

DAFTAR PUSTAKA

- Ackman, RG. 1982. **Fatty Acid Composition of Fish Oil Nutritional Evaluation Of Long Chain Fatty Acid in Fish Oil.** Acad press. London.
- Agustini,TW. Susilowati I. Subagyo WA. Setyati dan Wibowo BA. 2010. **Will Soft – Boned Milk Fish – A Traditional Food Product From Semarang City, Indonesia – Breakthrough.** The Global Market Journal of Coastal Development.14 : (1) : 81 – 90.
- Almatsier, S. 2006. **Prinsip Dasar Ilmu Gizi.** Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Aprianto, A., W. Joko, BA, Ginting Linawati, SW, Darwin dan Syamsiman. 1983. **Ekstraksi Minyak Nabati Ikan Cucut dengan Cara Silase Asam.** Laporan Penelitian. Balai Penelitian. Balai Pustaka. Jakarta.
- Apriyatono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyanto., 1989. **Analisis Pangan.** PAU Pangan dan Gizi. IPB Press.
- Ardianingsih, R. 2009. **Penggunaan High Performance Liquid Chromatography (HPLC) dalam Proses Analisa Deteksi Ion.** Berita Dirgantara. 10.4 (2010).
- Arikuntoro, S. 2010. **Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek.** Rineka Cipta. Jakarta.
- Aslan M, Filiz O, Ibrahim A, Gultekin Y. 2013. **LC-MS/MS Analysis of Plasma Polyunsaturated Fatty Acid in Type 2 Diabetic Patients After Insulin Analog Initiation Therapy.** Lipids in health and disease 12:169.
- Atkins S. C. Robert. 2007. **Diet Atkins.** Alex Media komputindo Kelompok Gramedia, Jakarta.
- Aziza I N, Indra T M, Esti R S. 2015. Perbandingan Kandungan Omega 3 dalam Minyak Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) yang Segar dengan Ikan Bandeng yang Dikeringkan di Pasar. Penelitian Spesia UNISBA : 542
- Batubara, UN. 2009. **Analisa Protein, Kalsium dan Lemak pada Ikan pora – Pora.** Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Brody, J. 1965. **Fishery by Product Technology.** AVI Publishing Company Inc. Westport Connecticut.
- Chow, CK. 2008. **Fatty Acids in Food and their Health Implication.**CRC Press. London, New York.
- Diana, FM. 2012. **Omega 3.** Jurnal Kesehatan Masyarakat. Vol 6 no. 2 (114).
- Drevon C A, I Baksaas, H.E Krokan. 1997. **Omega – 3 Fatty Acids : Metabolism and Biological Effect.** Birkhäuser Verlag. Berlin.
- Elisabeth, J. 1992. **Isolasi Asam Lemak Omega-3 dari Minyak Hasil Limbah Industri Hasil Pengolahan Limbah Ikan Tuna.** Tesis. Program Pasca Sarjana IPB. Bogor.

