

6. DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, S. (2005). *Ikan Asin*. Kanisius.Yogyakarta.
- Adawyah, R. (2007). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Adetumbi, M., Javor, G. T., and Lau, B. H. (1986). Allium Sativum (Garlic) Inhibits Lipid Synthesis in Candida Albicans. *Journal Antimicrob*. Vol 30(3) : 499-501.
- Agustini, T. W., Darmanto, Y. S., dan Susanto, E. (2009). Physicochemical Properties of Some Dried Fish Products in Indonesia. *Journal of Coastal Development*. Vol 12(2) : 73-80.
- Ali, A. (2005). *Mikrobiologi Dasar Jilid I*. State University of Makassar Press. Makassar.
- Apriyanto, A. D., Fardiaz, N. L., Puspitasari, Y. S., dan Budijanto, S. (1989). *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Pusat Statistik. (2015). *Konsumsi Rata-Rata per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2014*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Barnes, J., Anderson, L. A., and Philips, J. D. (2007). *Herbal Medicines 3rd edition*. Pharmaceutical Press. London.
- Burhanuddin, S., Martosewojo, M. A., dan Hutomo, M. (1984). *Sumber Daya Ikan Kembung*. Proyek Studi Potensi Sumber Daya Alam Indonesia Studi Potensi Sumber Daya Hayati Ikan Lembaga Oseanologi Nasional. Lipi. Jakarta.
- Cockerell, Y., Francis, B., and Halliday, D. (1971). *Changes in Nutritive Value of Concentrate Feeding Stuffs During Storage*. Tropical Products Institute. London.
- Davis, L. E., Shen, J. K., and Cai, Y. (1990). Antifungal Activity in Human Cerebrospinal Fluid and Plasma After Intravenous Administration of *Allium sativum*. *Antimicrobial Agents and Chemotherapy* Vol 34(4) : 651-653.
- Depkes, R. (2004). *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Dirjen PPM dan PL. Jakarta
- Desrosier. (1988). *Teknologi Pengawetan Pangan : Review of the Technology of Food Preservation*. (N. W, Penyunt.) Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Estiasih, T., dan Ahmadi, K. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Malang.
- Fellows, P. (2000). *Food Processing Technology 2nd edition*. Woodhead Publishing. Cambridge.
- Ghannoum , M. A. (1988). Studies on The Anticandidal Mode of Action of *Allium sativum* (Garlic). *Journal of General Microbiology* Vol 134(11) : 2917-2924.
- Guzman, and John, M. (1977). *Principle of Food Preservation*. Publishing Quezon City. GMS.
- Hadiwiyoto, S. (1993). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1*. Liberty. Yogyakarta.
- Henderson, S. M., and Perry, R. L. (1955). *Process Engineering*. John Wiley & Sons, Inc. New York.
- Hensel, O., and Esper, A. (2002). The Hohenheim Solar Tunnel Dryer - 20 years of success. *ITDG Food Chain* Vol 31.
- Hernawan, U. E., dan Setyawan, A. D. (2003). Review : Senyawa Organosulfur Bawang Putih (*Allium sativum* L.) dan Aktivitas Biologinya. *Biofarmasi* Vol 1(2) : 65-76.
- Heruwati, E. S. (2002). Pengolahan Ikan Secara Tradisional : Prospek dan Peluang Pengembangan. *Jurnal Litbang Pertanian* Vol 21(3) : 92-99.
- Ibeh, I. N., Uriah, N., and Ogonor, J. L. (1991). Dietary Exposure to Aflatoxin in Benin City, Nigeria : A Possile Public Health Concern. *Int. J. Food Microbiol.* Vol 14(2): 171-174.
- Imbir, E., Onibala, H., dan Pongoh, J. (2015). Studi Pengeringan Ikan Layang (*Decapterus* sp) Asin dengan Penggunaan Alat Pengering Surya. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* Vol 3(1): 13-18.
