

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2011. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta. 160 hlm.
- Afrianto, E., dan E. Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta. 125 hlm.
- Alamendah. 2010. Ikan Wader Jenis dan Macamnya <http://alamendah.org/2010/06/08/ikan-wader-jenis-macamnya/>. Diakses pada tanggal 8 Oktober 2013.
- Andry, H. 2006. Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit Edisi 2. Penerbit Buku Kedokteran Elektrokardiogram (ECG). Jakarta. 322 hlm.
- Anihouvi, V.B., G.S. Ayernor, J.D. Hounhouigan, and E.S. Dawson. 2006. Quality Characteristics of Lanhouin: A Traditionally Processed Fermented Fish Product in The Republic of Benin. *African Journal of Food Agriculture Nutrition and Development* 6 (1): 1–15.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani: Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Jakarta. 273 hlm.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati., Budiyanto, S. 1989. Analisis Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 233 hlm.
- Ariyanto, D.H., F. Hidayatulloh, dan J. Murwono. 2013. Pengaruh Penambahan Gula terhadap Produktivitas Alkohol dalam Pembuatan Wine Berbahan Apel Buang (*Reject*) dengan Menggunakan Nopkor MZ.11. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 2(4): 226–232.
- Australian Food Standards Code. 2001. Australian Food Standards Code for Fish and Fish products (2nd Edition). Australia New Zealand Food Authority. 215 hlm.
- Baharuddin, M. Muin, dan H. Bandaso. 2007. Pemanfaatan Nira Aren (*Arenga Pinnata* Merr) sebagai Bahan Pembuatan Gula Putih Kristal. *Jurnal Perennial* 3(2):40-43.
- Buckle, K.A., R.A. Edwar, G.H. Fleet, M.M. Woodon. 1987. Ilmu Pangan Terjemahan. UI-Press. Jakarta. 365 hlm.
- Candra, I.J. 2006. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Produk Bekasam Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). Program Studi Teknologi Hasil

- Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Data Primer. 2013. Informasi tentang Joruk dari 10 Responden pada tanggal 7–13 Oktober 2013.
- Desniar, I. Rusmana, A. Suwanto, and N.R. Mubarik. 2013. Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated From an Indonesian Fermented Fish (Bekasam) and Their Antimicrobial Activity Against Pathogenic Bacteria. Department of Aquatic Product Technology. Faculty of Fisheries and Marine Sciences. Bogor. *Emir. J. Food Agriculture* 25 (6): 489-494.
- Djarmiko, W.A. 2008. Gambar Ikan Wader. http://jv.wikipedia.org/wiki/Gambar:Lunjar_070909_0180_rwg.jpg. Diakses pada tanggal 8 Oktober 2013.
- Duya, N. 2008. Ichtiofauna Perairan di Sungai Musi Kejalo Curup Bengkulu. *Jurnal Gradien* 4(2):394-396.
- Fardiaz, S. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Mikrobiologi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 283 hlm.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjutan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 283 hlm.
- Godam. 2012. Isi Kandungan Gizi Nasi. <http://keju.blogspot.com/1970/01/isi-kandungan-gizi-nasi-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>. Diakses pada tanggal 7 Oktober 2013.
- Goutara dan S. Wijandi. 1980. Dasar-dasar Pengolahan Gula. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid I. liberty. Yogyakarta. 275 hlm.
- Hadiyanti, M.R., M. Rizky, dan P.R. Wikandari. 2013. Pengaruh Konsentrasi dan Penambahan Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* B1765 sebagai Kultur Starter terhadap Mutu Produk Bekasam Bandeng (*Chanos chanos*). Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Surabaya. *Jurnal Kimia* 2 (3):136–143.
- Hanafiah, A.K. 2001. Rancangan Percobaan: Teori dan Aplikasi. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 238 hlm.

