

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, A. G., G. L. De Antoni dan M.C Anon. 1993. *Proteolitic Activity of Lactobacillus bulgaricus Grown in Milk*. Dairy Science
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Aditia, Rifki Prayoga. 2014. *Perbandingan Mutu Minyak Ikan Kasar yang Diekstrak Dari Berbagai Jenis Ikan yang Berbeda*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Vol. 3 : 55-60.
- Adriani, Merryana. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Kencana Prenada Media Grup. Jakarta.
- Afrianto, E dan Evi Liviawaty. 1991. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Afrianto, E dan Evi Liviawaty. 1993. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Amirrudin, M. 1985. *Mempelajari Pengaruh Jenis Pelarut serta Perbandingan Pelarut terhadap Rendemen dan Sifat Fisikokimia Oleoresin Jahe (Zingiber officinale Roscoe)*. Skripsi FP UNHAS. Ujung Pandang.
- Anggraini, Anna. 2012. *Pendugaan Umur Simpan Ikan Ikan Bilih Goreng dalam Kemasan*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Anonim. 1992. *Teknik Budidaya Jahe Gajah*. BPTRO. PPPTI. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor.
- Anonymous, 2015. Flavor. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/53004/BAB%20III%20Tinjauan%20Pustaka.pdf?sequence=4>. Diakses pada tanggal 31 Juli 2015. Pukul 23.47 WIB.
- Armaini W. 2002. *Keragaan usaha perikanan tangkap ikan bilih di Danau Singkarak, Desa Muaro Pingai, Kecamatan Junjung Sirih, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat* [skripsi]. Manajemen Bisnis dan Ekonomi Perikanan- Kelautan, Jurusan Sosial Ekonomi Perikanan dan Ilmu Kelautan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hlm 2-4.
- Astawan, M. 2004. *Ikan yang Sedap dan Bergizi*. TigaSerangkai. Solo : 1-7
- Azhar. 1993. *Studi Ekologi Ikan Bilih (Mysatcoleucus padangensis BLKR) di Danau Singkarak* [tesis]. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.

- Batubara, U.N. 2009. *Analisis Protein, Kalsium, dan Lemak pada Ikan Pora-pora*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Bimbo, A.P. 1998. *Guidelines for Characterizing Food_Grade Fish Oil*. INFORM 9(5): 473-483.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards. G.H. Fleet, M. Wootton. 1987. *Ilmu Panganditerjemahkanoleh H. PurnomodanAdyono*. UI Press. Jakarta
- Burgess, G. H. O. J. A. Lauren, C. L. Cutting dan J. Punlic relations Waterman. 1967. *Fish Handling and Processing Chemical Publishing Company Inc*. New York.
- Erssi, N. 2004. *Pengaruh Humektan dan Pengawet Alam Biji Atung terhadap Isotermi Sorpsi Air dan Daya Simpan Pindang Presto dari Ikan Kembung*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Esminingtyas, R. 2006. *Perubahan Mutu Ikan Lele Jumbo Asap Selama Penyimpanan*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. PAU PangandanGizi. IPB. Bogor
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. GramediaPustakaUtama, Jakarta.
- Febriani, Lenggo. 2010. *Skripsi Studi Makanan dan Pertumbuhan Ika Bilih (Mystacoleucus padangensis) di Danau Singkarak, Sumatera Barat*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fernanda AF, Manoel SS, Flavio AS. Maria V E G, Luciana RFS. 2008. *Microstructure, Texture, and Colour*. LW T-Food Sci Technol. Vol 54 : 132-138
- Furia, T.E. 1978. *Hand Book of Food Additives*. The Chemical Rubber Co Ohio.
- Hapsari, D. 2000. *Identifikasi dan kajian keamanan mikrobiologi produk-produk minuman sari jahe yang beredar di sekitar kota Bogor*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Hapsari, S. 2010. *Pengaruh Ekstrak Jahe terhadap Penghambat Perusak pada Ikan Nila*. [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan UMS. Surakarta.
- Hapsoh, Hasanah, Y., Julianti, E. 2010. *Budidaya dan Teknologi Pascapanen Jahe*. USU Press. Medan. Hal. 1,3.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Liberty. Yogyakarta.
- Hine, D.J. 1987. *Modern Processing, Packaging and Distribution System for Food*. Blacckie, London.