- Iriani, E. S., Widayanti, S. M., Miskiyah, dan Juniawati. (2014, Oktober). *Pengaruh Ekstrak Bawang Putih Terenkapsulasi Terhadap Karakteristik Kemasan Antimikroba*. <https://www.researchgate.net/publication/283318794>. Diakses pada 30 Mei 2016.
- Irianto, H. E., & Soesilo, I. (2007). Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan. Dalam *Makalah Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia 2007*. Bogor.

- Junaid, S. A., Olarubofin, F., and Olabode, A. O. (2010). Mycotic Contamination of Stockfish Sold in Jos, Nigeria. *Journal of Yeast and Fungal Research* Vol 1(7): 136-141.
- Kemp, S. E., Hollowood, T., and Hort, J. (2009). *Sensory Evaluation A Practical Handbook*. Wiley-Blackwell. UK.
- Koswara, S. (2001). *Teknologi Pangan dan Agroindustri Vol 1 No 1-12*. Yayasan Pengembangan Banten dan TPG 2001. Bogor.
- Lay, B. W. (1994). *Analisis Mikroba Dalam Laboratorium*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Margono, T., Suryati, D., dan Hartinah, S. (1993). *Buku Panduan Teknologi Pangan*. (A. S. Esti, Penyunt.) Swiss Development Cooperation. Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI. Jakarta.
- Moeljanto, R. (1982). *Penggaraman dan Pengeringan Ikan*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muehlbauer, W., and Esper, A. (2001). *Solarer Tunneltrockner für Früchte, Gemüse und Gewürze*. Zeitschrift erneubare Energie. Germany.
- Murray, J., and Burt, J. R. (2001). *The Composition of Fish*. (Torry Research Station) FAO Corporate Document Repository. <http://www.fao.org/wairdocs/tan/x5916e/x5916e01.htm>. Diakses pada tanggal 24 April 2016
- Parvu, M., and Alina, E. (2011). Antifungal Plant Extracts. Dalam A. Mendez-Vilas, *Science Against Microbial Pathogens : Communicating Current Research and Technological Advances*. Formatex. Spain.
- Pelczar, M. J., dan Chan, E. C. (1988). *Dasar-Dasar Mikrobiologi 2*. UI Press. Jakarta.
- Peranginangin, R. (1983). *Penelitian Dendeng Tawes (Puntius javanicus) dalam Berbagai Bentuk Olahan*. Laporan penelitian teknologi perikanan. Balai Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian. Jakarta.
- Pharmawati, M., dan Wistiani, N. A. (2015). Induksi Mutasi Kromosom dengan Kolkisin pada Bawang Putih (*Allium sativum* L.) Kultivar 'Kesuna Bali'. *Journal Bioslogos* Vol 5(1) : 18-25.
- Pratimi, A. (1995). Perbedaan Potensi Bakteriostatik Antara Bawang Putih Umbi Tunggal dengan Bawang Putih Umbi Banyak terhadap Bakteri Gram Positif dan Gram Negatif. Universitas Diponegoro. Semarang.[Skripsi]

- Pratiwi, T., dan Rusyanto, W. (1997). Identification of Fungi on Fish Traditional Product. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* Vol 4(2) : 17-20.
- Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan (2015). *Mengolah Produk Perikanan Secara Tradisional*. Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Rahmani, Yunianta, dan Martati, E. (2007). Pengaruh Metode Penggaraman Basah Terhadap Karakteristik Produk Ikan Asin Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol 8(8) : 142-152.
- Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Fishtech* Vol 2(1) : 53-68.
- Rinihapsari, E. (2000). Potensi Resiko Pemanfaatan Bawang Putih (*Allium sativum* L) Terkontaminasi yang Beredar di Pasaran. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* Vol 1(2) : 72-75.
- Ross, Z. M., O'gara, E. A., Hill, D. J., Sleightholme, H. V., and Maslin, D. J. (2001). Antimicrobial Properties of Garlic Oil Against Human Enteric Bacteria : Evaluation of Methodologies and Comparisons with Garlic Oil Sulfides and Garlic Powder. *Applied and Environmental Microbiology* Vol 67 (1) : 475-480.
