

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Dede., Sari, Putri Nopita., dan R, Purwa Gilang. (2014). *UJI KUALITAS MINYAK KELAPA DENGAN UJI COBA PENGGORENGAN*, Jurnal Teknologi Pengolahan Minyak dan Lemak, Program Studi Teknologi Agroindustri, Fakultas Pendidikan Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung: 1-12.
- Aminah, Siti. (2010). *BILANGAN PEROKSIDA MINYAK GORENG CURAH DAN SIFAT ORGANOLEPTIK TEMPE PADA PENGULANGAN PENGGORENGAN*, Jurnal Pangan dan Gizi, Vol. 01, No. 01, Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah, Semarang: 7-14.
- Astuti, Meiria Sylvia. (2006). *Isolasi dan Identifikasi Komponen Minyak Atsiri Umbi Teki (Cyperus rotundus L.)* [Skripsi], Fakultas Matematika Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2011). *Persyaratan Penambahan Zat Gizi dan Zat Non Gizi dalam Pangan Olahan*. BPOM RI, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. (2006). *Cara Uji Kimia- Bagian 1: Penentuan Kadar Abu pada Produk Perikanan SNI 01-2354.1-2006*. (http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/2728) diunduh pada 26 Mei 2015
- Balai Besar Pengembangan Budidaya Air Tawar. (2014). *Kembangkan Potensi Sidat Dengan Teknologi Tepat Guna*. (<http://www.bppt.go.id/index.php/teknologi-sumberdaya-alam-dan-kebencanaan/1800-kembangkan-potensi-sidat-dengan-teknologi-tepat-guna>) diunduh pada 20 Oktober 2014.
- Budimarwanti, Cornelia. (2008). *ANALISIS LIPIDA SEDERHANA DAN LIPIDA KOMPLEKS*. (<http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/tmp/analisis%20lipid.pdf>) diunduh pada 2 Juni 2015.
- Bockisch, Michael. (1998). *Fats and Oils Handbook*, AOCS Press, Hamburg, Jerman.
- Caterina, Raffele De., Madonna, Rosalinda., dan Massaro Marika. (2004). *Effect of Omega-3 Fatty Acid on Cytokines and Adhesion Molecules*, Current Atherosclerosis Report, ISSN 1523-3804, Institute of Cardiology, Italy, 6: 485-491.
- Chambell, Neil A dan Reece, Jane B. (2002). *Biologi Edisi Kelima, Jilid 1*. Erlangga, Jakarta.

- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1979). *Farmakope Indonesia, Edisi Ketiga*, Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan Departemen Kesehatan, Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1995). *Farmakope Indonesia*. Edisi IV. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2000). *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Depkes, Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1989). *Materia Medika Indonesia, Jilid V*. DepKes, Jakarta.
- Fahmi, Melita Rini. (2010). *Phenotypic Plastisity Kunci Sukses Adaptasi Ikan Migrasi: Studi Kasus Ikan Sidat (Anguilla sp.)*, Prosiding Forum Inovasi Teknologi Akuakultur: 9-17.
- Gandjar, Ibnu Ghalib dan Rohman, Abdul. (2007). *Kimia Farmasi Analisis*, Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Gunawan, Erin Ryantin., Suhendra, Dedy., Handayani, Sri Seno., Kurniawati, Lely., Murniati, dan Nurhidayanti. (2014). *ANALISIS KANDUNGAN ASAM LEMAK OMEGA-3 DAN 6 PADA BAGIAN KEPALA DAN BADAN IKAN LELE (CLARIAS Sp) MELALUI REAKSI ENZIMATIS*, Prosiding Seminar Nasional Kimia, ISBN : 978-602-0951-00-3 Jurusan Kimia FMIPA Universitas Negeri Surabaya: 1-8.
- Imasaka, Totaro. (2013). *Gas Chromatography/Multiphoton Ionization/Time-Of-Flight Mass Spectrometry Using A Femtosecond Laser*, Analytical and Bioanalytical Chemistry, Volume 405, Issue 22: 6907-6912.
- Ketaren. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Khamidinal., Hadipranoto, Ngatidjo., dan Mudasir. (2007). *Pengaruh Antioksidan Terhadap Kerusakan Asam Lemak Omega-3 Pada Proses Pengolahan Ikan Tongkol*, Kaunia, Vol.III, No. 2, Program Studi Kimia Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta, Program Studi Kimia FMIPA UGM Yogyakarta: 119-138.
- Liviawaty, Evi dan Afrianto, Eddy. (1998). *Pemeliharaan Sidat*, Kanisius (Anggota IKAPI), Yogyakarta.
- Maulana, Indra T., Sukrasno., Damayanti, Sophi. (2014). *Kandungan Asam Lemak Dalam Minyak Ikan Indonesia*, Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis, Vol. 6, No. 1, Prodi Farmasi Unisba, Sekolah Farmasi ITB: 121-130.

