

## DAFTAR LITERATUR

- Adawiyah. 2011. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Ahmad dan Mulyati. 2007. *Mengenal Ikan Air Tawar*. CV Nuansa Citra Grafika. Bandung. ISBN: 979-3711-35-3
- Anihouvi, Kindossi, and Hounhounigan, 2012, Processing and Quality Characteristics of some mayor Fermented Fish Product from Africa, A Critical Review, *International Research Journal of Biological Sciences*, Vol I (7), 72-84, November 2012, ISSN 2278-3202, I.Res.J.Biological Sci.
- Anjasari.2010. *Pangan Hewani*. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Arfianty Bella Noor, Salman Farisi, dan Christina Nugroho Ekowati.2017.Dinamika Populasi Bakteri dan Total Asam pada fermentasi Bekasam Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Vol 4 No.2 Desember 2017: 43-49.
- Asyari dan Khoiril Fatah. 2011. Kebiasaan Makan dan Biologi Reproduksi Ikan Motan (*Thynnichtys polylepis*) di Waduk Kotopanjang Raiu. BAWAL. Vol 3 (4) April 2011: 217-224
- Cheng, J. H., Sun, D. W., Han, Z., and Zeng, X. A. 2014. Texture and Structure Measurements and Analyses for Evaluation of Fish and Fillet Freshness Quality: A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. Vol 13: pages 52-61. doi: 10.1111/1541-4337.12043
- Desniar, Poernomo, D dan Wijatur, W. 2009. Pengaruh Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger, sp*) dengan Fermentasi Spontan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* Vol. XII No.1Tahun 2009. Fakultas Perikanan dan kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Desniar, Iriani, S., & Retno, S. (2012). Perubahan Parameter Kimia dan Mikrobiologi serta Isolasi Bakteri Penghasil Asam selama Fermentasi Bekasam Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). *J Pengolah Has Perikan Ind*, 15(3), 232-239. doi:10.17844/jphpi.v15i3.21435
- Desniar, Rusmana, Suwanto, and Mubarak, 2013. Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated from an Indinesian Fermentation Fish (Bekasam) and Their Antimicrobial Activity against Pathogenic Bacteria. *EmiratesJournal of Food and Agriculture*. Vol 25 (6): pages 489 – 494. Doi: 10.9755/ejfa.v25i6.12478
- Effendi, S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta Bandung

- Farah Umar Setianingtyas, Rosana Agus, Zaraswati Dwiyanas. 2011 Identifikasi Asam laktat Asal usus Ikan Bandeng *Chanos chanos* dengan Gen Pengkode 16 Sr RNA Universitas Hasanudin Makasar.
- Hadiwiyoto, S. 2022. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I*. Liberty Yogyakarta
- Hamdi, Asep Saeful. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi dalam Pendidikan*. CV Budi Utama
- Irianto. 2013. *Produk Fermentasi Ikan*. Penerbit Penebar Swadaya Group.
- Herawati, Wibawa. 2011. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan I (2)*: 452 – 329.
- Hidayat, N, Masdiana dan Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Penerbit Andi Yogyakarta. ISBN: 979-763-533-3
- Hidayati, L., Chisbiyah, L. A., dan Kiranawati, T. M. 2012. Evaluasi Mutu Organoleptik Bekasam Ikan Wader. *Jurnal Teknologi Industri Boga dan Busana*. Vol 3(1): halaman 44-51.
- Kalista, A., Supriadi, A., dan Rachmawati, S. H. 2012. Bekasam Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Penggunaan Sumber Karbohidrat yang Berbeda. *Jurnal Fitech*. Vol 1(1) : halaman 102-110.
- Lestari, Rinto, Siti Balqis Huriah. 2018. Peningkatan Fungsional Bekasam Menggunakan Starter *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal ipb.ac.id/index.php/jphpi*. 2018. Vol 21 (1). DOI: 17844/jphpi.v21i1.21596.
- Li, L., Shen, F., Smith, R., & Qi, X. (2017). Quantitative chemocatalytic production of lactic acid from glucose under anaerobic conditions at room temperature. *Green Chem*, 19, 76-81. doi:10.1039/C6GC02443B
- Meiyasa F dan Nurjanah. 2021. *Mikrobiologi Hasil Perikanan*. Penerbit Syiah Kuala University Press. Banda Aceh.
- Muller, C., Mette, M., Pariat, S., Gram, L., & Peter, L. 2002. *Fermentation and microflora of plaasom, a Thai Fermented fish Product Prepared with Different Salt Concentrations*. *International Journal of Food Microbiology*. 73 (1), 61-70. DOI:10.1016/s0168-1605 (01) 00688-2. PMID: 11883675
- Negari, Saga Gerlapping<sup>1</sup>, Eko Nurcahya Dewi<sup>1</sup>, Laras Rianingsih<sup>1</sup>. 2018. Change of Fatty Acids Compositions (Omega 3, 6, 9) from Milkfish (*Chanos chanos Forsk*) Bekasam that Fermented with Different Carbohydrates Sources. *Journal Research Article Omni-Akuatika*, 14(3):46-52, ISSN: 1858-3873 print/ 2476-9347 online.
- Nita Maria Rosianan, Titik Khoiriyah. 2018. Yogurt Tinggi Antioksidan dan Rendah Gula dari Sari Buah Apel *Rome Beauty* dari Madu. *Jurnal Ilmu*