- Estiasih, T dan Ahmad, K. 2009. **Teknologi Pengolahan Pangan**. Bumi Aksara.
- Fennema OR. 1996. **Aktivitas Air dan Perannya dalam Pengawetan Pangan**. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Florensing S, Pramesti D, Nur RU. 2012. **Pengaruh Ekstrak Lengkuas. Pada Perendaman Ikan Bandeng terhadap Jumlah Bakteri**. Unnes Journal of Life Sciences (2).
- Hadiwiyoto, S. 1993. **Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan**. Jilid 1. Yogyakarta: Liberty.
- Haetami, K. 2012. **Konsumsi dan Efisiensi Pakan dari Ikan Jambal Siam yang Diberi Pakan dengan Tingkat Energi Protein Berbeda**. Jurnal Akuatika Vol. III No. 2 (146-158).
- Hafiluddin ,Zainuri M, Wahyudi S. R. 2012. **Analisis Kandungan Gizi dan Logam Berat Ikan Belanak (*Mugil sp*) di Sekitar Perairan Socah**. Jurnal Kelautan vol 5 no.2 . Hlm 132 – 141.
- Hafiluddin, Yudhita P, Slamet B. 2014. **Analisis Kandungan Gizi dan Bau Lumpur Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dari Dua Lokasi yang Berbeda**. Jurnal Kelautan vol 7. Hlm 33 – 34.
- Harisson. 1995. ***Mugil cephalus Linnaeus, 1758***. www. Fishbase.or.id. <http://www.fishbase.org/summary/SpeciesSummary.php?ID=785&AT=D%C3%A8me>. Diakses pada tanggal 20 Maret 2016 pukul 19.20 WIB.Hlm 1293-1298.
- Katili, ABS. 2009. **Struktur dan Fungsi Kolagen**. Jurnal Pelangi Ilmu Volume 2 No. 5.
- Kupongsak, S., Phimkaew, T. 2013. **Deep-fat-fried Edible Oil Blend Containing Omega 3, 6, 9 and Natural Antioxidant Extracted from Elaeocarpushydropophilus Kurz**. Leaf. Department of Food Technology Faculty of Science, Chulalongkorn University 254 Phyathai Rd, Patumwan, Bangkok, 10330 Thailand (2205-2210).
- Kurniawan, P. 2015. **Makalah Ikan Mugil**. [www//omega 3//makalahikanmugil/](http://omega3/makalahikanmugil/). Diakses pada tanggal 12 Oktober 2015.
- Legowo, A.M. Nurwantoro. Sutaryo. 2007. **Buku Ajar Analisis Pangan**. Program studi teknologi hasil ternak. Fakultas peternakan. Universitas diponegoro. Semarang. <http://eprints.undip.ac.id/27210/1/0173-BA-FP-2009.pdf>. Diakses pada tanggal 20 Maret 2016 pukul 19.00 WIB.Hlm: 43 - 44.
- Lemahieu C, Charlotte B, Eline R, Koenrad M, John B, Imogen F. 2015. **Impact of Different Omega – 3 Polyunsaturated Fatty Acid (n-3 PUFA) sources (flaxseed, Isochrysisgalbana, fish oil and DHA Gold) on n-3 LC-PUFA enrichment (efficiency) in the egg yolk**. Journal of Functional Foods. 19 (2015): 821-827.
- Lorente, F.G., Betancor, L., Carrascosa, V. A., Palomo,M.J., Guisan, M. J. 2011. **Modulation of the Selectivity of Immobilized Lipases by Chemical and Physical Modifications: Release of Omega-3 Fatty Acids from Fish Oil**. Departamento de Biocat  lisis, Instituto de Cat  lisis, CSIC, c/Marie Curie2, Cantoblanco Campus UAM, 28049 Madrid, Spain (97-102)

- Marinetti, GV. 1990. **Disorders of Lipid metabolism.** Plenum Press.New York and London.
- Muchtadi T R dan Sugiyono. 1997. **Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan.** Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nettleton JA. 1995. **Omega – 3 Fatty Acid and Health.** Chapman and hall. 115 Fifth Ave, New York, NY 10003, pp 21 – 30.
- Ngginak J, Haryono S, Jubhar C.M, Ferdy S R. 2013. **Komponen Senyawa Aktif pada Udang serta Aplikasinya dalam Pangan.** Sains Medika vol 5 no. 2 (128 - 145).
- Nontji, A. 1987. **Laut Nusantara.** Djambatan. Jakarta.
- Panagan A T, Heni Y, Jojor UG. 2015. **Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Asam Lemak Tak Jenuh Omega-3 dari Minyak Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Metoda Kromatografi Gas.** Volume 14 Nomer 4(C) 14409.
- Purnomo, H. 1995. **Aktivitas Air dan perannya dalam Pengawetan Pangan.** Universitas Indonesia. Jakarta.
- Santoso J, Satako G, Yumiko Ys. Takeshi S. 2006. **Mineral Content of Indonesian Seaweed Solubility Affected by Basic Cooking.** Journal of Food Science and Technology 12 (1) : 59-66.
- Saparinto, Cahyo, I P, dan Diana. 2006. **Bandeng Duri Lunak.** Kanisius Yogyakarta.
- Sari, M. 2011. **Identifikasi Protein Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR).** Skripsi. Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Indonesia. Depok.
- Sartika, R.A.D. 2008. **Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans Terhadap Kesehatan.** Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional vol 2 No. 4 hlm 157.
- Sediaoetomo, A.D. 1997. **Ilmu Gizi dan Diet di Daerah Tropik.** Balai Pustaka. Jakarta.
- engü, G.F., Ö. Özden,N. Erkan, M. Tüter and H.A. Aksoy, 2003. **Fatty Acid Compositions of Flathead Grey Mullet (*MugilcephalusL., 1758*) Fillet, Raw and Beeswaxed Caviar Oils.**Turkish J. Fisheries Aquatic Sci., 3: 93–96.
- Silalahi, J., Tampubolon, R. D. S. 2002. **Asam Lemak Trans Dalam Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan.** Jurusan Farmasi Fakultas matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatra Utara. Medan (184-187)
- Singh H, Mary JM, Poonam M, Denny S, SoheilaM. 2015. **Standardization of RP-HPLC Methods for the Detection of the Major Peanut Allergens Ara h 1, Ara h 2 and Ara h 3.** Food Chemistry 194 (2016) 383–390.
- Siregar, NS. 2014. **Karbohidrat.** Jurnal Ilmu Keolahragaan vol 13 (2): 38-44.

