

## DAFTAR PUSTAKA

- Allen, G. (2000). *Marine Fishes of South-East Asia*. Periplus Edition (HK) Ltd.
- Aminah, S. (2010). Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangan Penggorengan. Universitas Muhammadiyah, Semarang. Vol 01 No 01.
- Ariefien, M.C. (2013). *Perbandingan Kandungan Flavonoid Total pada Daun Binahong (*Anredera cardifolia* (Teu v. Steenis)) Muda, Sedang dan Tua* [Skripsi], Program Studi Farmasi Universitas Islam Bandung.
- Badan Agribisnis Departemen Pertanian. (1999). *Investasi Agribisnis Komoditas Unggulan Perikanan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Departemen Kelautan dan Perikanan. (2009). *Manfaat Ikan*. Penerbit Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1995). *Farmakope Indonesia*, Edisi IV, Ditjen POM, Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2000). *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Direktorat Jenderal Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Direktorat Jenderal Perikanan. *Buku Petunjuk Pengenalan Beberapa Jenis Benih Ikan Laut*. Penerbit Direktorat Jenderal Perikanan.
- Direktorat Jenderal Perikanan, Departemen Pertanian. (1979). *Buku Pedoman Pengenalan Sumber Perikanan Laut Bagian I*, Jakarta.
- Estiasih, T. (2009). *Minyak Ikan*. Penerbit Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Gaman, M.P., Sherrington, B.K. (2000). *Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Penerbit Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Gandjar, G., Rohman A. (2007). *Kimia Farmasi Analisis*. Penerbit Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Gunawan, dkk. (2003). *Analisis Pangan : Penentuan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas Pada Minyak Kedelai dengan Variasi Menggoreng*. UNDIP, Semarang. Vol VI No 3.
- Harborne J.B. (1996). *Metode Fitokimia*. Penerbit Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Herlina, N., Ginting M.H.S. (2002). *Lemak dan Minyak*. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia Universitas Sumatera Utara.
- Ira. (2008). *Kajian Pengaruh Berbagai Kadar Garam terhadap Kandungan Asam Lemak Esensial Omega-3 Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*)* [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Irawan B., Jos B. (2010). *Peningkatan Mutu Minyak Nilam Dengan Ekstraksi dan Destilasi pada Berbagai Komposisi Pelarut*. Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro Semarang.
- Ketaren, S. (2008). *Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.

- Manurung, R. (2006). *Transesterifikasi Minyak Nabati*. Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara Medan.
- Maulana, I.T. (2013). *Pemisahan Asam Elaidat (Trans-9-Octadecenoic Acid) dan Asam Lemak Jenuh Serta Peningkatan Kandungan EPA dan DHA dari Minyak Limbah Perusahaan Pengolahan Ikan* [Tesis], Program Studi Farmasi Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Montgomery, R., Dryer L. R., Conway W. Thomas., Spector A.A. (1993). *Biokimia*. Penerbit Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ngadiarti, I, dkk. (2013). Kandungan Asam Lemak dan Karakteristik Fisiko-Kimia Minyak Ikan Lele Terfermentasi. *Politeknik Kesehatan, Jakarta*. Vol 36 (1) : 82-90.
- Panagan T.A, Yohandini H dan Wulandari M. (2012). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Asam Lemak Tak jenuh. Universitas Sriwijaya, Sumatera Selatan, Vol 15 nomor 6 3(C).
- Rachmaniah, O. (2005), *Studi Transesterifikasi Asam Trigliserida dan Fatty Acid dari Minyak Mentah Dedak Padi Menjadi Biodiesel*. Jurusan Teknik Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya
- Resmiati T, Diana S dan Astuty S. (2003). *Pengasinan Ikan Teri (Stolephorus spp) dan Kelayakan Usahanya di Desa Karanghantu Serang* [Laporan Penelitian], Fakultas Pertanian Universitas Padjajaran.
- Rioardi. (2011). *Ikan Teri*. (<http://rioardi.files.wordpress.com/2011/11/ikan-teri1.jpg>) diunduh pada 08 Juli 2014.
- Saanin, H,. (1995). *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan 1 & 2*. Cetakan ke-3, Penerbit Binacipta, Bandung.
- Rumah Segar. (2008). *Teri Galer*. (<http://rumahsegar.com/Teri-Galer-200gr>) diunduh pada 08 Juli 2014.
- Thenawijaya, M. (1995). *Dasar-dasar Biokimia*. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Wildan, F. (2002). *Penentuan Bilangan Peroksida dalam Minyak Nabati dengan Cara Titrasi*. Balai Penelitian Ternak,Ciawi.
- Winarno, G.F. (1996). *Lemak dan Minyak*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Windo S. (2008). *Fermentasi Surip*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Insitut Pertanian Bogor, Bogor.