- Hermansyah. 1999. Konsentrasi Garam dan Karbohidrat dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Bekasam Kering Ikan Mas (*Ciprinus carpio*) (Tesis S2). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Heruwati, S.E. 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Jakarta. Jurnal Litbang Pertanian 21(3): 92–99.
- Howlett, J. 2008. Functional Foods: From Science to Health and Claims. International Life Sciences Institute Europe. ISBN 9789078637110.
- Hutkins, R.W. 2006. Microbiology and Technology of Fermented Foods. USA: IFT Press. Blackwell Publishing. 473 hlm.
- Indrayana, Y. Ikan Wader Bintik Dua. <http://fwfrovers.blogspot.com/2012/12/ikan-wader-bintik-dua.html>. Diakses pada tanggal 7 Oktober 2013.
- Kalista, A., A. Supriadi, dan S.H. Rachmawati. 2012. Bekasam Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Penggunaan Sumber Karbohidrat yang Berbeda. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Sriwijaya. Jurnal Fishtech 1(1): 102–110.
- Kerr, M., P.P Lawicki, S. Aguirre, and C. Rayner. 2002. Effect of Storage Conditions on Histamine Formation in Fresh and Canned Tuna. State Chemistry Laboratory Food Safety Unit. Department of Human Service. Werribee: 5–20.
- Koesoemawardani, D, Yuliana, N dan Susilawati. 2006. Optimasi Proses Fermentasi Rusip Menggunakan Bakteri Asam Laktat. Laporan Penelitian Riset Grand TPSDP Batch I. Universitas Lampung.
- Koesoemawardani, D. 2007. Analisis Sensori Rusip dari Sungailiat-Bangka. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian 12(2): 36–39.
- Koesoemawardani, D., Susilawati dan N. Irawan. 2011. Karakteristik Rusip Akibat Suhu dan Lama Pemanasan Gula Aren yang Berbeda. Prosiding Seminar Hasil. Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Lembaga Penelitian Universitas Lampung. Bandar Lampung. ISBN: 978.979.8510-22.9: 97–106.
- Koesoemawardani, D., S. Hidayati dan Susanti. 2012. Rusip Kering dengan Teknik Restrukturasi. Prosiding Seminar Hasil. Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Lembaga Penelitian Universitas Lampung. Bandar Lampung. ISBN: 978-979-8510-56-4: 19–33.

- Lahtinen, S., A.C. Ouwehand, S.Salminen, and A.V. Wright. 2012. Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects. CRC Press and Francis Group.ISBN 978-1-4398-3677-4.761 hlm.
- Lempang, M. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. Balai Penelitian Kehutanan Makassar. Info Teknis EBONI9 (1): 37–54.
- Marga. 2011. Bekasam Makanan Asli Orang Kubu Palembang. <http://www.fishyforum.com/fishysalt/fishydine/44638-bekasam-makanan-asli-orang-kubu-palembang.html>. Diakses pada tanggal 29 September 2013.
- Maruli, A. 2012. Seluang Goreng di Pinggir Sungai Musi. <http://www.antaraneews.com/berita/345189/seluang-goreng-di-pinggir-sungai-musi>. Diakses pada tanggal 7 Oktober 2013.
- Muchtadi, R.T. dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Penerbit Alfabeta. Bogor. 320 hlm.
- Murtini, T.J., E. Yuliana, Nurjanah, dan S. Nasran. 1997. Pengaruh Penambahan Starter Bakteri Asam Laktat pada Pembuatan Bekasam Ikan Sepat (*Trichogaster trichopterus*) terhadap Mutu dan Daya Awetnya. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia III(2):71–82.
- Nisa, C.F., J. Kusnadi, dan R. Chrisnasari. 2008. Viabilitas dan Seleksi Sub Letal Bakteri Probiotik pada Susu Kedelai Fermentasi Instan Metode Pengeringan Beku (Kajian Jenis Isolat dan Konsentrasi Sukrosa sebagai Krioprotektan). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang. Jurnal Teknologi Pertanian 9 (1): 40–51.
- Nurainy, F. dan O. Nawansih. 2006. Uji Sensori. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 123 hlm.
- Nurchahyo, H. 2011. Diktat Bioteknologi. Jurusan Pendidikan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nurhayati. 1996. Mempelajari Kontribusi Flavor Gula Merah pada Pembentukan Flavor Kecap Manis (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Palludan-Muller, C., M. Madsen, P. Sophanodora, L. Gram, and P.L. Moller. 2002. Fermentation and Microflora of Plaa-Som (a Thai Fermented Fish Product Prepared With Different Salt Concentrations). Journal of Food Microbiology 73(1):61–70.

