

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan pengawetan ikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Afrianto, E dan E. Liviawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius
- Butler, rhett. *Snakeskin Gourami*. [Online]
(http://fish.mongabay.com/species/Trichogaster_pectoralis.html , diakses tanggal 17 juli 2014)
- Desniar, dkk., 2011. *Aktivitas Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat asal Bekasam*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. Vol. XIV, No.2 : 124 – 133
- Desniar, dkk., 2012. *Senyawa Antimikroba yang Dihasilkan oleh Bakteri Asam laktat asal Bekasam*. Jurnal Akuantika Vol. III, No.2 : 135 – 145
- Hidayati, L. dkk., 2012. *Evaluasi Mutu Organoleptik Bekasam Ikan Wader*. Jurnal TIBBS Vol. 3 No. 1 : 44 – 51
- Mareta, T.P. dan Sofia Nur. 2011. *Pengawetan Ikan Bawel dengan Pengasapan dan Pemangangan*. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada.
- Muchtadi, M.S. dkk., 2000. *Metabolisme zat Gizi*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
- Murtini, J.T. 1992. *Bekasam Ikan Mas*. Kumpulan Hasil-hasil Penelitian Pasca Panen Perikanan. Pusat Penelitian dan Pengembang Perikanan. Jakarta: 135 – 139
- Poejiadi, A. 1994. *Dasar – Dasar Biokimia*. Jakarta : Universitas Indonesia Press
- Meilianti, 2012. *Penuntun Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan*. Politeknik Negeri Sriwijaya: Tidak Diterbitkan
- Nelson, J.S., 1984. *Fisher Of the Word*. John Wiley and Sons, New York 524 p.
- Rahardjo, S. 1980. *Oseanografi Perikanan I*. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. 141 Hal.
- Rahayu. W. 1992. *Tekhnologi Fermentasi Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi*. Ipb, Bogor 140 Hal.
- Riza F. 2008. *Analisis Deskriptif Bekasam Ikan Kembung dengan penggunaan Samu dan Samu Ketan Putih*. Jurusan teknologi Industri Fakultas Teknik. Universitas Negeri Malang.
- Setiadi N. 2001. *Mempelajari Penggunaan Cairan Pikel Ketimun sebagai Sumber Bakteri Asam Laktat pada Pembuatan Bekasam Ikan Tawes (Puntius javanicus)*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor.
- Soesono, S. 1998. *Pemeliharaan Ikan dalam Keramba*. Jakarta : Gramedia

Susanto, Heru. 2006. *Budidaya Ikan di Pekarangan (revisi)*. Jakarta : Penebar Swadaya

Sudarmaji, S. dkk., 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty

Wikandari, dkk., 2012. *Karakteristik Bakteri Asam Laktat Proteolitik pada Bekasam*. Jurnal Natur Indonesia Vol. 14, No.2 : 120 – 125

Wikandari, Prima Retno dan A. Zummah. 2013. *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Penambahan Kultur Starter Bakteri Asam Laktat Lactobacillus Plantarum B1765 Terhadap Mutu Bekasam Ikan Bandeng*. UNESA journal of chemistry Vol. 2, No. 3

Yuniar, 2012. *Modul Teknologi Pengolahan Pangan*. Politeknik Negeri Sriwijaya: Tidak Diterbitkan