

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto E dan Liviawaty E. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan, Penerbit Kanisius, Yogyakarta, hal 71.
- Anonim. Bandeng Presto (Ikan Duri Lunak). *Tekno Pangan dan Agroindustri*, 2002, (1) 8: 1.
- Asriani, 2011. Pengolahan Ikan Bandeng. www.pusluh.kkp.go.id/index.php/arsip/file/69/1-ikan-bandeng.pdf/. Diakses tanggal 30 Juli 2012.
- Astawan M. 2003. Bandeng Presto Makanan Masa Mendatang, Kompas. <http://www.Kompas.com/kesehatan/news/0305/01/104518.htm>.
- Bank Indonesia, 2008. Pola Pembiayaan Usaha Kecil Bandeng Tanpa Duri. <http://www.bi.go.id/NR/rdonlyres/0E854124-0871-4101-90D8-3CA7A1F85251/17965/bandenqtanpadurevised.pdf>. Diakses tanggal 26 November 2012.
- Damongilala LJ. Kadar Air Dan Total Bakteri Padda Ikan Roa (*Hemirhampus sp*) Asap Dengan Metode Pencucian Bahan Baku Berbeda. *Jurnal Ilmiah Sains*, 2009, (9): 2.
- Djariah AS. 2004. Teknologi Tepat Guna Sale Ikan Lele, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Hatoyo D, Herie P dan Ikhsan BW. 2002. Sebaran Densitas Ikan Pelagik di Selat Bali Pada Musim Timur September 1998. Unit Pelaksana Teknis Baruma Jaya. BPP Teknologi.
- Kadam PS, Jadhav BA, Salve RV, and Machewad GM. Review on The High Pressure Technology (HPT) for Food Preservation. *J Food Process Technol*, 2012; (3):1.
- Kartika YD. 2009. *Karakterisasi Sifat Fungsional Konsentrat Protein Biji Kecapir (Psophocarpus tetragonolobus L.)*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mahmud MK, Hermana, Zulfianto NA, Apriyantono RR, Ngadiarti I, Hartati B, dkk. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia, PT. Elex Media Komputindo, Jakarta, hal 35.
- Marks DB, Marks AD, dan Smith CM. 2000. Biokimia Kedokteran Dasar: Sebuah Pendekatan Klinis, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta, hal 76.
- McInerney JK, Seccafien CA, Stewart CM, and Bird AR. Effects of High Pressure Processing on Antioxidant Activity, and Total Carotenoid Content and Availability, in Vegetables. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 2007; (8): 544.

- Muchtadi D. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein, Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Palupi NS, Zakaria FR, dan Prangdimurti E, 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. <http://xa.yimg.com/kq/groups/20875559/2110434976/name/TOPIK8.pdf>. Diakses tanggal 8 April 2012.
- Perceka ML. 2011. *Analisis Deskriptif Kemunduran Mutu Kulit Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Selama Penyimpanan Suhu Chilling Melalui Pengamatan Histologis*. Tugas Akhir. Tidak diterbitkan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Primasoni N, 2011. Manfaat Protein untuk Mendukung Aktifitas Olahraga, Pertumbuhan, dan Perkembangan Anak Usia Dini. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/19840521/manfaat%20protein.pdf>. Diakses tanggal 23 Agustus 2012.
- Purnomowati I, Hidayati D, dan Saparinto C. 2007. Ragam Olahan Bandeng, Penerbit Kanisius, Yogyakarta, hal 47 – 49, 57.
- Ramaswamy R, Balasubramaniam VM, and Kaletunç Gönül, 2004. FactSheet High Pressure Processing. <http://ohioline.osu.edu/fse-fact/pdf/0001.pdf>. Diakses tanggal 24 Agustus 2012.
- Rastogi NK, Raghavarao KSMS, Balasubramaniam VM, Niranjan K, Knorr D. Opportunities and Challenges in High Pressure Processing of Foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 2007; (47): 6.
- Sagala AS. 2011. *Analisis Kemunduran Mutu Daging dan Mata Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Melalui Pengamatan Histologis*. Tugas Akhir. Tidak diterbitkan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sandjaja, Budiman B, Herartri R, Afriansyah N, Soekatri M, Sofia G, dkk. 2010. Kamus Gizi, PT. Kompas Media Nusantara, Jakarta, hal 188, 204.
- Sari MI, 2007. Struktur Protein. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/1932/1/09E01872.pdf>. Diakses tanggal 6 Agustus 2012.
- Sebayang N. Penerapan Teknologi Pengasapan Ikan Bagi Masyarakat Nelayan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2002. (8) 28: 26.
- Soedarto dan Hario PS. Respon Kualitas Bandeng (*Chanos chanos*) Asap Terhadap Lama Pengeringan. *Berkala Ilmiah Perikanan*, 2008, (3): 1.
- Subagio A, Windrati WS, Fauzi M, dan Witono Y. Karakterisasi Protein Miofibril Dari Ikan Kuniran (*Upeneus moluccensis*) dan Ikan Mata Besar (*Selar crumenophthalmus*). *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*, 2004, XV (1): 70.

- Suharna C. 2006. *Kajian Sistem Manajemen Mutu Pada Pengolahan "Ikan Jambal Roti" Di Pangandaran – Kabupaten Ciamis*. Tesis. Tidak diterbitkan. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sumiati T. 2008. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Mutu Cerna Protein Ikan Mujair (Tilapia mossambica)*. Tidak diterbitkan. Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sunita A, Soetardjo S, dan Soekatri M. 2011. *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, hal 9.
- Sunita A. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, hal 77, 85-87.
- Susanto E, 2010. *Pengolahan Bandeng (Chanos Chanos Forsk) Duri Lunak*. http://eprints.undip.ac.id/19138/1/bandeng_duri_lunak.pdf. Diakses 4 Mei 2012.
- Susilawati E. 2002. *Pengaruh Jenis Ikan Dan Penggorengan Terhadap Komposisi Proksimat Serta Minyak Yang Terserap*. Tidak diterbitkan. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Syahrudin H. *Pengaruh Penggaraman Terhadap Protein Ikan Layang (Decapterus rucell)*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya, 2013 (2): 1.
- Tapotubun AM, Nanlohy EEEM, dan Louhenapessy JM. *Efek Waktu Pemanasan Terhadap Mutu Presto Beberapa Jenis Ikan*. Ichthyos, 2008, (7) 2: 65-70.
- Wahyuningsih S. 2002. *Penggunaan Natrium Benzoat Dan Kalium Sorbat Pada Pengawetan Bandeng (Chanos chanos) Presto*. Skripsi. Tidak diterbitkan. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yusra dan Efendi Y. 2010. *Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan*, Bung Hatta University Press, Padang, hal 169.
- Yuwono T. 2007. *Biologi Molekular*, PT. Erlangga, Jakarta, hal 25.
- Zare Z. 2004. *High Pressure Processing of Fresh Tuna Fish and Its Effects on Shelf Life*. Tugas Akhir. Tidak diterbitkan. Department of Food Science and Agricultural Chemistry McGill University, Canada.
- Züchner T, 2009. *UltraSensitive Protein Detection Unit Working With Proteins: Protein Stability and Storage – a brief guide*. [http://www.uni-leipzig.de/uspdu/docs/Protein%20guide Storage Working.pdf](http://www.uni-leipzig.de/uspdu/docs/Protein%20guide%20Storage%20Working.pdf). Diakses 9 Desember 2012.