

## DAFTAR PUSTAKA

- Aldian, & Bija, S. (2023). Karakteristik dan Profil Asam Lemak Minyak Ikan dari Jeroan Ikan Bulan-Bulan (*Megalops sp.*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 13(1), 8-16.
- Amin, M., Jubaedah, D., Yulisman, Y., Mukti, R. C., Sasanti, A. D. & Amri, M. A. (2020). Pemanfaatan Limbah Usus Ayam sebagai Bahan Baku Pakan Ikan lele di Desa Karang Endah, Kecamatan Gelumbang, Kabupaten Muara Enim. *Logista-jurnal Ilmiah pengabdian kepada masyarakat*, 4(1), 69-72.
- Anggraeni, D. N. & Rahmiati, R. (2016). Pemanfaatan Ampas Tahu sebagai Pakan Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Organik. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 4(1), 53-57.
- Apituley, D. A., Sormin, R. B. D., & Nanlohy, E. E. (2020). Karakteristik dan Profil Asam Lemak Minyak Ikan dari Kepala dan Tulang Ikan Tuna (*Thunnus albacares*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 10-19.
- Ayu, D. F., Diharmi, A. & Ali, A. (2019). Karakteristik Minyak Ikan dari Lemak Abdomen Hasil Samping Pengasapan Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 187-197.
- Balk, E. M., Adams, G. P., Langberg, V., Halladay, C., Chung, M., Lin, L., Robertson, S., Yip, A., Steele, D., Smith, B.T., Lau, J., Lichtenstein, A.H. & Trikalinos, T. A. (2016). Omega-3 Fatty Acids and Cardiovascular Disease: an Updated Systematic Review. *Evidence report/technology assessment*, (223), 1-1252.
- Darseno, S. P. (2013). Budi Daya Lele. Penerbit: Agromedia Putaka ISBN.
- Effiong, M. U. & Yaro, C. A. (2020). Fatty Acid Composition of Fillets of African Catfish, *Clarias Gariepinus* Fed with Various Oil-Based Diets. *Aquaculture Studies*, 20(1), 29-35.
- Elbossaty, W. F. (2018). Clinical Influence of Triple Omega Fatty Acids (Omega-3, 6, 9). *Omega*, 3(6), 9.
- Fatimah, E. N., dan Sari, M. (2015). Kiat Sukses Budidaya Ikan Lele. Bibit Publisher.
- Febrianto, R. & Sudarno. (2020). Proses Produksi Minyak Ikan dari Limbah Ikan (*Pangasius pangasius*) di Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil (BP2HP) Jakarta Timur. *Jurnal of Marine and Coastal Science*, 3(1), 1-10.
- Kupas Tuntas Budi Daya dan Bisnis Lele. Penebar Swadaya



- Handayani, D., Permatasari, N. & Kartika, A. I. (2021). Mikroenkapsulasi Minyak Ikan Lele (*Clarias* sp.) Menggunakan Metode Spray Drying. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 124-135.
- Heriyanto, H., Asrol, A. & Wahyudy, H. A. (2020). Daya Saing Usahatani Pembesaran Ikan Lele Petani Pemodal Kecil di Kota Pekanbaru-Riau. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 17(1), 13-26.
- Jamaluddin, Amelia, P. & Widodo, A. (2018). Studi Perbandingan Komposisi Asam Lemak Daging Ikan Sidat (*Anguilla marmorata* (Q.) Gaimard) Fase Yellow eel dari Sungai Palu dan Danau Poso. *Jurnal Farmasi Galenika*, 4(1), 73–78.
- Jiang, W. (2014). Nutritional Impacts on Survival Rate of Catfish. *Aquaculture Research*, 45(3), 412-425.
- Komariyah, S., Indra, R. & Rosmaiti, R. (2021). Pengaruh Frekuensi Pemberian Pakan yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) pada Media Budikdamber. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Indonesia*, 1(2), 52-59.
- Kusharto, C. M. & Marliyati, I. S. A. (2021). Terobosan Inovasi Teknologi Produk dan By-Product Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Pangan Bergizi Tinggi Solusi Masalah Gizi Masyarakat. Pt Penerbit IPB Press.
- Listyarini, S., Asriani, A. & Santoso, J. (2018). Konsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Afkir dalam Kerupuk Melarat untuk Mencapai Sustainable Development Goals. *Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi*, 19(2), 106-113.
- Manik, R. R. D. S. & Arleston, J. (2021). Nutrisi dan Pakan Ikan.
- Manik, R. R. D. S., Handoco, E., Tambunan, L. O., Tambunan, J. & Sitompul, S. (2022). Socialization of Catfish (*Clarias* sp.) Using Semi-Artificial Spawning in Aras Village, Batu Bara Regency. Mattawang: *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 47-51.
- Martins, M. J. J., Purnamayati, L. & Romadhon, R. (2021). Pengaruh Suhu Wet Rendering yang Berbeda Terhadap Karakteristik Ekstrak Kasar Minyak Ikan Lele (*Clarias* sp.). *Agritech*, 41 (4), 335-343.
- Massiseng, A. N. A. (2021). Utilization of Chicken Intestine Waste for Growth of Catfish: *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 14(2), 193-198.
- R. W., Partina, R. S. & Azizah, I. N. (2020). Telaah Kandungan Esensial dalam Empat Jenis Minyak Ikan Konsumsi di Jawa *Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 3(2), 92-101.
- Pengaruh Kepadatan Populasi pada Budidaya Ikan Lele. *Journal of Aquaculture*, 33(2), 78-91.



