

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, R. 2016. *Profil Prrotein Belut yang Diolah dengan Proses Merebus, Menggoreng dan Memanggang*. Jurnal Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang
- Darmawati, S. Artama, TW. Anwar, S. 2010. *Analisis Molekuler Protein Pilli Untuk Mengungkap Hubungan Similaritas 26 Strain Salmonella Typhi Iaolate Jawa*. Prosiding Seminar Unimus. Jurnal Universitas Muhammadiyah Semarang. ISBN : 978. 979.704. 883. 9
- Dewi, N. Y. 2013. *Penetapan Kadar dan Analisis Profil Protein dan Asam Amino Ekstrak Ampas Biji Jinten Hitam (Nigella sativa linn.) dengan Metode SDS-PAGE dan KCKT*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Program Studi Farmasi. Jakarta
- Emex. 2012. *Inilah 26 Khasiat Jeruk Nipis*. <https://emex89.wordpress.com/2012/05/30/inilah-26-khasiat-jeruk-nipis>. Diakses tanggal 19 April 2017
- Girsang, H. S. 2008. *Studi Penentuan Daerah Penangkapan Ikan Tongkol Melalui Pemetaan Penyebaran Klorofil-A Hasil Tangkapan Di Palabuhan Ratu Jawa Barat*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor
- Haq, G. I., Permanasari, A., & Sholihin, H. 2010. *Efektivitas Penggunaan Sari Buah Jeruk Nipis terhadap Ketahanan Nasi*. Jurnal Kimia FPMIPA UPI. Bandung
- Hikmawati, A., & Sulistyorini, L. 2006. *Perubahan Kadar Merkuri (Hg) pada Ikan Tongkol (Euthynnus, sp) dengan Perlakuan Perendaman Larutan Jeruk Nipis dan Pemasakan*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Surabaya
- Kaiang, D. B., Montolalu, L. A. D. ., & Montolalu, R. I. 2016. *Kajian Mutu Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) Asap Utuh yang Dikemas Vakum dan Non Vakum Selama 2 Hari Penyimpanan pada Suhu Kamar*. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan FPIK Unsrat. Manado
- Mubarok, A. 2016. *Profil Protein Ikan Tongkol yang Direndam Larutan Tawas Berbasis SDS-PAGE*. Jurnal Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang
- Murniyati, & Sunarman. 2008. *Proses Kemunduran Mutu Ikan*.
- Mustafa, H. R. 2015. *Efektifitas Berkumur Larutan Ekstrak Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) terhadap Pembentukan Plak pada Penderita ECC (Early Childhood Caries)*. Universitas Hasanuddin Fakultas Kedokteran Gigi Makassar
- Palupi, N., Zakaria, F., & Prangdimurti, E. 2007. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan*. Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB
- Poernomo, D., Suseno, S. H., & Wijatmoko, A. 2004. *Pemanfaatan Asam Cuka, Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) dan Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi) untuk Mengurangi Bau Amis Petis Ikan Layang (Decapterus spp.)*. Departemen Teknologi Hasil Perikanan FPIK - IPB

- Purwaningsih, S., Salamah, E., & Apriyana, G. p. 2013. *Profil Protein dan Asam Amino Keong Ipong-Ipong (Fasciolaria salmo) pada Pengolahan yang Berbeda*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan (FPIK), Institut Pertanian Bogor
- Sanger, G. 2010. *Oksidasi Lemak Ikan Tongkol Asap yang Direndam dalam Larutan Ekstrak Daun Sirih*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Sam Ratulangi. Manado
- Saputra, F. R. 2014. *Aplikasi Metode SDS-PAGE (Sodium Dodecyl Sulphate Poly Acrylamide Gel Electrophoresis) untuk Mengidentifikasi Sumber Gelatin pada Kapsul Keras*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Program Studi Farmasi. Jakarta
- Saputra, L. O. A. R. 2011. *Deteksi Morfologi dan Molekuler Parasit Anisakis spp pada Ikan Tongkol*. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin Makassar
- Suardi. 2016. *Profil Protein Ikan Gurami (Osphronemus Gouramy) Sebelum dan Sesudah Penggaraman Berbasis SDS-PAGE*. Jurnal Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang
- Suryani, Y. 2006. *Kandungan Vitamin A dan Protein pada Produk Bakso Daging Belut yang Paling Disukai*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam UNY. Yogyakarta
- Suyadi, E. S. 2009. *Kekurangan Energi Protein (KEP)*. Fakultas FKM Universitas Indonesia.
- Widajanti, L., Girsang, R., & Pradigdo, S. F. 2004. *Studi Keamanan Pangan Kimiawi dari Logam Berat Timbal Euthynnus sp, di Perairan Semarang*. Fakultas Gizi Kesehatan Masyarakat, FKM UNDIP. Semarang
- Yuwono, S. S. 2015. *Ikan Tongkol (Euthynnus affinis)*. <https://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/08/ikan-tongkol-euthynnus-affinis>. Diakses tanggal 18 April 2017.