- Soeradikoesoemo, Wibisono dan Hari H. 1989. **Biologi Molekuler**. Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama Antar Universitas (Bank Dunia XVII). PAU. Bioteknologi Universitas Gadjah Mada.
- Soelasa, AG, Maria TS, Mia F, Sagrario B, Zheng G. 2015. **Production and Concentration of Monoacylglycerols Rich in Omega-3 Polyunsaturated Fatty Acids by Enzymatic Glycerolysis and Molecular Distillation**. Food Chemistry 190 (2016) 960–967.
- Sources (Flaxseed, IsochrysisGalbana, **Fish Oil and DHA Gold**) on n-3 LC PUFA Enrichment (efficiency) in the Egg Yolk. Journal of Functional Foods.Sudrajat A,
- Sprague M, J. Walton, P.J. Campbell, F. Strachan, J.R. Dick, J.G. Bell. 2015. Replacement of Fish Oil with a DHA-rich Algal Meal Derivedfrom*Schizochytrium sp.* on the Fatty Acid and Persistent Organic Pollutant Levels in Diets and Flesh of Atlantic Salmon (*Salmo**salar*, L.)Post-Smots. Food Chemistry 185 413–421.
- Sudarmadji, S., Bambang H dan Suhardi. 1989. **Analisa Bahan Makanan dan Pertanian**. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. 2003. **Mikrobiologi Pangan**. PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Sudarmadji, S., Bambang H dan Suhardi. 1996. **Analisa Bahan Makanan dan Pertanian**. Liberty. Yogyakarta.
- Sudrajat A, Wedjatmiko, dan tony S. 2007. **Teknologi Budidaya Ikan Bandeng**. Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Sugiyono. 2009. **Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R n D**. Alfabeta. Bandung.
- Sukrasa, Dadi R. 2004. **Studi Aktivitas Asam Lemak Omega-3 ikan Laut pada Mencit sebagai Model Hewan Percobaan**. Buletin teknologi Hasil Perikanan. Vol VII no 1 hlm 71.
- Sunarya. 1987. **Extraction and Storage Stability of Nutritionally ImportantComponents of Shark Liver Oil**. PhD. Dissertation, CNAA (Council forNational Academic Awards). School of Food Studies: Humberside College.
- Veronica RM, John W dan Sons. 1999. Pratical High Performance Liquid Chromatography. 3rd (ed). ISBN 0 – 471 - 98373 – X.
- Wedjatmiko,TS. 2007. **Teknologi Budidaya Ikan Bandeng**. Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan.
- Wildan, F.2000. **Perbandingan kandungan omega-3 dan Omega-6 dalam minyak man lemuru dengan Teknik Kromatografi**. Balai Penelitian ternak. Bogor Indonesia. (204-208)
- Winarno., 1994 .**Kimia Pangan dan Gizi**.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.