- Muchlisin, Z.A. (2016). Pengaruh Kualitas Air terhadap Kelangsungan Hidup Ikan. *Jurnal Perikanan Indonesia*, 22(1), 45-57.
- Ngadiarti, I., Kusharto, C. M., Briawan, D., Marliyati, S. A. & Sayuthi, D. (2013). Kandungan Asam Lemak dan Karakteristik Fisiko-kimia Minyak Ikan Lele dan Minyak Ikan Lele Terfermentasi (Fatty Acid Contents and Physico-chemical Characteristics of Catfish Oil and Fermented Catfish Oil).
- Ningrum, K. P., Rohman, A. & Martien, R. (2019). Physicochemical Characterization and Fatty Acid Profiles of Catfish Oil (*Clarias gariepinus*). *Journal of Food and Pharmaceutical Sciences*, 11(2), 860-866.
- Osman, H., Suriah, A.R. & Law, E.C. (2016). Fatty Acid Composition and Cholesterol Content of Selected Marine Fish in Malaysian Water. *Food Chemistry*, 73(6), 55-60.
- Özogul, Y., Özogul, F. & Alagoz, S. (2007). Fatty Acid Profiles and Fat Contents of Commercially Important Seawater and Freshwater Fish Species of Turkey: A comparative study. *Food chemistry*, 103(1), 217-223.
- Ozugul, Y. & Ozugul, F. (2007). Fatty Acid Profiles of Commercially Important Fish Species From the Mediterranean, Aegean dan Black Seas. *Food Chemistry*, 100(4), 1634-1638.
- Pandiangan, M., Kaban, J., Wirjosentono, B. & Silalahi, J. (2019, January). Analisis kandungan asam lemak omega 3 dan omega 6 pada minyak ikan mas (*Cyprinus Carpio*). In Talenta Conference Series: *Science and Technology* (ST), 2(1), 37-44.
- Pandiangan, M., Kaban, J., Wirjosentono, B. & Silalahi, J. (2020). Analisis Asam Lemak Omega 3 dan 6 pada Minyak Ikan Lele secara GC-FID. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* (RETIPA) p-ISSN, 2745, 4096.
- Pandiangan, M., Sitohang, A., Sihombing, D. R. & Sitanggang, L. (2023). Pemanfaatan Ikan Louhan (*Amphiprophus labiatus*) Sebagai Sumber Asam Lemak Omega 3 dan 6. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian* (RETIPA), 59-65.
- Pereira, H., B arreira, L., Figueiredo, F., Custódio, L., Vizetto-Duarte, C., Polo, C. & Varela, J. (2012). Polyunsaturated Fatty Acids of Marine Macroalgae: Potential for Nutritional and Pharmaceutical Applications. *Marine Drugs*, 10(9), 1920-1935.
- anto, E. (2021). Profil Asam Lemak Jenuh pada Ikan Air Tawar nting. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 16(2), 89-101.
- l., Ljubojević, D., Stanaćev, V., Beuković, M., Kostadinović, L. (2014). Fatty Acid Composition and Regression Prediction of Concentration in Edible Chicken Tissues. *World's Poultry nal*, 70(3), 585-592.



