

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1992. *Official Methods of Analysis*. Washington DC.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. Kerupuk Ikan (SNI 01-2713. 1999). BSN. Jakarta.
- [DKP] Dinas Kelautan dan Perikanan. 2007. Statistik Perikanan Budidaya Indonesia. Jakarta : Direktorat Jendral Perikanan Budidaya.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 01-2713. 1999. *Kerupuk Ikan*. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Afifah, N.D., G. Anjani. 2012. Sistem Produksi dan Pengawasan Mutu Kerupuk Udang Berkualitas Ekspor. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Amri. 2008. Daging Ikan Dapat Mencegah Penyakit. Teknologi Perikanan.
- Basmal, J. 2010. Ikan Gindara (*Lepidocybium flavobrunneum*) sebagai Sumber Asam Lemak Esensial. Squalen Vol. 5 No. 3.
- Boudi FB, Ahsan CH. Atherosclerosis: eMedicine Cardiology 2009; 1-7.
- Buckel, K.A. dkk. 2007. Ilmu Pangan. Cetakan keempat. Penerjemah: Hari Purnomo dan Andiono. Jakarta: UI Press.
- Bull, Eleanor dan Jonathan Morell. 2007. Kolesterol. Jakarta: Erlangga.
- C. Suharti. 2006. Dasar-Dasar Hemostatis dalam: *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam*. Edisi 2. Aru W. S, Bambang S, Idrus A, dkk (ed). Jakarta : Pusat Penerbitan Departemen Ilmu Penyakit Dalam FK UI. Hal. 759-761.
- Collins, J.J. 2010. *Omega-3 Essential Fatty Acid*. Douglas Laboratory. Pittsburgh PA 15025.
- Damayanthi, E. 1998. Biokimia Gizi Serealia. Diktat Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, IPB. Bogor.
- Djumali, Z., dkk. 1982. Teknologi Kerupuk Buku Pegangan Petugas Lapangan Penyebarluasan Teknologi Sistem Padat Karya. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Duthie, I.F. dan S.M. Barlow. 1992. Dietary lipid exemplified by fish oils and their n-3 fatty acid. *Food Sci. Technol.* 6: 20-35.
- Falk E, Fuster V. 2011. Atherotrombosis: Disease burden, activity, and vulnerability. In: Fuster V, Walsh RA, Harrington RA, eds. *Husrt's the heart*. 13th ed. United States: Mc Graw-Hill. 2011. P. 1215-21.
- Genest J, Libby P. 2012. Lipoprotein disorder and cardiovascular disease. In: Bonow RO, Mann DI, Zipes DP, Libby P, eds. *Braundwald's heart disease atextbook of cardiovascular medicine*. 9th ed. China: Elsevier Saunders. 2012. P. 975-95.
- Guyton, A.C., dan Hall, J.E. 2008. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*. Edisi 11. Jakarta: EGC
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Harris, W.S., Mozaffarian, D., Lefevre, M., Toner, C. D., et al. 2009. Towards establishing dietary reference intakes for eicosapentaenoic and docosahexaenoic acids. *J. Nutr*, 139(4), 804S-819S.
- Hasbullah. 2001. *Kerupuk. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil, Sumatera Barat*.
- Heart-Health Screenings. 2011. American Heart Association.
- Huda N, Boni I, Noryati I. 2009. The effect of different ratios of Dory fish to tapioca flour on linear expansion, oil absorption, colour and hardness of fish crackers. *J. Inter Food Research* 16: 159-165.
- Hukkanen J, Jacob P, Benowitz N.I. 2005. Metabolism and Disposition Kinetics of Nicotine. *Pharmacol Rev* 2005; 57:79-115.
- Institute of Food Technologist. 1987. Use of Vitamins as Additive in Processed Food. A Scientific Status Summary by the IFT Expert Panel on Food Safety and Nutrition. *Food Technol.* 41 (9): 110-112.
- Irmawan, S. 2009. *Status Perikanan Ikan Kembung di Kabupaten Barru. Laporan Penelitian*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya Malang
- Istanti, I. 2006. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Kerupuk Ikan Sapu-sapu (Hyposarcus pardalis) yang Dikeringkan ddengan Menggunakan Sianr Matahari*. [skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.

- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2012. Statistik Perikanan Tangkap Indonesia Tahun 2011. Direktorat Jendral Perikanan Tangkap, Jakarta, Indonesia.
- King MA. 2002. Kemungkinan Membuat Makanan Dengan Kadar Protein Ikan Tinggi. Jakarta. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian.
- Kinsella, JE., KS. Broughton and J.W. Whelan. 1990. Dietary Unsaturated Fatty Acids Interaction and Possible Need in Relation to Eicosanoid Synthesis. J. Nutrition Biochemistry. Vol. 1 March. P 123-139.
- KKP. 2013. Kelautan dan Perikanan dalam Angka 2013. Jakarta. 212 Hal.
- . 2014. Kelautan dan Perikanan dalam Angka 2014. Jakarta. 212 Hal.
- Kurnia, Pramuaya dan Eni Purwani. 2008. Pemanfaatan Ikan Kembung Sebagai Bahan Baku Tepung Ikan Ditinjau Dari Kadar Abu, Air, Protein, Lemak Dan Kalsium. Jurnal Kesehatan ISSN 1949-7621. Vol 1 no 1 : 39:46.
- Lavlinesia. 1995. Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik Kerupuk Ikan [tesis]. Bogor : Program Pasca Sarjana, IPB.
- Leach HW. 1965. *Gelatinization of Starch*. Di dalam Goldsworth R. editor. Abundan Plant Varieties. New York. World Wide, Inc.
- Mai, J. H. Tsai, G. Armbruster, P. Chu, and J.E. Kinsella. 1980. Effect of microwave cooking on food fatty acids: no evidence of alteration or isomeration. J. Food Sci. 45: 645-652.
- Menristek, 2009. *Pengolahan Ikan dan Daging*. Kementrian Negara Riset dan Teknologi, Jakarta
- Mitrovic I. 2004. Cardiovascular disorder: Vaskular disease. In: Hammer GD, McPhee SJ, eds. Pathophysiology of disease: An introduction to clinical medicine. 7th ed. United States of America: Mc Graw Hill Medical; 2014. P. 670-724.
- Mohammed, Abdullah dan Muthu. 1988. Food Science dan Technology in Industrial Development. *Proceeding of the Food Conference '88*. Bangkok, Thailand. 24-26 Oktober 1988.
- Mohrdchladt MF et al. 2005. "TaqIB polymorphism in CETP gene: the influence on incidence of cardiovascular disease in statin-treated patients with familial hypercholesterolemia". Eur J Hum Genet, 13:877-82.

- Murwani, A., 2008. *Perawatan Pasien Penyakit Dalam*. Penerbit Buku Kesehatan Mitra Cendikia. Jogjakarta
- Nalendrya, I. 2016. Sosis Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta L.*) Sebagai Pangan Sumber Omega-3. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (3) 2016.
- Palungkun, R dan A. Budhiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Jakarta, Penebar Swadaya.
- Purnomo AH, Choliq A. 1987. Studi Tentang Daya Kembang Kerupuk Ikan. *Jurnal Penelitian Perikanan Laut*. 43:45-50.
- Pusat Data Statistik Republik Indonesia. 2013. *Statistik Kelautan dan Perikanan 2011*. hal. 36-37.
- Rimbawan, Tunggul Waloya, & Nuri Andarwulan. 2013. Hubungan Antara Konsumsi Pangan dan Aktivitas Fisik dengan Kadar Kolesterol Darah Pria dan Wanita Dewasa di Bogor. *Jurnal Gizi dan Pangan*, Maret 2013, 8 (1): 9-16.
- Riset Kesehatan Dasar, 2013. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia.
- Salamah E, Hendrawan dan Yunizal. 2004. Studi Tentang Asam Lemak Omega-3 Dari Bagian Tubuh Ikan Kembung Laki-Laki (*Rastrelliger Kanagurta L.*). IPB, Bogor.
- Santoso, Joko. 2014. Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin Terhadap Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Pari (*Tygon sp.*) dan Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor.
- Sartika DRA. 2009. Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (*deep frying*) terhadap pembentukan asam lemak trans. *Makara Sains* 13 (1) : 23-28.
- Sayeed, M Abu, et al. 2010. *Prevalence And Risk Factors Of Coronary Heart Disease In A Rural Population Of Bangladesh*. *Ibrahin Med. Coll. J.*;4(2): 37-43.
- Setyaningsih, Dwi, et al. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB, Bogor.
- Siswantoro. 2009. Penggorengan dengan Pasir Sebagai Media Penghantar Panas. Laporan Penelitian Hibah Mahasiswa Program Doktor. Fakultas Teknologi Pertanian, UGM-Yogyakarta.

