

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, Rabiatul. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrianti, Leni Herliani. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 2005. *Pakan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta. 148 hlm.
- Almatsier, S, 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta
- Amri, K. dan Khairuman, 2003. *Budidaya Ikan Nila Secara Intensif*. Agromedia Pustaka, Depok. 75 hlm.
- Anasagati, M, M. Hidalgo and C Mijangos, (1999), “ *Transesterification and Cross Linking of Poly(vinylchloride-co-vinyl acetat) Copolymers in the Melt*” *J.Appl. Polym.Sci.* 72, 621-630.
- Anonim<sub>a</sub>. 2007. Direktorat Perikanan, Departemen Kelautan dan Perikanan. DKP, Jakarta. Diakses pada tanggal 1 juli 2015 pada pukul 23.42 WIB. Padang.
- Anonim<sub>b</sub>. 2004. *LDPE Plastic Packaging*. Diakses dari RONZ (*Recycling Operators of New Zealand Inc*) ([www.ronz.org.nz](http://www.ronz.org.nz)) pada tanggal 19 Agustus 2015 pada pukul 10.05 WIB. Padang.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analyses Association* (18<sup>th</sup> Ed), *Association Analytical Chemist, Washington, D.C.* Applications. cations. Chapman and Hall Publishing, New York.
- Azizah, Utiya dan Sukarmin. 2004. *Polimer*. Jakarta : Direktorat Jenderal.
- Badan Pusat Statistik 2013., *Potret Usaha Pertanian menurut subsector*. Sumatra Barat.
- Bappenas, 2000. *Budidaya Ikan Nila*. Proyek Pengembangan Ekonomi Masyarakat Pedesaan. Jakarta.
- Benjakul S, Seymour, TA, Morrissey MT, An H. 1996. *Proteinase in Pacific whiting surimi wash water: identification and characterization*. *J. Food Sci.* 61: 1165-1170.
- Bierley, A.W., R.J. Heat and M.J. Scott, 1988, *Plastic Materials Properties and Brown*, W.E., 1992. *Plastik in Food Packaging*. Marcel Dekker, Inc, New York.

Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Woofon. 1987. Ilmu Pangan. UI Press, Jakarta.

[BSN] Badan Standardisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia 01-2346. 2006. *Uji Organoleptik Ikan Segar*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.

Dave. D and A.E. Ghaly. *Meat Spoilage Mechanisms and Preservation Techniques: A Critical Review*. *American Journal of Agricultural and Biological Sciences* [Internet]. 2011 [cited 2012 June 22]; 6 (4): 486-510. Available from: <http://thescipub.com/pdf/10.3844/ajabssp.2011.486.510>.

Departemen Perindustrian (Direktorat Jenderal Industri Kecil Menengah). 2007. *Kemasan Flexibel*. Jakarta.

Djarjah, Abas siregar. 1994. *Nila segar, Pembenuhan dan pembesaran secara insentif*. Kanisius, Yogyakarta.

Fardiaz, S., 1992. *Petunjuk Laboratorium Mikrobiologi Pengolahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 215hal.

Harper. 1975. *Handbook of Plastic and Elastomer*. Westing House Electric Corporation. Baltimore. Maryland.

Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan.

Ilyas, 1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. *Teknik Pendinginan Ikan*. C.V Paripurna. Jakarta. 237 hlm. Jakarta : Bhatara Aksara.

Ilyas S. 1993. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid I Teknik Pendinginan Ikan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan. Jakarta.

Julianti, E dan M. Nurminah. 2007 *Buku Ajar Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Sumatra Utara.

Khomsan A, 2004. *Pangan dan Gizi*. Yogyakarta.

Kusumawardhani, D. R. 1988. *Studi Proses Pembuatan Pakan Protein Ikan dari Ikan Bandeng (Chanos chanos) dan Ikan Nila Merah (Oreochromis sp) dalam Berbagai Pengolahan dengan Menggunakan Spray Dryer*. Skripsi. Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Latief, R., 2001, *Teknologi Kemasan Plastik Biodegradable*, Makalah Falsafah Sains (PPs 702) Program Pasca Sarjana /S3 Institut Pertanian Bogor Juni 2001.

Lay BW. 1994. *Analisis Mikrobiologi di Laboratorium*. Rajawali Pers. Jakarta.

Ledenbach, L.H., dan R.T. Marshall. 2009. *Microbiological Spoilage of Dairy Product*. Springer Science, USA.

Marshall, D.L., C.R. KIM dan J.O, Heamsberger. 2002. *Extended Shelf-life of Catfish Fillets Treated With Sodium Aceate , Monopatassium Phosphate and Bifidobacteria*. *Departement of Food Science and Technology, Mississippi State University.Hlm, 21-26*. Pendidikan Dasar dan Menengah. *Publishing.Co.Inc. Westport. Connecticut*.

Purwani, Enid an Muwakhidah. 2009. “*Efek Berbagai Alami Sebagai Pengganti Formalin Terhadap Sifat Organoleptik Dan Masa Simpan Daging Dan Ikan*”. *Skripsi. Surakarta: Falkutas Biologi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Puspitasari A.P, Sari. 2012. *Pengawetan Suhu Rendah pada Ikan dan Daging*. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. 20-21 hal

Putu, I. 2001. *Karakteristik Daging Sapi Dikemas Dalam Kantong Plastik Hampa Udara (Vakum Pack)*. Balai Penelitian Ternak Bogor.

Sacharow.S. and R.C. Griffin. 1980. *Principles of Food Packaging*. The AVI

Sikorski ZE. 1996. *Seafood: Resources, Nutritional Composition, and Preservation*. Florida : CRC Press.

Soekarto.1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*.

Supardi, dan Sikamto.1999 *.Mikrobiologi dalam pengolahan dan keamanan pangan*. Edisi Pertama, Yayasan Adikarya IKAPI dengan The Ford Foundation.

Suyitno dan Kamarijani. 1990. *Bahan–bahan Pengemas*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.

Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: UGM.

Suzuki T. 1981. *Fish and Krill Protein in Processing Technology*. London : applied sciences.

Trubus, 2008. *Budidaya ikan nila*. Mekarsari, Cimanggis, Depok.

Winarno, F.G., 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

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