- Munawaroh, Safaatul dan Handayani, Prima Astuti. (2010). *Ekstraksi Minyak DAun Jeruk Purut (Citrus hystrix D.C) Dengan Pelarut Etanol dan N-Heksana*. Jurnal Kompetensi Teknik Vol.2, No.1, Program Studi Teknik Kimia, Universitas Negeri Semarang, Semarang: 73-78.
- Ndobe, Samliok. (2010). *Struktur Ukuran Glass Eel Ikan Sidat (Anguilla marmorata) Di Muara Sungai Palu, Kota Palu, Sulawesi Tengah*, ISSN: 1979-5971, Media Litbang Sulteng III (2): 144-150.
- Pradana, Rizky Cahya., Soetjipto, Hartati dan Kristijanto, A. Ign. (2014). *Komposisi Kimiawi Penyusun Minyak Biji Petai Cina (Leucaena leucocephala (Lam.) de Wit) dan Pengaruh Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Fisiko-Kimiawinya*, Makalah Pendamping Kimia Organik Bahan Alam, ISBN: 979363174-0, Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia VI, Pemantapan Riset Kimia dan Asesmen Dalam Pembelajaran Berbasis Pendekatan Saintifik, Program Studi Kimia, FSM Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga: 243-252.
- Rasyid, Abdullah. (2003). *Asam Lemak Omega-3 Dari Minyak Ikan*, Oseana, VolumeXXVIII, Nomor 3, ISSN 0216-1877, Bidang Sumberdaya Laut, Pusat Penelitian Oseanografi- LIPI, Jakarta: 11-16.
- Sani, Nazma Sabrina., Racchmawati, Rofiah dan Mahfud. (2012). *Pengambilan Minyak Atsiri dari Melati dengan Metode Enfleurasi dan Ekstraksi Pelarut Menguap*. Jurnal Teknik Pomits Vol.1, No.1, Jurusan Teknik Kimia, Fakultas TEknologi Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS), Surabaya: 1-4.
- Saparinto, C dan Taufik, A. (2008). *Usaha Pembesaran Belut*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sartika, Ratu Ayu Dewi. (2008). *Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan*, Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Vol. 2, No. 4, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Kampus Baru UI, Depok: 154-160.
- Sarwono, B. (2011). *Budidayaa Belut dan Sidat*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sasongko, Agus., Purwanto, Joko., Mu' minah, Siti., Arie, Usni. (2007). *Sidat, Panduan Penangkapan, Pendederan dan Pembesaran*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sloane, Ethel. (2003). *Anatomi Dan Fisiologi Untuk Pemula*, terjemahan James Veldman, EGC, Jakarta.
- Suhardjo dan Kusharto, Clara M. (2010). *Prinsip Prinsip Ilmu Gizi*, Penerbit Kanisius Anggota Ikapi, Jakarta.
- Sumardjo, Damin. (2008). *Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata I Fakultas Bioeksakta*, EGC, Jakarta.

- SRIF. (1998). *Gas Chromatography-Mass Spectroscopy Background*. (<https://www.gmu.edu/depts/SRIF/tutorial/gcd/gc-ms2.htm>) diunduh pada 9 januari 2015.
- Tuminah, Sulistyowati. (2009). *EFEK ASAM LEMAK JENUH DAN ASAM LEMAK TAK JENUH "TRANS" TERHADAP KESEHATAN* [Artikel], Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Volume XIX, Suplemen II, Puslitbang Biomedis dan Farmasi: 13-20.
- Warisno dan Dahana, Kres. (2010). *Budidaya Belut Sawah dan Rawa di Kolam Intensif dan Drum*, Lily Publisher, Yogyakarta.
- Wildan, A., A, D. Ingrid., Hartati, I dan Widayat. (2012). *OPTIMASI PENGAMBILAN MINYAK DARI LIMBAH PADAT BIJI KARET DENGAN METODE SOKHLETASI*, Momentum, Vol 8, No. 2, ISSN 0216-739, Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi "Yayasan Pharmasi", Universitas Wahid Hasyim, Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang: 52-55.
- Winarno, F.G. (1984). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama Anggota IKAPI, Jakarta.
- Wood, Randall,. Kubena, Karen,. O'Brien, Barbara,. Tseng, Stephen, and Martin, Gail. (1993). *Effect of butter, mono- and polyunsaturated fatty acid-enriched butter, trans fatty acid margarine, and zero trans fatty acid margarine on serum lipids and lipoproteins in healthy men*, Journal of Lipid Research, Volume 34, Department of Biochemistry and Biophysics, Texas A&M University, College Station, Texas: 1-11.