

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995. Official Methods of Analysis 16th Edition. Association of Official Analytical Chemistry. Whashington DC.
- Bangun, R. S. 2009. Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat Terhadap Kadar Protein Susu Kedelai. (Skripsi). Universitas Negeri Semarang
- Badan Pusat Statistik Jambi. 2018. Jumlah Produksi Ikan Air Tawar Provinsi Jambi 2016-2018. Jambi : Badan Pusat Statistik
- Carvallo. 1998. Studi Profil Asam Amino, Albumin dan Mineral Zn pada Ikan Gabus dan Tondang. (Skripsi). Unibraw Malang.
- Desniar, Iman, R., Antonius, S. dan Nisa, R. M., 2012. Senyawa Antimikroba yang Dihasilkan oleh Bakteri Asam Laktat Asal Bekasam. Jurnal Akuantika Vol III, No. 2: 135-145
- Estiasih, T. 2009. Teknik Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fikawati, S. Syafiq, A. Veratamala, A. 2017. Gizi Anak dan Remaja. Depok.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia. Jilid III, terjemahan. Yayasan Sarana Wana Jaya. Jakarta.
- Haryadi, Nurliana dan Sugito. 2013. Nilai pH dan Jumlah Bakteri Asam Laktat Kefir Susu Kambing Setelah Difermentasi dengan Penambahan Gula dan Lama Inkubasi yang Berbeda. Jurnal Medika Veterinaria. Vol 7, No. 1. ISSN.
- Hartati, T. dan Priyanto, N. 2007. Pengaruh Tanin Kluwak Sebagai Pengawet Ikan. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi. Jakarta: Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Perikanan.
- Hermansyah. 1999. Pengaruh Konsentrasi Garam, Karbohidrat, dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Bekasam Kering dari Ikan Mas (*cyprinus carpio*). [Thesis]. IPB. Bogor.
- Hidayat, N. Padaga, M.C. Suhartini, S. 2006. Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: Andi Offset. Hal. 50-52.
- Irianto, H. E. 2013. Produk Fermentasi Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Irfan, H.R., Kusrahayu, dan Mulyani, S. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptik Drink Yoghurt dari Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Buah Manga. *Animal agriculture journal* 2, no. 1 (2013) h. 163.
- Ijong, F.G dan Ohta, Y. 1995. Amino Acid Compositions of Bakasang, A Traditional Fermented Fish Sauce from Indonesia. Laboratory of Microbial Biochemistry, Faculty of Applied Biological Science, Hiroshima University
- Kornia. 2015. Komunikasi Pribadi. Kabupaten Lahat, Sumatera Selatan.
- Lie, S. 1992. Isolasi dan Seleksi Bakteri Asam Laktat yang Bersifat Anti Mikroba dari Ketimun dan Acar. Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lambers, H. F. S. Chapin, and T. L. Pons, 1998. *Plant Physiological Ecology*. Springer. New York, 605. P.
- Muchtadi, T. R. dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Majid, A. Tri, W. A. dan Laras, R. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Mutu Sensori dan Kandungan Senyawa Volatil Pada Terasi Ikan Teri. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3 (2) : 17 – 24.
- Makmur, S. Rahardjo, M.F, dan Sukimin, S. 2003. Biologi Reproduksi Ikan Gabus (*Channa striata* Bloch) di Daerah Banjiran Sungai Musi Sumatera Selatan. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 3.7:57-67
- Muchlisin, Z.A. 2013. Potency of freshwater Fishes in aceh waters as a basis for aquaculture development program. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 13(1): 91-96.
- Muslim, 2012. *Perikanan Rawa Lebak Lebung Sumatra Selatan*. Penerbit Unsri Press, Palembang.
- Mouritsen, O.G. dan Mouritsen, J.D. 2009. *Sushi – For Eye, Body and Soul*. Springer Science. UK.
- Nurjani, A., A. R. Simanjuntak., A. Yakinuddin, H. W. Febrianingrum., Hermansyah., dan S. Mentari. 2009. *Teknik Penggaraman Pindang Ikan Yang Baik dan Benar. Teknik Penggaraman Ikan Yang Baik Dan Benar*. Makalah. IPB. Bogor.
- Nuraini, A., Ibrahim, R., Rianingsih, L. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Sumber Karbohidrat Dari Nasi dan Gula Merah yang

Berbeda Terhadap Mutu Bekasam Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*). Universitas Diponegoro. Semarang.

Pratamaningrum, P. 2010. Fermentasi Kluwak (*Pangium edule* Reinw.) sebagai Alternatif Bahan Pengawet Ikan untuk Mencegah Pembusukan Ikan Hasil Tangkapan. Laporan Penelitian PKM-P Dikti. Surabaya: Universitas Airlangga

Rusman. 2002. Penapisan Senyawa Insektisida dari Ekstrak Daun Picung. [skripsi]. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Insitut Pertanian Bogor.

Riebroy, S., S. Benjakul, W. Visessanguan, M. Tanaka. 2007. Some Characteristics of Commercial Som-fug Produce in Thailanddalam

Suprihatin. 2010. Teknologi Fermentasi. Surabaya: UNESA Pres.

Sari, I. 2013. "Quality Characteristics Fermented Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Different Carbohydrate Source". Jurnal perikanan dan kelautan, Vol.18, No.2.

Sediaoetama, A.D. 1985. Ilmu Gizi Jilid 1. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat.

Soetrisno, S.S.U. dan Apriyantono, R.R.S. 2005. Mutu gizi dan keamanan bekasam produk fermentasi ikan teri secara spontan dan penambahan kultur murni. Jurnal penelitian gizi dan makanan 28 (1): 38-42.

Suyatno. Sari, N.I. dan Loekman, S. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Bekasam Ikan Gabus (*Channa striata*). Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan Vol. 3 No. 2.

Widyasari dan R.A.H. Emi. 2006. Picung, Pengawet Alami Ikan Segar. Fakultas Kehutanan. Institut Pertanian Bogor.

Wikandari, P. R. 2012. Potensi Bakteri Asam Laktat Indigenous Sebagai Penghasil Angiotensis I Converting Enzyme Inhibitor pada Fermentasi Bekasam. (Disertasi). Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Weber, M. dan Beaufort, L.F.D. 1922. The Fishes of the IndoAustralian Archipelago. Vol IV. p 312—330.

Yuningsih, R. Damayanti, Murdiati, dan Darmono. 2004. Laporan Hasil Penelitian APBN 2004. Bogor: Balai Penelitian Veteriner.

Yohar, Supintri. 2012. Kepayang Tanaman Konservasi Bernilai Ekonomi. Yayasan Genesis. Mukomuko

- Yusmarini dan R. Effendi. 2004. Evaluasi Mutu Soygurt yang dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia* 6(2): 104-1
- Yulisman, M. Fitriani, D. Jubaedah, 2012. Peningkatan dan Pertumbuhan Efisien Pakan Ikan Gabus Melalui Optimasi Kandungan Protein dalam Pakan. *Berkala Perikanan Terubuk*, 402(2): 47-55.
- Zaini. Z. O. F. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Nilai pH, Total Asam, Jumlah Mikroba, Protein, dan Kadar Alkohol Kefir Susu Kacang Kedelai [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.