dan Teknologi Hasil Ternak. ISSN: 1978-0303.Vol.13. No.2 Hal 81-90.  
DOI: 10.21776/ub.jitek.2018.013.02.2

- Nizar, Kamal, M. Muklis Adiwilaga. 2014. Kajian Dampak Bendung Perjaya terhadap Struktur Komunitas Ikan di Sungai Komering, Propinsi Sumatera Selatan. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/70276>.
- Nuraini, A., Ibrahim, R., dan Rianingsih, L. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Sumber Karbohidrat dari Nasi dan Gula Merah yang Berbeda terhadap Mutu Bekasam Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Saintek Perikanan*. Vol 10(1): halaman 19-25.
- Permendikbud. 2018. *Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 24 Tahun 2016 tentang Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar Pelajaran pada Kurikulum 2013 pada Pendidikan Dasar dan menengah*. Kemendikbud. Jakarta.  
<https://jdih.kemendikbud.go.id/arsip/Permendikbud%20Nomor%2037%20Tahun%202018.pdf>.
- Pralisaputri, K.R, Henbertus, S., Chatarina, M. (2016) Pengembangan Media *Booklet* Berbasis Sets pada Materi Pokok Mitigasi dan Adaptasi Bencana Alam untuk Kelas X SMA. *Jurna Geo Eco Vol. 2, No. 2. Hal. 147 – 154*. (Online). <http://www.jurnal.fkip.uns.ac.id/inex.php/index/index>, diakses tanggal 23 juli 2017).
- Priyanto, A., & Djajati, S. 2018a. *Physical and Chemical Properties of Silver rasbora Bekasam using Varions Types of Processed Rice as Fermentations Media. Conference Proceedings of the International Conference on Science and Technology (ICST 2018)*. Doi: 10.299/icst-18.2018.28
- Priyanto AD, dan Djajati S. 2018b. *Bekasam Ikan Wader Pari Menggunakan Berbagai Macam Olahan Beras Terhadap Sifat Mikrobiologi dan Organoleptik. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian. 2: 107-115*. Doi: 10.26877/jiphp.v2i2.3039
- Rahayu, ES.2010. *Bakteri Asam Laktat dan Perannya dalam Makanan dan Kesehatan*. Penelitian Terkini di Indonesia. Perhimpunan Bakteri Asam Laktat.
- Rahmawati<sup>1</sup>, Astrid Damayanti<sup>1</sup>, Sri Djajati<sup>1</sup>, Anugrah Dany Priyanto<sup>1</sup>. 2021. Evaluasi Proksimat dan Organoleptik Bekasam Ikan Wader (*Rasbora lateristriata*) Berdasarkan Perbedaan Lama Fermentasi dan Konsentrasi Garam. *Agroindustrial Tekbology Journal*, Vol.5 No.2 (2021) 01-12..
- Rahmawati<sup>1</sup>, Astrid Damayanti<sup>1</sup>, Sri Djajati<sup>1</sup>, Anugrah Dany Priyanto<sup>1</sup>. 2021. Evaluasi Proksimat dan Organoleptik Bekasam Ikan Wader (*Rasbora lateristriata*) Berdasarkan Perbedaan Lama Fermentasi dan Konsentrasi Garam. *Agroindustrial Tekbology Journal*, Vol.5 No.2 (2021) 01-12..

