

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, Rabiatul, *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*, Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Afrianto, Eddy dan Evi Liviawaty, *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*, Yogyakarta: Kanisius, 1989.
- Almatsier, Sunita, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2002.
- Arikunto, Suharsimi, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Jakarta: Rineka Cipta, 2006.
- Batubara, Ulfa Nazmi, “Analisa Protein, Kalsium dan Lemak Pada Ikan Pora-Pora”, *Skripsi*, Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara, 2009.
- B, Bahar, *Panduan Praktik Memilih dan Menangani Produk Perikanan*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2006.
- Bonita Anjarsari, *PANGAN HEWANI (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi)*, Yogyakarta: Graha Ilmu, 2010.
- Demam, John M., *Kimia Makanan*, Bandung: Penerbit ITB, 1997.
- Duck, Ayha, “Teknologi Hasil Perikanan”, *dalam* http://www.academia.edu/3250936/Teknologi_Hasil_Perikanan_Pengalengan_Ikan, diakses tgl 18 November 2013
- Effendie, Yempita, *BIOLOGI PERIKANAN*, Padang: Yayasan Pustaka Nusatama, 2002.
- Fessenden, Ralp J. dan Joan S. Fessenden, *Kimia Organik*, Jakarta : Erlangga, 1982.
- HAM, Mulyono, *Kamus Kimia*, Jakarta: PT Bumi Aksara, 2009.

- Handayani, Nur Rahmah Rizqi, *Skripsi*, “Kualitas Berbagai Produk VCO (*Virgin Coconut Oil*) ditinjau Dari Kadar Protein dan Logam”, <http://digilib.uin-suka.ac.id/5181/1/BAB%201.IV.%20DAFTAR%20PUSTAKA.pdf>, diakses tanggal 21 Februari 2014
- Ira, “Kajian Pengaruh Berbagai Kadar Garam Terhadap Kandungan Asam Lemak Esensial Omega-3 Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) Asin Kering”, *Skripsi*, Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, 2008.
- Kementrian Agama RI, *Ummul Mukminin Al-Qur'an dan Terjemahnya untuk Wanita*, Jakarta: WALI, 2010.
- Khomsan, A., *Ikan, Makanan Sehat dan Kaya Gizi, dalam Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*, Jakarta: PT Gramedia Widiasarana, 2004.
- Koolman, Jan dan Klaus Heinrich Rohm, *Atlas Berwarna dan Teks Biokimia*, Jakarta: Hipokrates, 2001.
- Legowo, Anang M., dkk, *Analisis Pangan*, Semarang: Fakultas Peternakan, 2007.
- Mahatmanti, F.Widhi, Warlan Sugiyo dan Wisnu Sunarto, “Sintesis Khitosan dan Pemanfaatannya Sebagai Anti Mikrobial Ikan Segar”, *Jurnal*. Semarang: FMIPA Universitas Negeri Semarang, 2011.
- Moleong, Lexy J., *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Bandung: Remaja Rosda Karya, 1995.
- Ngili, Yohanis, *Biokimia Struktur dan Fungsi Biomolekul*, Yogyakarta: Graha Ilmu, 2009.
- Prastowo, Andi, *Metode Penelitian Kualitatif Dalam Perspektif Rancangan Penelitian*, Yogyakarta: Ar-Ruzz Media, 2011.

- Ratnawati, E., Sunarko., dan Hartaman, S., “Penentuan Kandungan Logam dalam Ikan Kembung dengan Metode Analisis Aktivitas Neutron”, Yogyakarta: *Buletin Pengelolaan Reaktor Nuklir*, 2008.
- Reality, Tim, *Kamus Biologi*, Surabaya: Reality Publisher, 2009.
- Rohman, Abdul dan Sumantri, *Analisis Makanan*, Yogyakarta: Gajah Mada University PRESS, 2007.
- Rustam, Yepi Hardi, “Struktur Molekul Protein”, *dalam <http://sciencebiotech.net/struktur-molekul-protein/>*, diakses 19 maret 2014
- Saparinto, Cahyo dan Diana Hidayati, *Bahan Tambahan Pangan*, Yogyakarta: Kanisius, 2006.
- S, Burhanuddin, dkk, *Sumber Daya Ikan Kembung*, Jakarta: LIPI, 1984.
- Sedjati, Sri, “Pengaruh Konsentrasi Khitosan Terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus Heterolobus*) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar”, *Tesis*, Semarang: Program Pascasarjana Universitas Diponegoro, 2006.
- Siregar, Resmi Rumenta, *Pengolahan Ikan Kembung*, jakarta: Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan, 2011.
- Suryabrata, Sumardi, *Metodologi Penelitian*, jakarta : Raja Grafindo Persada, 2004.
- Su, Xiaowei, dkk, *Journal*, ” Effect of Chitosan on the Infectivity of Murine Norovirus, Feline Calicivirus, and Bacteriophage MS2”, *<http://proquest.com>*, diakses tanggal 14 Desember 2014
- Swastawati, Fronte, dkk., “Pemanfaatan Limbah Kulit Udang menjadi Edible Coating untuk Mengurangi Pencemaran Lingkungan”, *Jurnal*,

<http://puslit2.petra.ac.id/ejournal/index.php/article/download/17554/17469/>, diakses pada 12 april 2014

Syahrudin, Haris, “Pengaruh Penggaraman Terhadap Protein Ikan Layang (*Decapterus rucell*)”, *Jurnal*, Surabaya: Fakultas Farmasi Universitas Surabaya, 2013.

Syakur, “Jenis dan Struktur Protein”, *dalam* <http://www.kesehatan123.com/3160/jenis-dan-struktur-protein/>, diakses 19 maret 2014

Winarno, F.G., *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2004.

Wiyasari, Antuni dan Erfan Priyambodo, *Jurnal*, “Pengaruh Konsentrasi Kitosan dari Cangkang Udang Terhadap Efisiensi Penyerapan Logam Berat”, <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/132312678/-Penelitian%20kitosan.pdf> , diakses pada tanggal 22 Oktober 2013

Yuniastuti, Ari, *Gizi dan Kesehatan*, Yogyakarta : Graha Ilmu, 2008.