

DAFTAR PUSTAKA

- Andinata, D. 2013. *Profil dan Karakteristik Minyak ikan Patin Hasil Variasi Pakan dan Metode Ekstraksi* [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Jember. Hal. 43
- Anonymous. 2005. *Pengembangan Limbah Sebagai Bahan Baku Sekunder untuk Pakan dan Pupuk*. <http://www.ampl.or.id/detail/>. Hal. 25
- Anonymous. 1994. *Pengolahan dan Pemanfaatan Limbah Hasil Perikanan Seri I*. Direktorat Jendral Perikanan. Bina Usaha Tani dan Pengelolaan Hasil. Jakarta. Hal.12
- Bijogneo. 2010. *3,85 Milyar USD Ikan Laut Indonesia di Pasar Dunia*. (Online). <http://ekonomi.kompasiana.com/bisnis/2010/08/20/385-milyar-usd-ikan-laut-indonesia-di-pasar-dunia/>. Diakses : 15 Januari 2016. Hal. 2
- Chantachum S, Benjakul S, Sriwirat N. 2000. *Separation and quality of fish oil from precooked and non-precooked tuna heads*. *Food Chemistry* 69(3):289-294.
- Chayati. 1998. *Hidrolisis Minyak Ikan Lemuru (Sardinella Longiceps) dengan Lipase Spesifik 1-3 dari Rbizopus Oryzae dan Aspergillus niger untuk Mengkonsentrasikan EPA dan DHA dalam Gliserida*. Tesis Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian. UGM. Yogyakarta. Hal. 41
- Damongilala, L. J. 2008. *Kandungan Asam Lemak Tak-Jenuh Minyak Hati Ikan Cucut Botol (Centrophorus sp) Yang Diekstraksi dengan Cara Pemanasan*. *Jurnal Ilmiah Sains* vol 8. No. 2. Hal. 252
- De Man, John. 1997. *Kimia Makanan Edisi kedua*. Institut Teknologi Bandung Press. Bandung. Hal. 326
- Defandi F. 2014. *Sifat Fisiko Kimia Minyak Ikan dari Limbah Pengolahan Ikan Tuna*. Skripsi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal. 28
- Departemen Pertanian. 1983. *Prosiding Rakernas Perikanan Tuna Cakalang*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Estiasih T. 2009. *Minyak Ikan, Teknologi dan Penerapannya untuk Pangan dan Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal. 2-11
- Hadiwibowo, Trio. 2010. Skripsi : *Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrsk Etanol Daun Bandotha (Ageratum Conyzoides L) Melalui gelombang Mikro*. Depok: Departemen Teknik Kimia. Universitas Indonesia. Hal. 23

- Hanafiah, A., D. Karyadi, W. Lukiato, Muhilal, dan F. Supari. 2007. *Desirable Intakes of Polyunsaturated Fatty Acids in Indonesian Adults*, Asia Pac. J. Clin. Nutr., 16(4): 632–638
- Haris, W.S. 2004. Ulasan: *Suplementasi Minyak Ikan: Bukti Manfaat Kesehatan*, Cleveland Clinic J. Kedokteran, 71(3): 208-219
- Herlina, N. 2002. *Lemak dan Minyak*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sumatra Utara. Medan. Hal. 1
- [IFOS] International Fish oils standar. 2011. Fish Oil Purity Standards. <http://omegavia.com>.
- James L. Sumich. 1992. *An Introduction to The Biology of Marine Life. Fifth Edition*. Wm. C. Brown Publisher. Hal. 265
- Juliati, 2002. *Ester Asam Lemak*. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatra Utara, Medan. Hal. 7
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak*. Balai Pustaka. Jakarta.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak Dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Kompiang, I.P. 1990. *Ikan Silase dan Tepsil Teknologi Produksi*. Balai Penelitian Ternak. IARD Journal. Vol. 12 No. 4.
- Khopkar. 2002. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Jakarta: UI Press.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Macro*. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta. Hal. 153-195
- La Ode, H. 2014. *Kualitas Minyak Ikan dari Kulit Ikan Swangi*. Institut Pertanian Bogor. Hal. 241
- Nakamura, H. 1991. *Ditemukan Tujuh Jenis Ikan Tuna*. Dalam Bali Pos 12 April 1991. Hal 10.
- Ngadiarti, I. Kusharto, M. Briawan, D. Anna, S. Sayuthi, D. 2013, *Karakteristik Fisikokimia Minyak Ikan Lele dan Minyak Ikan Lele Terfermentasi*, Jakarta. Hal. 86
- Nurjanah. 2002. *Omega-3 dan Kesehatan*. Makalah Pengantar Falsafah Sains. IPB. Bogor. Hal. 367
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta. Hal. 37

- Purnomo, H. 2005. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta. Hal 16
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Banacipta. Jakarta. Hal 10
- Sapta, R. 2011. *Hidrolisis Enzimatik Minyak Ikan Untuk Produksi Asam Lemak Omega-3 Menggunakan Lipase Dari Aspergillus Niger*. IPB. Bogor. Hal 67
- Sitorus, 2011. *Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Bilangan Iodium dan Tabel SNI Bilangan Iodium*. Pendidikan Teknologi Kimia Industri. Medan. Hal. 1
- Supari, F. Rasad, A. Hanafiah, A. 1986. *Pengaruh Diet Minyak Ikan Lemuru terhadap Kadar Lipida Plasma dan Agregasi Platelet Orang Sehat*. Makalah Seminar Universitas Indonesia.
- Sutrisno, D. 2002. Fenomena alam dan Perkembangan Teknologi Penginderaan Jauh : Hakekat Ilmu untuk Produktivitas Perikanan. Falsafah Sains. <http://tumoutou.net/70204212|04212.htm>
- Syari, Chalida. 2014. *Pengaruh Wet Rendering terhadap Kualitas Minyak Ikan Sirro (Ambligaster Sirm)*. IPB. Bogor. Hal. 4
- Wardhana, W. A. 1995. *Dampak Pencemaran Lingkungan*. Andi Offset. Yogyakarta. Hal. 284-389
- Wibawa, Jujur Pratama. 2006. *Penentuan Asam Lemak Ekstrak Minyak Ikan Kembang dengan GC-MS dan Uji Toksisitasnya Menggunakan Metode Bslt*. Undip. Semarang. Hal. 170
- Winarno, F.G. 1980. *Enzim Pangan*. Pusbangtepa. Bogor.
- Wu, TH. Peter, JB. 2008. *Salmon by-product storage and oil extraction*. J Food Chem.111(08). Hal. 868-871.
- Yoshiara. 2013. *Penentuan Suhu dan Waktu pada Ekstraksi Wet Rendering Minyak Ikan dari By Product Ikan Nila (Oreochromis niloticus) [Skripsi]*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Hal. 14