- Pato, U. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat yang diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. *Jurnal Natur Indonesia* 5(2)ISSN 1410-9379:162–166.
- Poedjiadi, A. dan F.M.T. Supriyanti. 2007. *Dasar-Dasar Biokimia*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. 472 hlm.
- Rhee, J.S., J-E.Lee., dan C-H. Lee. 2011. Importance of Lactic Acid Bacteria in Asian Fermented Foods. BioMed Central Ltd. Netherlands.
- Rochmi. N. 2013. Gula dan Karbohidrat Apa Bedanya. <http://www.tempo.co/read/news/2013/10/16/060521907/gula-dan-karbohidrat-apa-bedanya>. Diakses pada tanggal 8 Oktober 2013.
- Sahlin, P. 1999. Fermentation as a Method of Food Processing Production of Organic Acids, pH-Development and Microbial Growth in Fermenting Cereals. Division of Applied Nutrition and Food Chemistry. Lund Institute of Technology. Lund University. 63 hlm.
- Salminen, S., A.V. Wright and A. Ouwehand. 2004. *Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects Third Edition, Revised and Expanded*. Marcel Dekker, Inc..Cimarron Road Monticello New York.ISBN: 0-8247-5332-1. 628 hlm.
- Sastra, W. 2008. *Fermentasi Rusip*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soetrisno, S.S.U. dan R.R.S. Apriyantono. 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.
- Sudarmadji, S.,B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Penerbit Liberty. Yogyakarta. 160 hlm.
- Sukmawardani, P.A., T. Setyawardani, dan T.Y. Astuti. 2013. Nilai pH, Jumlah Mikroba, Jumlah Bakteri Asam Laktat Keju Probiotik yang Dibuat dengan Tiga Level Kultur Bakteri Asam Laktat. *Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman*. Purwokerto. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(2): 525–530.
- Sulistiyarto, B. 2012. Hubungan Panjang Berat, Faktor Kondisi, dan Komposisi Makanan Ikan Saluang (*Rasbora argyrotaenia* Blkr) di Dataran Banjir Sungai Rungan, Kalimantan Tengah. *Fakultas Perikanan Universitas Kristen Palangkaraya*. Diakses pada tanggal 7 Oktober 2013.

Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.

- Sumardi, S.R. 2008. Keragaman Mikroorganisme Selama Proses Fermentasi Bekasam Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) (Skripsi). Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suprihatin. 2010. Teknologi Fermentasi. Penerbit UNESA University Press. ISBN : 978-602-8915-50-2. 43 hlm.
- Tsakalidou, E. dan K. Papadimitriou. 2011. Stress Responses of Lactic Acid Bacteria. Food Microbiology and Food Safety. Springer Science and Business Media. New York. ISBN 978-0-387-92770-1. 530 hlm.
- Wikandari, R.P., Suparmo, Y. Marsono, dan E.S. Rahayu. 2012. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Proteolitik pada Bekasam. Jurnal Natur Indonesia 14(2):120–125.
- Zaelani, A.2012. Kandungan Gizi pada Ikan. [http:// penyuluhankelautan perikanan.blogspot.com/2012/06/kandungan-gizi-pada-ikan.html](http://penyuluhankelautan.perikanan.blogspot.com/2012/06/kandungan-gizi-pada-ikan.html). Diakses pada tanggal 8 Oktober 2013.