

6. DAFTAR PUSTAKA

[AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Arlington Virginia USA : Published by The Association of Official Analytical Chemists, Inc.

Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.

Afrianto, E. dan Liviawaty. (1989). *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.

Ahmed, J; U.S. Shivhare; and K.S. Shandu. (2002). Thermal Degradation Kinetics of Carotenoids and Visual Color of Papaya Puree. *Journal of Food Science* vol.67.

Apriyantono. A, D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati dan S.Sudiyanto. (1989). *Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor.

Ariyani, F.; M. Saleh; Tazwir; dan Nurul, H. (2003). Optimasi Proses Produksi Hidrolisat Protein Ikan dari Mujair. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* Volume 9 Nomor 5 Tahun 2003.

Astawan, M. W. dan M. Astawan. (1998). *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. CV. Akademika Pressindo. Jakarta.

Chuapoehuk, P. and N. Raksakulthai. (2005). Use of Papain and Bromelain in the Production of Oyster Sauce. Department of Fishery Products. Faculty of Fisheries. Kasetsart University. Bangkok 10900, Thailand.

Desroisier, N. W. (1997). *The Technology of Food Preservation*. AVI Publishing Company. Connecticut.

Fachruddin, L. (1997). *Membuat Aneka Dendeng*. Kanisius. Yogyakarta.

Frazier, W. C. (1988). *Food Microbiology*. McGraw-Hill Book Co. Singapore.

Fujimaki M, Arai S, Yamashita M. (1997). Enzymatic Protein Degradation And Resynthesis For Protein Improvement. *Food Protein*. Editor Feeney R E dan Whitaner J R. Advances in chemistry series. Washington DC : American Chemical Soc.

Hadioetomo, R.S. (1993). *Mikrobiologi Dasar dalam Praktek : Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Harrow, B. (1994). Text Book Chemistry. WB. Saunders. Co. Philadelphia and London.

Hidayat, T. (2005). Pembuatan Hidrolisat Protein Dari Ikan Selar Kuning (*Caranx leptolepis*) Dengan Menggunakan Enzim Papain. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Hjalmarsson, G.H.; Jae W. Park; and Kristberg K. (2006). Seasonal Affects on The Physicochemical Characteristics of Fish Sauce Made from Capelin (*Mallotus villosus*). Food Chemistry 103 (2007) 495–504.

Irawan, A. (1995). Pengolahan Hasil Perikanan Home Industri dan Usaha Perikanan dan Mengomersilkan Hasil Sampingnya. Penerbit Aneka. Solo.

Lay, B. W. (1994). Analisa Mikroba di Laboratorium. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Minolta Co., Ltd. (1998). Precise Color Communication. Minolta Co., Ltd.

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

Rachmi, A.; N. Ekantari; dan Siti Ari B. (2008). Penggunaan Papain pada Pembuatan Kecap Ikan dari Limbah Filet Ikan Nila. Seminar Nasional Tahunan V Penelitian Perikanan dan Kelautan.

Rasyid, M. J. (2006). Optimalisasi Fermentasi dengan Pemanfaatan Enzim Kulit Nanas dan Pepaya pada Pembuatan Kecap Asin Limbah Kepala Udang Windu. Majalah Teknik Industri Volume: 11/Nomor 19/Desember 2006.

Resurreccion, A. V. A. (1998). Consumer Sensory Testing for Product Development. Aspen publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland.

Saleh, M ; A. Ahyar ; Murdinah ; dan N. Haq. (1996). Ekstraksi Kepala Udang Menjadi Flavor Udang Cair. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia Vol. II, No.1, hal 60-68.

Satuhu, S. (1996). Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.

See, S. F., Hoo, L. L. and Babji, A. S. (2011). Optimization of Enzymatic Hydrolysis of Salmon (*Salmo salar*) Skin by Alcalase. International Food Research Journal 18(4): 1359-1365 (2011).

SNI Kecap Ikan No. 01-4271-1996. Badan Standarisasi Nasional(BSN).

Sudarmadji, S.; B. Haryono; dan Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Suhartono, M.T., (1989). *Enzim dan Bioteknologi*. Departemen P & K, DIKTI, Antar Universitas Bioteknologi, IPB, Bogor, 322 pp.

Suprpti, Lies. (2002). *Produk-Produk Olahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.

Tranggono; B. Setiaji; dan kawan-kawan. (1989). *Biokimia Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Weaver, C. (1996). *The Food Chemistry Labarotory: A Manual for Experimental Foods, Dietetics and Food Scientists*. CRC Press, Inc. Florida.

Wrolstad, R. E. (2005). *Handbook of Food Analytical Chemistry (vol.2): Pigments, Colorants, Flavors, Texture and Bioactive Food Components*. John Wiley & Sons – Chicester. New York.

Yokotsuka, T. (1960). *Aroma and Flavor Japanese Soy Sauce*. *Advances in Food Research*. E.M. Mark. C.O. Chichester dan G.F. Stewart (Eds.). Volume IV. New York : Academic Press.