- Smith DG. 2007. *Epidemiology of dyslipidemia and economic burden on the healthcare system. Am J Manag Care.*;13(Suppl): 568-71.
- Soeharto, Iman. 2004. Serangan Jantung dan Stroke. Hubungannya dengan Lemak dan Kolesterol. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Soeparno. 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. UGM, Yogyakarta.
- Suarman, W. 1996. Kajian Pembuatan dan Kerupuk Secara Mekanis. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Sukarsa, Dadi R. 2004. Studi Aktivitas Asam Lemak Omega-3 Ikan Laut Pada Mencit Sebagai Model Hewan Percobaan. Faperikan. IPB. Bogor.
- Sumardi, J.A., Suparmo, dan B.S. Bambang. 1996. Kandungan asam lemak omega-3 beberapa jenis ikan laut dan ikan air tawar. Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Supari, F. 2004. Fatty acid's in cardiovascular disease new paradigm. FK UGM, Yogyakarta.
- Suptijah P. 1999. Studi Aktivitas Asam Lemak Omega-3 Ikan Laut pada Mencit sebagai Hewan Percobaan. Faperikan. IPB. Bogor.
- Susilo, H. 2001. Pembuatan Kerupuk Kerang Hijau (*Mytilus viridis L.*) Menggunakan Telur Itik Sebagai Bahan Tambahan [skripsi]. Bogor: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, IPB.
- Tapotubun AM, Nahlohy E, Louhenapessy J. 2008. Efek waktu pemanasan terhadap mutu presto beberapa jenis ikan. *Jurnal Ichtyos* 7(2): 65-70.
- Thariq, A.S. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pember Rasa Gurih (*Umami*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*.
- Wiadnya, D.G.R. and A.K. Wijaya. 2012. *Ketentuan-ketentuan pada kegiatan inventarisasi ikan air tawar*. Lokakarya Penyegaran Pejabat Fungsional PEH Balai Taman Nasional Meru Betiri, 21-23 Februari 2010. Petung Sewu-Dau, Malang, Indonesia.
- Winarno FG, Fardiaz S, Fardiaz D. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta : Gramedia.

- Winarno, FG. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia. Pengolahan. Universitas Gadjah Mada.
- , 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia. Pengolahan. Universitas Gadjah Mada.
- Wiriano, H. 1984. Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk. Balai Pengembangan Makanan Phytokimia, Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Departemen Perindustrian, Jakarta.
- World Health Organization. 2008. *Interim summary of conclusions and dietary recommendations on total fat & fatty acids*. http://www.who.int/entity/nutrition/topics/FFA_summary_rec_conclusion.pdf [7 Januari 2017]
- , 2010. Fats and fatty acids in human nutrition. Report of an expert consultation. Rome, FAO.
- , 2014. NCD country profiles. Indonesia [Internet].. Available from: www.who.int/nmh/countries/idn-en.pdf [15 Februari 2017]
- Yani, M. 2015. Mengendalikan Kadar Kolesterol Pada Hiperkolesterolemia. Jurnal Olahraga. Vol 11, Nomor 2.
- Yu SY. 1991a. Effect of fish: flavor ratio on fish crackers 'kerupuk'. *J. Asean Food* 6 (1): 36.
- , 1991b. Acceptability of crackers (kerupuk) made from different types of flour. *J. Asean Food* 6(3) : 114-116.
- Yusuf, N., Harmain, R. M., Laiya, N. 2013. Formulasi Kerupuk Ikan Gabus (*Channa striata*) Yang Disubstitusi Dengan Tepung Sagu. Teknologi Perikanan.
- Zulfiani, R. 1992. Pengaruh Berbagai Tingkat Suhu Penggorengan Terhadap Pola Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng [skripsi]. Bogor : Teknologi Pangan dan Gizi, IPB.