

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E dan E, Liviawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta. 121.
- \_\_\_\_\_. 1993. *Budidaya Rumput Laut dan Cara Pengolahannya*. Bhartara. Jakarta. 88 hal.
- Angka, S.L. dan M.T. Suhartono. 2000. *Bioteknologi Hasil Laut*. Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 178 hal.
- Anonymous. 2004. *Ikan Pindang Tangkal Penyakit Degeneratif*. www. Google.com. 28 Juli 2007. 19.00 WIB
- \_\_\_\_\_. 2007<sup>a</sup>. *Decapterus sp*. www.fishbase.org. Diakses tanggal 28 Januari 2008.
- \_\_\_\_\_. 2007<sup>b</sup>. *Klasifikasi Ikan Layang (Decapterus sp)*. www.google.co.id. Diakses tanggal 28 Januari 2008.
- \_\_\_\_\_. 2002. *Pengemas Buah Ekonomis dari Ubi Kayu dan Albumin*. www.republika.co.id. Diakses tanggal 28 Januari 2008.
- \_\_\_\_\_. 1992. *Standart Nasional Indoonesia*. Direktorat Jenderal Pertanian. Jakarta. 12 hal
- \_\_\_\_\_. 1975. *Prosedur Analisa Kimia Komposisi dan Kesegaran Ikan*. Akademi Usaha Perikanan. Jakarta. 210 hal.
- \_\_\_\_\_. 2008<sup>a</sup>. *Hydrocolloids*. www.wikipedia.org. Diakses tanggal 22 november 2008.
- \_\_\_\_\_. 2008<sup>b</sup>. *Standard Total Volatile Bases for Fishmeal*. www.europa.eu.int. diakses tanggal 21 nopember 2008 pukul 17.30.
- Apriyantono, A. Dedi Fardiaz, Niluh Palupi P, Sedarmawati, Slamet B. 1989. *Analisa Pangan*. Institut Pertanian Bogor. 342 hal.
- Armisen, R., F. Galatas, Hispanagar S.A., Madrid. 2002. *Handbook of Hydrocolloids chapter 2*. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. 435 hal
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wotton. 1987. *Ilmu pangan*. Alih Bahasa : Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 365 hal.
- Budiman, Syarif. 2004. *Teknik Penggaraman dan Pengeringan*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta. Diakses tanggal 28 Maret 2008.

- De Man, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit Institute Teknologi Bandung. Bandung. 215 hal
- Desroisier, M.1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 235 hal.
- Druchta, John M. and Catherine DeMulder Johnsto. 1997. *An Update on Edible Film*. www.celiacsprueassociation.org. Diakses tanggal 17 nopember 2008. 15 hal.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology Principles and Practice Second Edition*. Woodhead Publishing Limiteds. England. 512 hal
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Hasil Perikanan*. Jilid I. Liberty. Yogyakarta. 275 hal.
- Hambali, Suryani dan Wadli. 2004. *Membuat Aneka Olahan Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 1-9.
- Hanafiah, A. Kemas. 1991. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Rajawali Press. Jakarta. 375 hal.
- Harris, Helmi. 2001. *Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka Untuk Pengemasan Lempuk*. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia. Volume 3, No.2, 2001. Hal 99.
- Heruwati, S.E. 2002. *Pengolahan Ikan Secara Tradisional : Prospek dan Peluang Pengembangan*. Pusat Riset Pengolahan Produk Dan Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan. Jakarta. 157 hal
- Indriani, Hety, Emi Suminarsih. 2003. *Rumput Laut Budidaya Pengolahan Pemasaran*. Penerbit P.T. Penebar Swadaya. Jakarta. 98 hal
- Iriawan, N dan S. Puji Astuti. 2006. *Mengolah Data Statistik Dengan Mudah Menggunakan Minitab 14*. Penerbit Andi Offset. Yogyakarta. 443 hal.
- Ketaren, S. 1985. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 284 hal.
- Kordylas, J. Maud. 1991. *Processing and Preservation of Tropical and Subtropical Foods*. Educational Low-Priced Books Scheme. British Government. 427 hal.
- Kramer, A. dan A. Twigg. 1970. *Quality Control for The Food Industry*. AVY Publishing Company Inc. Wesport connecticut. 515 hal.
- Krochta, J.M. 1992. *Control of mass transfer in food with edible coatings and film*. Technomic Publishing Co, Inc. New Holland Avenue. Pennsyvenia. 467 hal.
- Krochta, J.M., E.A. Baldwin and M.O.N. Carriedo. 1994. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Co, Inc. New Holland Avenue. Pennsyvenia. 379 hal.