- Houghton, P.J and A. Ramen. 1998. *Laboratory Handbook for The Fractionation of Natural Extracts*. Chapman and Hall. Tokyo.
- Ilyas, S. 1968. *Mikrobiologi Kemunduran Mutu Ikan Lembaga Teknologi Perikanan*. Direktorat Jenderal Perikanan. Jakarta.
- Indriyati, N., Tazwirdan E.S. Heruwati. 2000. *Penyebab Kerusakan pada Ikan Asin, Pengecer dan Grosir di Jakarta*, Jurnal Penelitian Pascapanen Perikanan 71:49-55.
- Ivory, J.E. 1994. *Typical Seasoning Formulations*. Didalam Underiner, E.W dan I.R. Hume (eds). *Handbook of Industrial Seasonings*. Blackie Academic and Professional, London.
- Kartamihardja, E.S dan Sarnita A.S. 2008. *Populasi Ikan Bilih di Danau Toba (Keberhasilan Introduksi Ikan, Implikasi Pengelolaan dan Prospek Masa Depan)*. Pusat Riset Perikanan Tangkap. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Departemen Kelautan dan Perikanan. 50 hlm.
- Ketaren S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit UI-Press. Jakarta
- Komariah, I.I. Arief dan Y. Wiguna. (2004). *Kualitas Fisik dan Mikroba Daging Sapi yang Ditambah Jahe (Zingiber officinale Roscoe) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda*. Media Peternakan ed. Agustus Vol 27 (2) : 46-54
- Koswara, S. 1995. *Jahedan Hasil Olahan*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Mawaddah, R. 2008. *Kajian Hasil Riset Potensi Mikroba Alami dan Aplikasi dalam Bahan Pangan di Pusat Informasi Teknologi Pertanian Fateta IPB*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Moeljanto, R. 1967. *Buku tentang Pengolahan Ikan di Indonesia*. Dewan Pimpinan Pusat Ikatan Nelayan Indonesia. Jakarta.
- Moeljanto, R. 1982. *Penggaraman dan Pengeringan Ikan*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muchtadi, D. 2010. *Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bandung ; Alfabeta.
- Muchtadi, T.R dan Sugyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta : Bandung.
- Muller, J and Heindl. 2006. *Drying Of Medical Plants In R.J. Bogers, L.E. Cracer, and D> Lange (eds), Medical and Aromatic Plant, springer. The Netherland, p.237-252*

- Neti, H. Dewi. 2001. *Kajian Penggunaan Bilangan Thiobarbituric Acid (TBA) sebagai Indikator Penduga Umur Simpan Bumbu Masak Siap Pakai*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Nursal, Wulandari, S.Juwita, W.S. 2006. *Bioaktifitas Jahe dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri Eschericia coli dan Bacillus Subtilis*. Jurnal Biogenesis Vol.2 : 64-65.
- Nychas, G.J.E. 1995. *Natural Antimicrobials from Plants in Gould, G.W New Methods of Food Preservation*. Chapman and Hall. London.
- Paimin, F.B & Murhananto. 1999. *Budidaya, Pengolahan dan Perdagangan Jahe*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal. 10, 11,15.
- Paimin, F dan Murhananto. 2002. *Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Cet. 11, Edisi Revisi. PenebarSwadaya. Jakarta.
- Paimin, F dan Murhananto. 2004. *Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Jahe*. PenebarSwadaya. Jakarta : 10-15
- Paimin, F dan Murhananto. 2008. *Seri Agribisnis Budi Daya Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Cetakan XVII. Penebar Swadaya. Jakarta : 5-20.
- Pramono, S. 2006. *Penanganan Pasca Panen Dan Pengaruhnya Terhadap Efek Terapi Obat Alami*. Prosiding Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia XXVIII, Bogor, 15-18 Sept.2005. Hal 1-6.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta
- Purseglove, J. W., Brown, E.G., Green, C. L dan Robins, S. R.J. 1981. *Spices, Vol 2*. Longman, London.
- Purwani, E dan Muwakidah. 2006. *Efek Berbagai Pengawet Alami Sebagai Pengganti Formalin Terhadap Sifat Organoleptik dan Masa Simpan Daging dan Ikan*. Jurusan Gizi, Fakultas Ilmu Kedokteran, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Purwani, Eni dan Setyo Wulan. 2011. *Pengaruh Ekstrak Jahe terhadap Penghambatan Mikroba Perusak pada Ikan Nila*. Jurnal Kesehatan Vol.4 Hlm 80-91.
- Purwaningsih S, Salamah E, Riviani. 2012. *Perubahan Komposisi Kimia, Asam amino, dan Kandungan Taurin Ikan Glodok (Perioptalmodon schlosseri)*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 16(1):12-21
- Putri, M. 2011. *Tanaman Obat yang Harus Ada di Pekarangan Rumah Kita*. Sinar Ilmu Publishing. Yogyakarta.
- Radiati, E. Lilik. 2002. *Mekanisme Penghambatan Virulensi Bakteri Enteropatogen oleh Ekstrak Rimpang Jahe*. [Skripsi]. Pasca Sarjana. IPB. Bogor.

