

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrianto, E. dan Liviawaty. (1989). Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Armstrong, F.B. (1995). Terjemahan Buku Ajar Biokimia Edisi Ketiga. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Apriyantono, A, D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati dan S.Sudiyanto. (1989). Analisis Pangan. IPB Press. Bogor.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). (1995). Official Methods of Analysis. Arlington Inc. New York.
- Astawan, M. W. dan M. Astawan. (1988). Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. CV. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Desniar, Djoko, P., Vina, D.F.T (2007). Studi Pembuatan Kecap Ikan Selar (*Caranx leptolepis*) dengan Fermentasi Spontan. (*Prosiding*). Yogyakarta: Perikanan dan Kelautan UGM.
- Desroisier, N. W. (1997). The Technology of Food Preservation. AVI Publishing Company. Connecticut.
- Ernawati. (2010). *Karakteristik Surimi Hasil Pengkomposisian Ikan Nila dan Ikan Mas Selama Penyimpanan Suhu Dingin*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- FAO. (1996). *Artificial Reproduction and Pond Rearing of the African Catfish Clarias gariepinus in Sub-Saharan Africa*. FAO Fisheries Technical Paper. Algeria. <http://www.fao.org/docrep/003/w3595e/w3595e00.htm>.
- Ferazuma, H., M. Sri Anna M. dan L. Amalia. (2011). Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus* sp.) untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers. *Jurnal Gizi dan Pangan* 6(1): 18-27.
- Hamsyah, I. (2004). *Perbedaan Karakteristik Antara Ikan Lele Dumbo dan Lele Afrika (Clarias gariepinus Burchell)*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. ITB Bogor.

- Hariono I, Yeap S E, Kok T N and Ang G T. (2005). Use of Koji and Protease In Fish Sauce Fermentation. Singapore J Pri Ind 32: 19-29. <http://www.ava.gov.sg>.
- Ibrahim, S.M. (2010). Utilization of *Gambusia (Affinis affinis)* For Fish Sauce Production. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*. www.trjfas.org.
- Kasmidjo, R. B. (1990). Tempe: Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya. PAU UGM. Yogyakarta.
- Mark Rogge & Kidsfishing, LLC. (2008). *Clarias batrachus*. <http://www.kidsfishing.org/fishid.html>.
- Moeljanto. (1994). Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nurimala M, Nurjanah, Utama R.H. (2009). Kemunduran Mutu Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) pada Penyimpanan Suhu Chilling dengan Perlakuan Cara Mati. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* XI (1):1-16.
- Nurjanah, Nitbaskara R.R, Madiah E. (2005). Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Fisik Otak-otak Ikan Sapu-sapu (*Liposardcus pardalis*). *Bulletin Teknologi Hasil Perikanan* VIII(1):1-11.
- 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*.
- Resurreccion, A. V. A. (1998). Consumer Sensory Testing for Product Development. Aspen publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Rosenthal, A. J. (1999). Food Texture: Measurement and Perception. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Sangjindavong, M., C. Pranisa, and V. Daungdoen. (2005). Studies on Nham-Pla Processing by Using Rock Salt and Solar Salt.
- Santoso, H. B. (1988). Bawang Putih. Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso, J., Nurjanah, Sukarno, Sinaga S.R. (1999). Kemunduran Mutu Ikan Nila Merah (*Oreochromis sp*) selama Penyimpanan pada Suhu Chilling. *Bulletin Teknologi Hasil Perikanan* VI(1):1-4.

- Santoso, S. (2004). Mengatasi Berbagai Masalah Statistik dengan SPSS Versi 11.5. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- SNI Induk Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus x C. fuscus*) Kelas Induk Pokok (*Parent Stock*) No. 01-6484.1-2000. Badan Standarisasi Nasional (BSN).
- 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.
- Susanto, H. (1988). Budidaya Ikan Lele. Penerbit: Kanisius. Yogyakarta.
- Weaver, C. (1996). The Food Chemistry Laboratory: A Manual for Experimental Foods, Dietetics and Food Scientists. CRC Press, Inc. Florida.
- Whitehurst, R. J. and Oort, M. V. (2010). Enzymes in Food Technology, Second Edition. A John Wiley & Sons, Ltd., The Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex, PO19 8SQ, United Kingdom.
- Wibisono, M. S. (2005). Pengantar Ilmu Kelautan. Penerbit PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta.
- Wirahadikusumah, M. (1989). Biokimia: Protein, Enzim dan Asam Nukleat. Penerbit: ITB. Bandung.