

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2009. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Apriyantoro, dkk. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor : Institusi Pertamina Bogor.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia, 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.
- Soekarto, dkk. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- Rahayu, W. Dkk. 2003. *Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- . 1986. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Aisyah, Yuliani. 2012. *Pangan Fungsional. Makanan untuk Kesehatan*. Artikel, diakses pada 29 Agustus 2013.
- Almatsier, Sunita. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Mardiah, Ainul, Nurul Huda, Ruzita Ahmad dan fazilah Arifin. *Potential of Using Stingray (Himantura, sp) as Raw Material in Making "Fish Flakes"*. Prosiding Seminar Nasional Tahunan V Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan. 26 Juli 2008. UGM/pasca Panen/PP-06.
- Nugraheni, Mutiara. 2008. *Peranan Makanan Bagi manusia*. Jurusan PTBB, FT UNY. Artikel, diakses pada 27 Agustus 2013.

Raharjo, Sri. *Oksidasi Lemak pada Makanan : Implikasinya pada Mutu Makanan dan Kesehatan*. Pidato Pengukuran Jabatan Guru Besar pad  
Falkultas Teknologi Pertanian, UGM (Yogyakarta:31 Mei2004).

Susanto, E dan A. S. Fahmi. Senyawa Fungsional dari Ikan: Aplikasinya dalam  
Pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol.1 No.4

Soewarno, Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.

<http://www.blog.uajy.ac.id/12an/2013/05/28/dunia-molekuler-pemanfaatan-tulang-rawan-dan-minyak-hati-ikan-hiu-sebagai-obat-antikanker>,  
diakses 28 Agustus 2013.