- Lacroix, M. Dan C.L. Tien. 2005. *Edible Films and Edible Coating From Starch Polysaccharides dalam Buku Inovation In Food Packaging*. Elsevier. New York. 546 hal.
- Matuska, M., A. Lenart and Lazarides, H. 2004. *On the use of edible coatings to monitor osmotic dehydration kinetics for minimal solids uptake*. Faculty of Food Technology, Warsaw Agricultural University, Warsaw, Poland. 441 hal
- Mc Hung, T.S. dan Senesi, E. 2000. *Apple Wraps : A New Method To Improve The Quality And Extend The Shelf Live Of Fresh Cut Apples*. J. Food. Sci, Vol 65. hal 45 – 74.
- Murniyati, A. S. dan Sunarman. 2004. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta. 217 hal.
- Nasir, Muhammad. 1989. *Metode Penelitian*. Graha Indonesia. Hal 13
- Ozogul, F, and Ozogul, Y. 1999. *Comparison of Methods Used for Determination of Total Volatile Basic Nitrogen (TVB-N) in Rainbow Trout (Onchorhynchus mykiss)*. The University of Hull, Internasional Fisheries Institute. Hull. England. www.Journal.tubitak.gov.tr. hal 78-99.
- Ribeiro, Clara., Vicente Antonio A., Jose A. Teixeira and Candida Miranda. 2006. *Optimization of Edible Coating Composition to Retard Strawberry Fruit Senescence*. Postharvest Biology and Technology 44 (2007) 63-70. www.sciencedirect.com. Diakses tanggal 28 Januari 2008. hal 78-101.
- Phan, D The, F. Debeaufort, D. Luu and A. Voilley. 2005. *Functional Properties of Edible Agar Based and Starch Based Films For Food Quality Preservation*. Journal of Agricultural and Food Chemistry. www.sciencedirect.com. Diakses tanggal 28 Januari 2008. hal 56-87.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air Dan Peranannya Dalam Pengawetan Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Yakarta. 239 hal.
- Romimohtarto, Kasijan, Sri Juwana. 2001. *Biologi Laut Ilmu Pengetahuan Tentang Biota Laut*. Djambatan. Jakarta. 540 hal.
- Sa'diyah, Halimatus. 2007. *UJI LANJUT (POST HOC TEST) dan CONTRAST ORTHOGONAL*. www.google.co.id. Diakses tanggal 20 Maret 2008.
- Saleh, M. 1992. *Kumpulan Hasil-hasil Penelitian Pasca Panen Perikanan*. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Perikanan. Jakarta. Hal 121-124
- Soekarto, T. Soewarno. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Penerbit Bharata Karya. Jakarta. Hal 121-124.

- Soeseno, Slamet. 1991. *Teknik Penangkapan dan Teknologi Ikan*. C.V. Yasaguna. Jakarta. 114 hal.
- Stanley, N. F. 1966. *Standart Practice Instruction C19*. Marine Colloid, Inc. Roland, Maine. Hal 34.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 216 hal
- Sugiarto, Sulistija, Atmaja dan Mubarak. 1985. *Rumput Laut (Algae). Manfaat, Potensi dan Usaha Budidayanya*. Lembaga Oseanologi Nasional. Jakarta. Hal 16-27.
- Sumardi, J.A., B.B. Sasmito., Hardoko. 1992. *Penuntun Praktikum Kimia dan Mikrobiologi Pangan Hasil Perikanan*. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang. 55 hal
- Sumpeno, P. Trenggono, B. Haryono, S. Naruki, S. Hadiwiyoto. Sutardi. 1984. *Memperpanjang Daya Simpan Pindang Dengan Pendekatan Kadar Air*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. 197 hal
- Suptijah, Pipih. 2002. *Rumput Laut Prospek dan Tantangannya*. Makalah Pengantar Falsafah Sains (PPS702) Program Pasca Sarjana / S3 Institut Pertanian Bogor. [www.google.co.id](http://www.google.co.id). Diakses tanggal 28 Januari 2008.
- Suryaningrum, Theresia Dwi, Jamal Basmal dan Nurochmawati. 2005. *Studi Pembuatan Edible Film Dari Karaginan*. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia Volume 11 Nomor 4 Tahun 2005. 446 hal
- Susanto, Tri, Nyoman Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. C.V. Family. Blitar. 79 hal
- Wibowo, Singgih. 2004. *Industri Pemindangan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta. 78 hal.
- Winarno, F.G., 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. 134 hal.
- \_\_\_\_\_. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.
- Yitnosumarto, Suntoyo. 1991. *Percobaan, Perancangan, Analisis, dan Interpretasinya*. P.T. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 273 hal.
- Zaelanie, K. dan R. Nurdiani. 2004. *Teknologi Hasil Perikanan I*. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang. 86 hal.
- Zaitzev, V. I, Kisevetter, Logunov, Makarova, Minder, Podsevalov. 1969. *Fish Curing and Processing*. Mir Publisher. Moskow. 257 hal.