

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarwati dan S. Budiyantono, 1989. Analisis Pangan (Petunjuk Laboratorium). PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 365 hal.
- Arifuddin, R., J.T. Murtini dan S. Nasran, 1984. Studi Perbaikan Teknik Penggaraman Ikan di Kapal dan Mutu Ikan Asin, Laporan Penelitian Teknologi Perikanan. 40 : 13-17.
- Bender, F.E., L.W. Douglass dan Kramer, 1984. Statistical Methods for Food and Agriculture. AVI Publishing Company, Inc. University of Maryland, New York, 345 p.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton, 1985. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta. 365 hal.
- Broom, M. J. 1985. The Biology and Culture of Marine Bivalve Mollusca for The Genus *Anadara*. International Center for Living Aquatic Resource Management, Manila. 37 p.
- Clucas, I. J. and P. J. Sutcliff, 1981. An Introduction to Fish Handling and Processing Tropical Product Institute, London. 85 p.
- Connell, J.J., 1990. Control of Fish Quality. Third Edition, Fishing News Books Ltd., Cambridge. Pp. 106-108.
- Dinas Perikanan Propinsi Riau, 1998. Buku Tahunan Statistik Perikanan Pemerintah Daerah Tingkat I Riau, Pekanbaru.
- Early, J.C. and G.D. Strout, 1982. Shellfish, in Fish Handling and Processing. Second edition, Torry Research Station. Edinburgh. Pp. 135-136.
- Fardiaz, S., 1992. Petunjuk Laboratorium Mikrobiologi Pengolahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 215 hal.
- Fardiaz, S., 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Raja Grafindo Persada, Jakarta. 306 hal.
- Fatmawaty, Y., 1992. Deteksi *Staphylococcus aureus* dan Komparasi TPC, TVB, TMA pada Otak-Otak (Fish Gel) yang Disimpan pada Suhu Kamar. Skripsi Fakultas Perikanan Universitas Riau, Pekanbaru. 60 hal (tidak diterbitkan).
- Huss, H., 1988. Fresh Fish - Quality and Quality Changes. A Training Manual Prepared for the FAO/DANIDA Training Program on Fish Technology and Quality Control. Pp. 74-107.
- Ismail, W. 1971. Observasi Pemeliharaan Kerang Darah (*Anadara granosa*) di Ketopang (Mauk), Jurnal Penelitian Perikanan I : 20-31.
- Jay, J.M., 1978. Modern Food Microbiology. Second edition, D. Van Nostrand Company, New York. Pp. 135-140.

- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan dan Pangan. Proyek Peningkatan Pengembangan Perguruan Tinggi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta. 169 hal.
- Keay, J.N., R.M. Storey, and K.J. Whittle, 1982. Other Fish Products, in Fish Handling and Processing. Second edition, Torry Research Station, Edinburgh. Pp. 147-149.
- Leslie, C and Lee, H.B. 1984. Mussel Farming Aquaculture. Unit Primary Production Department Republic of Singapore, 51 pp.
- Moelyanto, R dan E. S. Heruwati. 1975. Peranan Penanganan dalam Pengolahan Kerang Darah (*Anadara granosa*). Jurnal Penelitian Teknologi Perikanan. 1 : 33-47
- Proudlove, R.K., 1989. The Science and Technology of Food. Second edition, Forbes Publications Limited. London. Pp. 134-136.
- Regenstein, J.M. and C.E. Regenstein, 1991. Introduction to Fish Technology. Van Nostrand Reinhold. New York. Pp. 135-136.
- Soesanto, V. 1965. Mengenal Bahan Makanan dari Laut. Departemen Perikanan dan Pengolahan Laut, Jakarta. 69 hal.
- Sudarisman, T. dan Elvina, A.R., 1996. Petunjuk Memilih Produk Ikan dan Daging. Penebar Swadaya. Jakarta. 85 hal.
- Supardi, I. dan Sukanto, M., 1999. Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan. Penerbit Alumni. Bandung. 290 hal.
- Suriawiria, U., 1980. Pengawetan Sisa dan Buangan Ikan secara Biologis dengan Sistem Fermentasi Non-Alkoholik Ensiling. Laporan Penelitian NO. 843, Jakarta.
- Suriawiria, U., 1983. Pengawetan Ikan secara Biologis dan Peranan Bakteri Asam Laktat di dalam Laboratorium Mikrobiologi ITB, Bandung.
- Thayib dan J.T.D. Listiawati. 1978. Perairan Teluk Jakarta dengan Mikroorganisme yang Membawa Penyakit. Oseanologi Indonesia: 233-243.