. *Storage Life Enhancement of Avocado Fruit. Unpublished MScEng Dissertation, Department of Bioresources Engineering*. McGill University, Ste-Anne De Bellevue. Canada.
- Gandotra, R., S. Sharma, M. Koul, and S. Gupta. 2012. Effect of Chilling and Freezing on Fish Muscle. *IOSR Journal of Pharmacy and Biological Science*, Vol 2 (5) : 5-9.
- Ghufran dan K. Kordi. 2010. *Budidaya Ikan Patin di Kolam Terpal*. Lily Publisher; Yogyakarta.
- Hartatik, U. 2007. *Penyimpanan Ikan Nila dan Bandeng Presto pada Suhu Dingin Dalam Wadah Plastik Polypropilene Rigid Kedap Udara dan Plastik Polyethilene*. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Hultin, H. O. 1993. *Oxidation of Lipids in Seafood : Chemistry, Processing Technology and Quality*. Blackie Academic & Profesional. London.
- Ilyas. 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan*. CV. Paripurna. Jakarta.
- Mattjik A. A., dan I. M. Sumertajaya. 2002. *Perancangan Percobaan dengan Aplikasi SAS dan Minitab*. Bogor: IPB Press.
- Natamihardja, A. 2010. *Efektifitas Kontainer Kedap Udara Polypropylene (PP) Dalam Menghambat Perubahan Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi Daging Sapi Lokal*. Program Magister Teknologi Pangan Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang. Thesis.
- Nurjanah, T. N., dan Z. Fatmawati. 2007. Karakteristik mutu ikan bandeng (*Chanos chanos*) di Tambak Sambiroto Kabupaten Pati Jawa Tengah. *Proceeding. Seminar International Perikanan*. Jakarta. Hal 127-142.
- Panagan, A. T., H. Yohandini, dan J. U. Gultom. 2011. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Asam Lemak Tak Jenuh Omega-3 dari Minyak Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Metoda Kromatografi Gas. *Jurnal Penelitian Sains*, Vol.14 (4): 1-5.

- Poernomo, S. H. 2009. "Catfish day" Menobatkan Patin dan Lele menjadi Unggulan. Siaran Pers Kepala Pusat Data, Statistik dan Informasi Departemen Kelautan dan Perikanan pada tanggal 23 Juni 2009. <http://www.dkp.go.id/catfish-day>.
- Pratama, R. I., M. Y. Awaluddin, dan S. Ishmayanan. 2011. Komposisi Asam Lemak Ikan Tongkol, Layur, Dan Tenggiri dari Pameungpeuk, Garut. *Jurnal Akuatika*, Vol II (2) : 1-10.
- Puspitasari, S. A. P. 2012. *Pengawetan Suhu Rendah Pada Ikan Dan Daging*. Program Studi S1 Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang. Makalah.
- Rab. T. 1993. *Teknologi Hasil Perikanan*. Universitas Islam Riau. Press Pekanbaru.
- Rahardhianto, A., A. Nurlita, dan T. N. Ninis. 2012. Pengaruh Konsentrasi Larutan Madu dalam NaCl Fisiologis terhadap Viabilitas dan Motilitas Spermatozoa Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) selama Masa Penyimpanan. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*. Vol 1 (1): 1-6.
- Septiarini, T. 2008. *Karakteristik Mutu Ikan Tenggiri (Scomberomorus commersonii) Di Kecamatan Manggar, Kabupaten Belitung Timur*. IPB. Bogor. Skripsi.
- Setiadi, A. 2008. *Menggali Potensi Produk Perikanan Indonesia*. <http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55705>
- Suryaningrum, T. D. 2008. Ikan Patin : Peluang Ekspor, Penanganan Pascapanen, dan Diversifikasi Produk Olahannya. *Squalen* Vol 1 (3): 16-23.
- _____, D. Ikasari, dan E. Tahapary. 2010. Profil Asam Sensori dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Ikan Patin dan Hibridnya. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. Vol 5 (2) : 1-12.
- _____, Suryanti, dan M. Ijah. 2012. *Membuat Fillet Ikan Patin*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Suryanti, H., E. Irianto, dan I. Muljanah. 2010. Pengaruh Pencucian Daging Lumat Ikan Patin Siam Terhadap Karakteristik Dendeng Yang Dihasilkan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. Vol 5 (1): 1-10.
- Wiranti, D. J. 2012. *Pemerintah Targetkan Produksi Patin 209 Ribu Ton*. <http://www.indonesiainancetoday.com/read/28498/Pemerintah-Targetkan-Produksi-Patin-209-Ribu-Ton>

Zaitsev, V., I. Kizeveter, L. Lagunov, T. Makarova, L. Minder and V. Podsevalov.
(1969). *Fish Curing and Processing*. MIR Publisher: Moscow.

