

## DAFTAR PUSTAKA

- Adijaya, D .(2006). 4 Bulan Panen Gurami, *Trubus* 434 Januari 2006/XXXVII: 10-15. Jakarta.
- Astriana, Y., Widiyaningrum, P., dan Susanti, R.(2013). Intensitas Warna Kuning dan Kadar Omega-3 Telur Puyuh Burung Puyuh Akibat Pemberian Undur-Undur Laut. *Unnes Journal of Life Science*,. 2(2): 105-110.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia .(2006). *Cara Uji Kimia-Bagian I: Penentuan Kadar Abu Pada Produk Perikanan SNI 01-2354.1-2006*. ([http://sisni.bsn.go.id/index.php?sni/detail\\_sni/2728](http://sisni.bsn.go.id/index.php?sni/detail_sni/2728)) diunduh pada 26 Mei 2015.
- Castle, L. D. F. and Gooder, P .R .(2010). Omega-3 and Omega-6 Fatty Acids
- Cahyono, B .(2004). *Budidaya Ikan Air Tawar*, Kanisius, Yogyakarta.
- Ciptanto, S .(2010). *Top 10 Ikan Air Tawar*, Lily Publisher, Yogyakarta.
- Departemen Kelautan dan Perikanan . (2009). *Manfaat Ikan*. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1995). *Farmakope Indonesia*, Edisi IV, Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2000). *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*, Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Estiasih, T .(2009). *Minyak Ikan (Teknologi dan Penerapannya untuk Pangan dan Kesehatan)*, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Gandjar, I. G dan Rohman, A .(2007). *Kimia Farmasi Analisis*, Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Harris, W. S.(2004). Fish Oil Supplementation: Evidence for Health Benefits. *Cleveland Clinic Journal Of Medicine*, 71(3):208-221).
- Harris, W. S., Mozzafarian, D., Rimm, E., Kris-Etherton, P., Rudel, L. L., Appel, L. L., Enger, M.M., Engler, M. B., and Sacks, F.(2009). Omega-6 Fatty Acids and Risk for Cardiovascular Disease: A Science Advisory From the American Heart Association Nutrition Subcommite of the Council on Nutrition, Physical Activity, and Metabolism: Council on Cardiovascular Nursing: and Council on Epidemiology and Prevention. *Circulation, Journal of the American Heart Associatio*,.199: 902-907.
- Hendayana, S .(2006). *Kimia Pemisahan Metode Kromatografi dan Elektroforesis Modern*, PT.Remaja Rosdakarya, Bandung.

[http://id.wikipedia.org/wiki/Ikan\\_nila](http://id.wikipedia.org/wiki/Ikan_nila) di akses tanggal 9 Januari 2015, pukul 17.30 WIB

Ismadi, M .(1993). *Biokimia (Suatu Pendekatan Berorientasi-Kasus)*, Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

Kartawinata, K .(2004). Biodiversity Conservation in Relation To Plant Used in Medicine and Other Product in Indonesia. *Journal of Ethnobiology* vol 1(2): 1-11.

Ketaren, S .(1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta.

Khopkar, S. M .(1990). *Konsep Dasar Kimia Analitik*, Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta.

Kris-Etherton, P. M., Harris, W. S. and Appel, L. J.(2003).Omega-3 Fatty Acids and Cardiovascular Disease: New Recommendations From the American Heart Association. *Arteriosclerosis, Thrombosis, and Vascular Biology Journal of the American Heart Association*,23: 151-152.

Lehninger A. L .(2005). *Dasar-Dasar Biokimia*, Erlangga, Jakarta.

Manurung, R.(2006). Transesterifikasi Minyak Nabati. *Jurnal Teknologi Proses* V(1):47-52.

Martoharsono, S .(1993). *Biokimia*, Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

Massaro, M., Carluccio, M.A., De Caterina, R.(1999). Direct Vascular Antiatherogenic Effects of Oleic Acid: a clue to the Cardioprotective effects of the Mediterranean diet [abstract], *Journal Article, Review Cardiologia*, 44(6): 507-513.

Maulana, I. T., Sukarso, dan Damayanti, S.(2014).Kandungan Asam Lemak dalam Minyak Ikan Indonesia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*,6(1): 121-130.

Muchtadi, T., Sugiyono dan Ayustaningwarno. F.(2011). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan* , ALFABETA CV, Bandung.

Panagan, A, T., Yohandini, H., Gultom, J, U.(2011). Analisis kualitatif dan kuantitatif asam lemak tak jenuh omega-3 dari minyak ikan patin (*Pangasius pangasius*) dengan metode kromatografi gas. *Jurnal Penelitian Sains FMIPA Universitas Sriwijaya*. 14(4C): 38-42.

Poedjadi, A .(1994) *Dasar-Dasar Biokimia*, Universtias Indonesia (UI-Press), Jakarta.

- Pratama, R. I., Awaluddin M, Y ., Ishmayana, S .(2011). Analisis Komposisi Asam Lemak yang Terkandung Dalam Ikan Tongkol, Layur dan Tenggiri Dari Pameungpeuk, Garut, *Jurnal Akuatika* II(2): 1-10.
- Rachmaniah, O.(2007). The Effect of Substrate Types to FAME Conversion on Acid-Catalyzed Transesterification of Crude Rice Bran oil, *The Journal for Technology and Science*, 18(23): 71-77.
- Rachmatun, S, S .(2002). *Nila*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rahayu, T.(2005). Kadar Kolesterol Darah Tikus Putih (*Rattus norvegicus* L) Setelah Pemberian Cairan Kombucha Per-Oral, *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi* 6(2): 85-100.
- Rasyid, A .(2003). Asam Lemak Omega-3 dari Minyak Ikan, *Oseana* XXVIII(3): 11-16, Jakarta.
- Sani, B .(2014). *Budi Daya Ikan Gurami*, DAFA Publishing, Jakarta.
- Saanin, H,. 1995. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan 1 & 2*. Cetakan ke-3, Penerbit Binacipta, Bandung.
- Sartika, R .A .D .(2008). Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan, *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* II(4): 154-160.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). Induk ikan gurame (*Osphronemus goramy*, Lac) kelas induk pokok (*Parent Stock*). SNI: 01-6485.1-2000, hlmn: 1-11.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). Induk ikan Nila Hitam (*Oreochromis niloticus* Bleeker) kelas induk pokok (*Parent Stock*). SNI: 01-6138-1999, hlmn: 1-6.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi.(1996). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*, Liberty, Yogyakarta.
- Susanto, H .(2014). *Budidaya 25 Ikan di Pekarangan*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- World Health Organization.(1998). *Quality control methods for herbal materials*.
- Winarno, F .G .(1984). *Kimia Pangan dan Gizi*, PT.Graemdia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F .G .(1996). *Lemak dan Minyak*, PT.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Win, D .T .(2005). *Oleic Acid-The Anti-Breast Cancer Component in Olive Oil*, Faculty of Science and Technology, Assumption University Bangkok, Thailand. 9(2):75-78.