

## DAFTAR PUSTAKA

- Admin. (2009). *Kandungan yang terkandung belut sawah?*. [Online]. Tersedia : <http://www.kedaisambal.com/tips/artikel/187-kandungan-yang-terkandung-belut-sawah.pdf>. [24 September 2009]
- Ajie. (2009). *Bentonit*. [Online]. Tersedia : <http://bongkah.blogspot.com/2009/02/bentonit.html> [10 September 2009].
- Anonim. (). *Eel*. [Online]. Tersedia : <http://www.newworldencyclopedia.org/entry/Eel> [30 November 2009].
- Anonim. (). *Swamp eel*. [Online]. Tersedia : <http://www.answers.com/topic/swamp-eel> [30 November 2009].
- Almatsier, S. (2006). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Asih Fitriani. (2006). *Profil Asam Lemak Omega-3 Dalam Hati Ikan Manyung (Arius Thalassinus) Yang Mengalami Pemanasan Pendaualan (Blanching)*. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang
- Cahyana, Gede H. (2009). *Adsorpsi Karbon Aktif*. [Online]. Tersedia: <http://gedehace.blogspot.com/2009/03/adsorpsi-karbon-aktif.html>. [28 Desember 2009].
- Devy Nandya Utami. (2009). *Ekstraksi*. [online]. Tersedia <http://majarimagazine.com/2009/03/ekstraksi/>. [4 Januari 2010].
- Dymas Tunggal Panuju. (2008). *Penggunaan Bentonit dan Zeolit Untuk Peningkatan Mutu Raw Sugar Melalui Proses Decolorisasi Pada Industri Gula*. [Online]. Tersedia : <http://dyagi.multiply.com/journal/item/20/Technology> [19 Agustus 2009]
- Elvira Syamsir. (2008). *Penggolongan hasil perikanan*. [Online]. Tersedia: <http://id.shvoong.com/exact-sciences/1805855-penggolongan-hasil-perikanan/> [25 September 2009]
- Estiasih, T. (2009). *Minyak Ikan, Teknolodi dan Penerapannya untuk Pangan dan Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Fathir, F. (2009). *Pembuatan Minyak Ikan*. [online]. Tersedia <http://fuadfathir.multiply.com/journal/item/4>. [4 Januari 2010].

- Haryati, Kristinah, Dias Ekanti Rahmawati & Indah Hanika Sari. ( ). *Potensi Bentonit Sebagai Penjernihan Minyak Goreng Bekas*. Lab. Teknologi separasi, Jurusan Teknik Kimia FT UNDIP.
- Hata, Masahiro dan Mitsuo Hata. (1967). "Fatty Acid Composition of Ester in Fish Liver". Japan : Dept. of Fisheries, Faculty of Agriculture, Tohoku University, Sendai.
- Hendayana, S. dkk. (1994). *Kimia Analitik Instrumen*. Semarang: IKIP Semarang Press.
- Hiratsuka, *et al.* (2007). "Method for Extracting Lipid Mixture Containing Phospholipids Comprising Polyunsaturated Fatty Acids from Viscera of Fish, Method for Preserving Viscera Prior to Extracting, and Lipid Mixture Extracted Thereby". United States Patent, No : US 7189418B2.
- Isfatimah. (2009). *Adsorpsi*. [online]. Tersedia <http://isfatimah.staff.uii.ac.id/2009/04/26/adsorpsi/>. [28 Desember 2009].
- M deMan, John. ( ). *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung (ITB).
- Murtini, Jovita Tri, dkk. (1995). "Pengaruh pemucatan dan winternisasi terhadap sifat kimia dan Fisiko-kimia minyak salad yang diolah dari minyak ikan lemuru(*Sadinella longiceps*)", *Journal Pen. Pasca Panen perikanan*, No 77 Th 1994 hal 33-49.
- Razak, Z K A. *et al.* (2005). "Extraction and Characterization of fish oil from *Monopterus Albus*", *Malaysian Journal of Analytical Sciences*, Vol 7 no 1 (2001) 217-220.
- Rasyid, A. (2005). "Isolasi Asam Lemak Tak Jenuh Majemuk Omega-3 dari Ikan Lamuru (*Sadinella sp*)", *Prosiding Seminar Riptek Kelautan Nasional*
- S Ketaren. (2008). *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI Press).
- Siswono. (2003). *Kandungan Gizi Ikan Air Tawar, Ikan Air Tawar Kaya Protein dan Vitamin*. [Online]. Tersedia: <http://balikpapan-fish.blogspot.com/2009/02/kandungan-gizi-ikan-air-tawar.html>. [25 September 2009]
- Sudarmadji, S., dkk. (1984). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.

Sundoro, S. (2008). *Belut, Budi DАya dan Pemanfaatannya*. Jakarta: Agromedia Pustaka.

Wiliam, D H dan Fleming, I. (). *Spectroscopic Methods in Organic Chemistry* (fourth ed).Cambridge.

Winarno, F G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

