

7. DAFTAR PUSTAKA

Atiken, A, I.M. Mackie, J.H. Merrit & M.L. Windsor (1982). *Fieh Handing and Processing 2nd ed* Ministry of Agriculture Fisheties & Food. Torry Research Station. Edinburgh.

Afriansyah, N. (2003). *Menurunkan Resiko Kanker Prostat dengan Ikan*. Penelitian Pusat Litbang Gizi & Makanan Departemen Kesehatan. http://www.Yahoo.com/ikan_pindang.html.

Afrianto, E. & E. Liviawaty. (1993). *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.

Anonym. (2002). *Ikan Asin Cara Kombinasi Penggaraman & Peragian*. PDI LIPI. http://www.Yahoo.com/pendinginan_ikan.html.

Astawan, M.W & M. Astawan. (1991). *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. CV. Akademia Pressindo. Jakarta.

Astawan, M. (2003). *Ikan Kalengan Tetap Kaya Gizi*. IPB. <http://www.Kompas.cm/news/0303/20/232600/htm>.

Basmal, J.: Utoma, B.S.B.; Taylor, K. D. A. (1997). *Pengaruh Perebusan, Penggaraman & Penyimpanan Terhadap Penurunan Kandungan Lisin yang terdapat Dalam Ikan Pindang*. J. Penelitian Perikanan Indonesia vol III no.2. penelitian Pada Puslitbang Perikanan. Jakarta.

Burganuddin, S. M. Marsewojo & M. Adrin Hutomo. (1984). *Sumber Daya Ikan Kembang*. LIPI. Jakarta.

Danil, M. T., Utami & E. S. Rahayu. (1999). *Bakteri Laktat dari Ikan Asin & Ikan Terfermentasi & Uji Aktivitas Anti Bakterinya*. *Jurnal Seminar Nasional Pangan*. SBN : 797-95781-0-8. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

Danil, M; Lelly (2001). *Bakteri Asam Laktat dari Produk Ikan & Uji Aktivitas Anti Bakteri Terhadap Bakteri Patogen & Perusak* [http:// www.Balitbangsumur.go.id/penelitian/1/uisu.htm-111k](http://www.Balitbangsumur.go.id/penelitian/1/uisu.htm-111k).

Darmanto, Y.S. (1996). *Pengaruh Pembekuan Cepat dan Pembekuan Lambat Terhadap kualitas Protein Pada Ikan Beloso*. *J. Sainteks Voll no. 3*. Semarang

Dinas Perikanan & Kelautan. (2002). *Buku Tahunan Statistik Perikanan 7 Kelautan*. Pemerintah Provinsi Jawa Tengah. Semarang

Dr. H. Tabrani, (1997). *Teknologi Hasil Perairan*. Universitas Islam Riau Press. Pekanbaru.

Drs. R. Moelyanto. (1982). *Pendinginan & Pembekuan Ikan*, Penebar Swadaya. Jakarta.

Etienne, M; m. Jeronie; (200). *Identification of Fish species after Cooking by SDS-Page and Urea IEF; A Colaborative Study*. *J. Agric. Food Chemistry vol 50*. American Chemical Society.

Forsythe, S. J. & P. R. Hayes (1998). *Food Hygiene, Microbiology, and HACCP* 3th Edition. An Aspen Publishers, Inx. Gaithersburg.

Gaman, P. M. & K. B Sherringyon. (1994). *Ilmu pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi & Mikrobiologi*. UGM. Yogyakarta.

Hadiwiyoto, S. (1993). *Teknologi pengolahan Hasil perikanan* jilid 1. Liberty. Yogyakarta.

Harmain, E, A. M. Salmon. (1999). *Pengaruh Penambahan Asam Sorbat dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Ikan Asin*. Majalah Ilmiah BIMN edisi 14 no. 1499/2000

Hayes, P.R. (1992). *Food Microbiology and Hygiene*, 2nd edition. Chapman and hall. London.

Herrero, M.M.H.; A.X.R. Sayves; E.I.L. sabater; J.J.R. Jerez & M.T.M. Ventura. (2002). *Influence of Raw Fish Quality on Some Physicochemical & Microbial Characteristic as Related to Ripening of Salted Anchovies*. J. Food Chemistry and Toxicology vol 67 nr 7.

Heruwati, E.S.; Murniyati. (1996). *Pengaruh Pemindangan & Pengemasan Hampa Udara Terhadap Kadar Asam Lemak Omega-3 Ikan Pindang*. J. Penelitian Perikanan Indonesia vol II no. 4 Penelitian Pada Puslitbang Perikanan. Jakarta.

Hieronimus, B.S. (1998). *Ikan Asin*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Jenie, B.S.L. ; HD. Kusumaningrum; M. Firmansyah. (1987). *Kombinasi kultur Cmpuran Bakteri Asam Laktat, Natrium Asesat Untuk Pengawetan Ikan Lemuru*, Buletin Teknologi & industri Pangan Vol III no. 3. IPB. Bogor.

Jorgensen, L.V.; H.H, Huss; P. Dalgaard. (2001). *Significance fo Volatile Compounds Produce by Spoilage Bakteria in Vacuum-packed Cold-Smoked Salmon (Saimo Salar) Analyzed By GC-MS and Multivariate Regressuion*. J. Agric. Food Chemistrtry vol 49. American Chemical Society.