- Riana Novianti<sup>1</sup>, Ery Pratiwi<sup>2</sup>, dan Sri haryati<sup>3</sup>. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteritis Fisikokimia dan Organoleptik Bekasam Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). Teknologi Hasil pertanian Universitas Semarang- 501969.
- Rinto, Ratih Dewanti, Sedarnawati, Maggy Trenawidjaya. 2015. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Inhibitor Enzim HMG-KoA Reduktase dari Bekasam sebagai Agen Pereduksi Kolesterol. Jurnal Agritech, Vol 35 No.3 Agustus (2015).
- Rinto, Astrid Damayanti, Indah Widiastuti, Susi Lestari<sup>1</sup> Dwi Indahsari, Putri Ayu Anisa. 2021. Pengaruh Waktu Penyangraian Beras terhadap Komponen Bioaktif pada Bekasam Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Journal Fishtech*, Vol.10 No.1: 9-16 Mei 2021.
- Sahubawa L, Ustadi. 2014. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit UGM Press.
- Sanjee, S. A. and Karim, M. E. 2016. Microbiological Quality Assessment of Frozen Fish and Fish Processing Materials from Bangladesh. *International Journal of Food Science*. Vol 2016: pages 1-6. <https://doi.org/10.1155/2016/8605689>.
- Sari, I. 2013. "Quality Characteristics Fermented Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Different Carbohydrate Source". Jurnal Perikanan dan Kelautan, Vol.18, No.2.
- Sari.et al All.2015. Pengaruh Pemberian Probiotik dan Tepung Kunyit (*Curcuma domestica*) dalam Ransum Terhadap pH, warna dan Aroma Daging Itik Pegagan. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*.Vol.14, No.1. Diakses 13 Juni 2017.
- Soenarto. 2009. *Teknik Pengolahan Ikan Pindang*. Penerbit PT. Kanisius (Anggota IKAPI) Yogyakarta.
- Surianto, 2017. *Karakteritis Gizi Makanan Fermentasi Tradisional Kabupaten Sanggau. Artikel Ilmiah Jurusan Budidya Pertanian*. Universitas Tanjungpura.
- Suyatno, Ira Sari, Suardi Lukman. 2015. *Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Mutu Bekasam Ikan gabus (*Channa striata*)*. Fakultas Perikanan dan Ilmu kelautan Universitas Riau.
- Winarti. 2007. *Aneka Olahan dari Beras*. Penerbit Saka Mitra Kompetensi PT. EISBN: 978-602-5850-91-2
- Zainal, Imamul. 2016. *Kuantitas Garam terhadap Kualitas Bekasam*. *Jurnal Biota* Vol.2. No.2. Edisi Agustus 2016.

Zumamah dan Wikandari. 2013. *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Penambahan Kultur Starter Bakteri asam Laktat Lactobacillus plantarum B1765 terhadap Mutu Bekasam Ikan Bandeng (Chanos chanos)*. UNESA Journal of Chemistry Vol 2 No 3

<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/70276>

<https://www.alamikan.com> > 2014/05

<https://www.detik.com> > detipedia diakses jumat, 7 oktober 2022

<http://luqmanmaniabg.blogspot.com> > 24 November 2011