

Daftar Pustaka

- Agustini, T.W., Susilowati, I., Subagyo, W. A., Setyati and Wibowo.B.A., (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
- 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 Standarisasi Nasional-BSN., SNI 01-2354-1991., *Kadar Abu Total Produk Perikanan*, Jakarta.
- Collins, JJ., (2010). *Omega – 3 Essential Fatty Acid*. Douglas Laboratory. Pittsburgh PA 15025.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, (2000), *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*, Direktorat Jenderal Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1995). *Farmakope Indonesia*, Edisi IV, Ditjen POM, Jakarta.
- Farrel, D.J., (1993) . *Manipulating the Composition of the Egg to Improve Human Health*. RPAN Seminar a New Concept in Poultry Feed Technology Jakarta 16 September.
- Gunawan, dkk. (2003). *Analisis Pangan : Penentuan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas Pada Minyak Kedelai dengan Variasi Menggoreng*. UNDIP, Semarang. Vol VI No 3.
- 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.
- Junianto, (2003), *Teknik Penanganan Ikan*, Penebar Swadaya, Jakarta
- Musa, H.R.S, Hamidi N, Wijayanti., Pengaruh Perbandingan Mol Metanol dan Daya Gelombang Mikro Pada Transesterifikasi Biodiesel Minyak Biji Randu (*Ceiba pentadra*). *Jurnal Teknik Mesin Universitas Brawijaya*.

- Nur, D.A., (2009), *Pemanfaatan Minyak Goreng Bekas Menjadi Sabun Mandi Padat*. [Tesis], Universitas Sumatera Utara.
- Panagan, T.A., Yohandini.H., Gultom.J.U., (2011). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Asam Lemak Takjenuh Omega-3 dari Minyak Ikan Patin (*Pangaius pangaius*) dengan Metode Kromatografi Gas. *Jurnal Universitas Sriwijaya, Sumatera Selatan*, Vol 14 nomor 4(C).
- Rais, R.I., (2014)., Ekstraksi Andrografolid Dari *Andrographis paniculata* (Burm.f) *Ness* Menggunakan Ekstraktor Soxhlet. *Jurnal Pharmacia Universitas Ahmad Dahlan* , Vol 4 nomor 1.
- Rasyid.A., (2003). Asam Lemak Omega 3 dari Minyak Ikan. *Jurnal Pusat Penelitian Oseanografi*, LIPI – Jakarta. Volume XXVIII, Nomor 3, 2003 : 11-16
- Sari M.G., (2014). *Pengaruh Proses Pengeringan Terhadap Kandungan Asam Lemak Dalam Minyak Ikan Teri Galer* (*Stolephorus indicus* Van Hasselt) [skripsi], Program Studi Farmasi Universitas Islam Bandung.
- Silaban.R.,Pangabean.F.TM.,Nurjannah., (2011). Analisis Hubungan Antar Parameter Mutu Minyak Industri Oleokimia. *Jurnal FMIPA Universitas Negeri Medan*.
- Simopoulus, A.P. (1989). Summary of the NATO Advanced Research Workshop on Dietary W-3 and W-6 Fatty Acid. *Biological Effect and Nutritional Essentially. Nutrition Journal* . 119 : 521-528.
- Windo, S., (2008). *Fermentasi Surip*, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Insitut Pertanian Bogor, Bogor.