Junianto. (2003). *Kesegaran Ikan di pasar Induk Caringin*. . UNPAD. Bandung
<http://www.Pikiranrakyat.com/kesehatan cetak/ 0603/03/0803/ht,>

Kasiran. (1992). *Tanggapan Masyarakat Terhadap pemasaran Ikan Pindang (Kasus Jakarta, Semarang & Surabaya)*. Jurnal perikanan NDIP. Semarang.

Lay, B.W. (1992). *Analisa Mikroba di dalam Laboratorium*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta

Maamoem, A. (1995). *Study Jamur Pada Produk Ikan Olahan yang Terdapat di Pasar Sukaranai Kodya Pekanbaru*. J. Berkala Perikanan Terumbuk tahun XXI no. 62 ISSN 0126-4265. Himpunan Alumni Fakultas Perikanan. Riau.

Martin, R.E; L.c, Robert & W.s Joseph (1997). *Fish Inspection Quality Control & HACCP Global Focus*. Techoroic Publishing Company Inc. United State of America.

Mulyanto. (1994). *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta

Naoghiel, S.: Joseph R.H (2003). *Cross – National Comparisons of Seafood Consumption & rates of bipolar Disorders*. Am J. Psychiarty 160 : 2222-2227. American Psychiatric Association.
<Http://ajp.Psychiartyonline.Org/cgi/content/abstract/160/12/2222>

Pandil, G.s, G.P. Mangku & I.M.B Suparwata. (1997). *Penggunaan Jenis Bahan Pengemas & Lama Penyimpanan Terhadap Stabilitas Mutu Pindang Ikan Tongkol*. Proccesing Seminar Nasional Teknologi pangan & Gizi. PATPI. Yogyakarta.

Peranginagin, R.; S. Rahayu; N. Retnowati; N. Indriati. (1998). *Isolasi dan Identifikasi Mikroorganisme Penghasil Enzim Proteolitik dan Komoditas Ikan Laut*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi pangan & Gizi. PATPI. Yogyakarta.

Potamianos, T. (2001). *The Freshness of Fish*. Medione. United State of America. Retrieved at 2nd June 2003 from The World Wide. Web. <http://www.Gourmed.Gr/greek-food/show.asp?Fid:29>

Potter, N.N. & J.H. Hotchkiss. (1995). *Food Science* 5^{th ed}. Champan & Hall, Inc. New York.

Priyono, P.R.; S. Raharjo. (2003). *Tingkat Pengetahuan, Sikap dan Praktek Keamanan Pangan Pedangan dan Kebiasaan Pembeli Ikan Pindang Kerangjang di Kota Yogyakarta*. Agrosains vol 16 no.3. Yogyakarta.

Radiosunu, L.S. (2001). *Ikan Sebagai hasil laut merupakan intake flour terbesar Guna Mencegah Terjadinya Kanker Gizi*. J.Neptunus Vol 8 no.2.

Ray, B. (1996). *Fundamental Food Microbiology*. CRC Press, Inc. New York.

Saleh, M; D. A. Iswahyuningsih; N. Indriati; E.S. Heruwati. (1998). *Pengaruh Sterilisasi & Penyimpanan Suhu rendah terhadap Mutu Pindang Bandeeng Presto*. J. Penelitian Perikanan Indonesia Vol IV no.2. IPB Bogor.

Setyaningsih, S. (2003). *Evaluasi Resiko Asupan Logam melalui Konsumsi Pindang Ikan Kembung (Rastralliger Sp) dari beberapa Pasar di Kota Semarang*. Skripsi. UNIKA Soegijapranata. Semarang.

Shahidi, F & J.R. Gotta. (1994). *Seafood, Chemistry, Processing, Technology & Quality* Chapman and Hall. United State of America.

Standar nasional Indonesia. (1991). *Penentuan Angka Lempeng Total*. SNI 01-2339-1991. dewan Standarisasi Nasional.

Standar Nasional Indonesia (1996). *Ikan Segar*. SNI 01-2729-1992. dewan Standarisasi Nasional.

Sudarisman, T. (1996). *Petunjuk Memilih Produk Ikan & Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Sunner, M. A.; V. Devesa;(2002). *Organoarsenical Species Contents in Fresh and Processed Seafood Product*. J. Agric. Food Chemistry vol 50. American Chemical Society.

Wibowo, S. (1996). *Industrti Pengasapan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Wikanta, T. & J. (1995). *Study on The Procecssing Method and The Product Quality of Dried-Salted Fish Produceers in Pekalongan dan Juwono*. *Proceeding of Socie-Economic, Innovation & Management of The java Sea Pelagic*. Fiastrictries. Seminar Sockmina.

Yahya, D.; Wibowo, P. Darmaji. (1997). *Karakteristik Bakteri Asam Laktat dan Perubahan Kimia pada Fermentasi Bekasan Ikan Mujair*. J. BPPS-UGM Vol X (1B). Yogyakarta.

Zotos, A; D. Petridis; I. Siskos & C. Goudoulias. (2001). *Production and Quality Assessment of Smoked Tuna Product*. J. Food Science Vol 66 no.8