- Rahman, M. A., Putri, S. K. & Hartono, D. (2023). Pengaruh Pakan terhadap Komposisi Asam Lemak Ikan Lele Dumbo. *Jurnal Ilmu Perikanan*, 18(1), 23-35.
- Rahmawati, S. H., Wijayanti, A. & Emilyasari, D. (2024). Karakterisasi dan Identifikasi Senyawa Aktif pada Minyak Ikan Tuna (*Thunnus albacares*). *Jurnal Perikanan Unram*, 14(1), 298-305.
- Rodrigues, B. L., Canto, A. C., da Costa, M., da Silva, F. A., Marsico, E. T., Conte-Junior, C. A. (2017). Fatty Acid Profiles of Five Farmed Brazilian Freshwater Fish Species from Different Families. *PLoS One* 12(6), 1-15.
- Saade, E. (2011). Kandungan nutrisi, Atraktanitas dan Palatabilitas Pakan Ikan Nila Gift, *Oreochromis niloticus* yang Menggunakan Berbagai Sumber Tepung Rumput Laut, *Euchemacottoni* sebagai Binder. *Aquacultura Indonesia*. 12:33-41.
- Saade, E., Tandipayuk, H. & Sari, D. N. (2022). Performa Pertumbuhan dan Indeks Asam Amino Esensial pada Penggemukan Kepiting Bakau, *Scylla* sp. yang diberi Beberapa Kombinasi Pakan GELnat dengan Pakan Segar. Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan. 9. 223-230.
- Saade, E., Zainuddin, S. Aslamyah. & R. Bohari. (2013). Pengaruh Level Dosis Tepung Rumput Laut *Euchema Cottoni* sebagai Bahan Pengental pada Pakan Gel Terhadap Daya Pikat, Tingkat Kelezatan dan Konsumsi Pakan Harian Ikan Koi (*Cyprinus carpio*). Universitas Hasanuddin, Makassar. Seminar Nasional Perikanan Indonesia Tahun 2013, Sekolah Tinggi Perikanan, Jakarta.
- Saanin, H. (1984). Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bandung: Bina Cipta.
- Safitri, R. (2019). Pemisahan Lipida dari Usus Ayam Broiler pada Saat Proses Hidrolisis Protein Secara Autolisis (Doctoral Dissertation, Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Jember).
- Santoso, A., Widodo, M. S. & Kusuma, B. (2022). Optimasi Kandungan Omega-3 pada Ikan Lele Dumbo melalui Modifikasi Pakan. *Jurnal Nutrisi Akuakultur*, 17(2), 112-124.
- Sari, R, N., Utomo, B. S. B., Basmal, J. & Hastarini, E. (2016 ). Pemurnian Minyak Ikan Patin dari Hasil Samping Pengasapan Ikan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 11(2), 171-182.



"Pengelolaan Kualitas Air dalam Budidaya Ikan Lele." *Jurnal donesia*, 15(1), 33-42.

), C. M., Tanziha, I. & Suseno, S. H. (2015). Effect of Different emperatures on the Quality of Refined Catfish (*Clarias* nil. *Procedia Food Science*, 3, 223-230.

- Suprpto, S. S. & Samtafsir, L. S. (2013). *Biofloc-165: Rahasia Sukses Teknologi Budidaya Lele*. Depok (ID): Agro, 165.
- Supriyadi, A. & Santoso, U. (2019). "Pengaruh Suhu dan Kualitas Air Terhadap Pertumbuhan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*)". *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 10(2), 115-123.
- Supriyadi, S. (2021). "Karakteristik Habitat dan Perilaku Ikan Lele Dumbo." *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 12(2), 45-55.
- Suseno, S. H., Jacob, A. M. & Saraswati, S. (2020). Ekstraksi dan Karakterisasi Minyak Ikan Lele (*Clarias* sp.) Menggunakan Metode Wet Rendering. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1), 47-57.
- Turchini, G. M., Torstensen, B. E. & Ng, W. K. (2009). Fish oil Replacement in Finfish Nutrition. *Reviews in Aquaculture*, 1(1), 10-57.
- Umage. (2019). Penentuan Kandungan Lemak dan Komposisi Asam-Asam Lemak pada Bagian Badan Ikan Gabus (*Channa Striata*) Budidaya dan Liar.
- Utami, C. P., Simanjuntak, B. Y. & Krisnasary, A. (2021). Analisis Zat Gizi Makro (Karbohidrat, Protein, Lemak), Serat, Kadar Air, dan Daya Terima Organoleptik Formulasi Biskuit Tepung Beras Analog Analysis of Macro Nutrients (Carbohydrate, Protein, Fat), Fiber, Water Content, and Organoleptic Acceptance of Biscuit Formulated from Rice Analog. *Ilmu Gizi Indonesia*, 5(1), 37-46.
- Wijaya, H., Setiawan, F. & Pratama, R. (2020). Metode Analisis Profil Asam Lemak pada Produk Perikanan. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 26(3), 156-169.
- Yoga Supiatama, M. (2024). Prototipe Alat Pemberi Pakan Ikan dan Monitoring Suhu serta Ph Air Pada Kolam Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) (*Doctoral dissertation*, Universitas Malikussale).
- (<https://www.google.com/search?client=firefox-bd&q = fungsi + palimitata + jurnal>, terakses pada 5 Februari 2025).
- (<https://www.google.com/search?q=berapa+lemak+asam+palmitat+dari+darah+sapi&client>, terakses pada 15 Februari 2025).
- (<https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTUxMyMy/produksi-perikanan-budidaya-menurut-komoditas-utama.html>, terakses pada 5 Mei 2025).