- Setyawan, Budi. 2015. *Peluang Usaha Budidaya Jahe*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Silvana. 2012. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis. Penghambatan oksidasi lipida ikan tuna oleh air jahe Selama Penyimpanan Dingin*. Fak. Perikanan dan ilmu kelautan universitas samratulangi. Manado. Sulut. Vol VIII-1 : 11
- Siti, Tsaniyatul, Titik D.S dan Eddy S. 2013. *Pengaruh Suhu Pengukusan terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus*. THPiStudent Journal. Vol.1 : 33-45.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Liberty. 160 hal. Yogyakarta.
- Sri, Winarti. 2006. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Sudarmadji, S., B. Haryonodan Sudarhari. 1990. *Analisa Bahan Makanan dan Pertaniannya*. Liberty dan Pusat Antar Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sudarmadji S, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S, B, Haryonodan Suhardi, 2007. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suhairi, Laili. 2007. *Pemanasan Berulang Terhadap Kandungan Gizi "Sie Reuboh" Makanan Tradisional Aceh*. Thesis Sekolah Pascasarjana IPB.
- Susanto dan Saneto. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. C.V Family. Blitar
- Susanto, Mohamad. 2004. *Teknik Perbaikan Masa Simpan Produk Bandeng Presto Juwana Non Vakum pada Suhu Ruang dengan Metode Perendaman Alkohol*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Syandri, H. 1996. *Aspek Reproduksi Ikan Bilih dan Kemungkinan Pembanihannya di Danau Singkarak*. [Tesis]. Program Pasca Sarjana. IPB. Bogor.
- Syandri, H. 2008. *Ancaman terhadap Plasma Nutfah Ikan Bilih dan Upaya Pelestraian di Danau Singkarak*. Dalam : Pidato yang disampaikan pada Upacara Pengukuhan sebagai Guru Besar Tetap Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta. Padang.
- Syarief, R dan H. Halid. 1992. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta.
- Thomas, P. R. 1984. *Mempelajari Pengaruh Bubuk Rempah – rempah terhadap Pertumbuhan Kapang*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.

- Widiastuti, Y.R. 2008. *Peningkatan Produksi Air Tawar melalui Budidaya Ikan Sistem Akuaponik*. Prosiding Seminar Limnologi IV. LIPI. Bogor : 62-73.
- Wijayakusuma, H. 1997. *Khasiat Rempah-rempah dan Bumbu dalam Makanan/Minuman*. Makalah Seminar Khasiat dan Keamanan Rempah, Bumbu dan Jamu Tradisional PKMT. PAU Pangan & Gizi dan LPM. IPB. Bogor.
- Winangsih, dkk. 2013. *Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Winarno, F.G. dan S. Fardiaz. 1973. *Dasar Teknologi Pangan*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian – Fatemeta, IPB, Bogor.
- Winarno, F. G. dan Jenie B.S.Laksmi. 1982. *Kerusakan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Gramedia Indonesia. Jakarta.
- Winarno, F.G. dan S. Fardiaz. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winiati, dkk. 1991. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Yasni, Sedarnawati. 2013. *Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Produk Ekstraktif Rempah*. IPB Press. Bogor.
- Yustikasari, Yesi. 2004. *Pengaruh Penyuntikan Ekstrak Jahe terhadap Perkembangan Diameter dan Posisi Inti Sel Telur Ikan Lele Sangkuriang [Skripsi]*. IPB. Bogor.
- Zuhra, C. F. 2006. *Cita Rasa (Flavor)*. Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Zulfikar. 2008. *Sifat Fisik Organoleptik Telur Ayam Ras Hasil Perendaman dalam Campuran Larutan Garam dengan Ekstrak Jahe yang Berbeda*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.