- Santoso, H. B. (1989). *Bawang Putih*. Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso, J. L., Setyaningsih, C., dan Herlijoso. (1997). Perubahan Kandungan Asam Lemak Omega-3 pada Pindang Ikan Kembung (*Rastrellinger sp.*) Selama Penyimpanan. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* Vol 111(1) : 23-28.
- Shadkchan, Y., Shemesh, E., Mirelman, D., Miron, T., Rabinkov, A., Wilchek, M., et al. (2004). *Aspergillus* spp. In Vitro, and in A Murine Model of Disseminated Aspergillosis. *Journal of Antimicrobial Chemotherapy* Vol 53(5) : 832-836.
- Sitepu, I. S., Suada, I. K., dan Susrama, I. K. (2012). Uji Aktivitas Antimikroba Beberapa Ekstrak Bumbu Dapur terhadap Pertumbuhan Jamur *Curvularia lunata* (Wakk.) Boed. dan *Aspergillus flavus* LINK. *E-Jurnal Agroekoteknologi Tropika* Vol 1(2) : 107-114.
- Smith, J. S., Blakenship, P. D., and McIntosh, F. P. (1995). Advances in Peanut Handling, Shelling, and Storage from Farmer Stock to Processing (hal 500-527). Dalam H. E. Pattee, & H. T. Stalkel, *Advances in Peanut Science*. American Peanut Research and Education Society Inc. Florida.
- Soekirno. (1990). *Bawang Putih Sarat Khasiat*. Jakarta: PT. Gramedia.

- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Damaiyanti, D., dan Fanggih, N. (2015). Ekstrak Bawang Putih Bubuk dengan Menggunakan Proses Spray Drying. *Jurnal Teknik Kimia* Vol 9(2) : 62-68.
- Sudarmadji, S., dan Haryono, B. (1989). *Prosedur Karakteristik Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sunarto , P., dan Pikir, B. S. (1995). Pengaruh Garlic Terhadap Penyakit Jantung Koroner. *Cermin Dunia Kedokteran* No 102 : 28-31.
- Surachman, H., Fachrudin, D., dan Sumarsono, S. M. (2008). Pengembangan dan Pengujian Kinerja Termal Pengering Lorong Hibrid Energi Surya-Biomassa Terpadu. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia* Vol 10(3) : 157-164.
- Sutanto, D. F., dan Budianto, R. (2005). Teknologi Pengeringan dengan Solar Tunnel Dryer. *Prosiding Seminar Nasional Efisiensi dan Konservasi Energi 2005*. Semarang.
- Syarief, R., dan Halid, H. (1993). *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta.
- Tumberlaka, R. A. (2014). Konsentrasi Garam Dan Lama Penggaraman Terhadap Nilai Hedonik Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Asin Kering. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo. [Skripsi]
- Walpole, R. E., and Myers, R. H. (1995). *Probability and Statistic for Engineers and Scientist* (3 ed.). Macmillan Publishing Company. New York.
- Waluyo, L. (2004). *Mikrobiologi Umum*. UMM Press. Malang.
- Wheeler, K. A., Hocking, A. D., Pitt, J. I., and Anggawati, A. M. (1986). Fungi Associated With Indonesia Dried Fish. *Food Microbiol* Vol 3(4) : 351-357.
- Yamada, Y., and Azuma, K. (1977). Evaluation of The in Vitro Antifungal Activity of Allicin. *Antimicrobial Agents and Chemotherapy* Vol 11(4) : 743-749.
- Yoshida, S., Kasuga, S., and Hayashi, N. (1987). Antifungal Activity of Ajoene Derived from Garlic. *Applied and Environmental Microbiology* Vol 53(3) : 615-617.
- Zamroni, A., Suwarso, N. A., dan Mukhlis. (2008). Biologi Reproduksi dan Genetik Populasi Ikan (*Rastrellinger brachysoma*, famili *Scombridae*) di Pantai Utara Jawa. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* Vol 14(2) : 215-226.