

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 1989. **Pengawetan dan Pengolahan Ikan**. Kanisius Yogyakarta.
- Agus Irawan. 1995. **Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan**. CV. Aneka. Surakarta
- B POM RI. 2013. **Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pengawet**. Jakarta.
- Danur, I. A. I. 1993. **Mempelajari Metode Reduksi Kadar Histamin dalam Pembuatan Pindang Tongkol**. Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Ebookpangan.com. 2006. **Bahan Tambahan Pangan**. <http://tekpan.unimus.ac.id>. Diakses pada tanggal 21 Juli 2014.
- Effendi, M. I. 1971. **Metoda Biologi Perikanan**. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor : 75 hal.
- Fardiaz, S. 1992. **Mikrobiologi Pangan**. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Fraizer, W. G. and D. C. Westhoff. 1978. **Food Microbiology**. McGraw-hill Publishing Company Limited, New Delhi. 540 p.
- Ghaffar, Mikhliisa A. 2007. **Optimasi Pengembangan Usaha Perikanan Mini Purse Seine di Kabupaten Jeneponto Provinsi Sulawesi Selatan**. <http://www.Damandiri.or.id>. Diakses pada tanggal 21 Juli 2014.
- Hartono, R., H. Mas'ud, Sirajuddin dan A. Ipa. 2005. **Pengaruh Pemberian Kalium Sorbat Dan Natrium Klorida Pada Pembentukan Histamin Ikan Cakalang**. *Media Gizi & Keluarga*.
- Hadiwiyoto, Suwedo. 1993. **Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan**. Liberty. Yogyakarta.
- Himawati, E. 2010. **“Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa Destilasi Dan Redestilasi Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, Dan Sensoris Ikan Pindang Layang (Decapterus Spp) Selama Penyimpanan”**. Skripsi Untuk memenuhi sebagian persyaratan guna

memperoleh derajat Sarjana Teknologi Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Jurusan/Program Studi Teknologi Hasil Pertanian.

- Ilyas, S. 1972. **Pengantar Pengolahan Ikan**. Lembaga Teknologi Perikanan. Jakarta.
- Ira. 2008. “**Kajian Pengaruh Kadar Garam Terhadap Kandungan Asam Lemak Esensial Omega-3 Ikan Kembung (Restrelliger Kanagurta) asin Kering**”. Skripsi untuk memenuhi sebagai persyaratan guna memperoleh derajat Sarjana Teknologi Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Jurusan/Program Studi Teknologi Hasil Pertanian.
- Irawan, A. 1995. **Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan**. CV. Aneka. Surakarta.
- Kanoni, S. S. Hadiwiyoto. S. Naruki. 1985. **Pindang Bandeng Sebagai Bahan Pangan Semi Basah dan Permasalahannya**. Universitas Gadjah Mada.
- Kaparang, R. S.D Harikedua. I. K Suwetja. 2013. **Penentuan Mutu Ikan Tandipang (*Dussumieria acuta C. V*) Asap Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar**. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol.1.No. 1.
- Merry. 2012. “**Optimasi PH, Komposisi Serta Laju Alir Fasa Gerak Pada Penentuan Kadar Natrium Benzoat dan Kalium Sorbat Dalam Bahan Makanan Dengan Teknik HPLC**”. Skripsi diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sains di Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Program Studi Kimia Universitas Indonesia.
- Nitibaskara, R. R. dan D. R. Sukarsa. 1979. **Penanganan dan Pengolahan Ikan Secara Tradisional di Indonesia**. Dalam rangka kerjasama Rural Credit Project BRI dengan Unit Penataran-IPB.
- Ridwansyah. 2002. **Pengaruh Konsentrasi Hidrogen Peroksida (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>) dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Pindang Ikan Kembung**. *Digital library USU*. Medan
- Sakti, Arrs. 2008. **Ikan**. <http://smartsains.google.com>. Diakses pada tanggal 21 Juli 2014.

- Silliker, J. H., R. P. Elliot, A. C., Baird Parker, F. L. Bryan., J. H. B. Christian., D. S. Clsrk., J. C Olson and T. A. Robert. 1980. **Microbial Ecology of Foods : Factor Affecting Life And Death of Microorganisms**. Academic Press. New York.
- SNI. 1992. **Standar Nasional Indonesia 01-2715-1992 Tentang Ikan Pindang**.
- Supardi, Imam dan Sukamto.1999. **Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Pangan**. Bandung.
- Sofos, J. N. dan F. F. Busta. 1993. **Sorbic Acid and Sorbates**. Didalam Davidson dan Branen (ed.). 1993. **Antimicrobials in Foods**. Marcel Dekker, inc. New York.
- Winarno, F. G. 1986. **Enzim Pangan**. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zaitsev, V., I. Kizevetter., L. Lacunov., T. Makarova., L. Minder and V. Podsevalov. 1969. **Fish Curing and Processing**. MIR. Publisher, Moscow.