

DAFTAR PUSTAKA

2007, *Simposium Nasional Hasil Riset Kelautan dan Perikanan*

Yayan Hikmayani, dkk. (2006), *Ringkasan Eksekutif Hasil Penelitian Balai Riset Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, Jakarta, Balai Besar Riset Sosial Ekonomi dan Kelautan dan Perikanan

Gaman P.M dan Sherrington K.B (1977), *The Science of Food*, Oxford, BPC Wheaton Ltd, Exeter

Iptek Kelautan dan Perikanan Indonesia kurun 2001 – 2006, Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Departemen Kelautan dan Perikanan

Dr. Hartono. A, D.A. Nutr (1997), *Asuhan Nutrisi Rumah Sakit*, Jakarta, Penerbit Buku Kedokteran EGC

H.E Sauberlich, dkk. (1974), *Laboratory test for the assessment of nutritional status*, U.S.A, CRC Press

Khumaidi. M, *Higher Education and Basic Human Need for food in Indonesia*, Pasir Panjang – Singapore, Maruzen Asia PTE. Ltd

Dr. Coultate T dan Dr. Jill Davies (1994), *The Definitive Guide*, Manchester, The Royal Society of Chemistry

N.W Pirie (1975), *Food Protein Sources*, Melbourne

J.W.G Porter dan Rolls, B.A (1973), *Protein in Human Nutrition*, New York, Academic Press London

Fitriani. A (2006), *Profil Asam Lemak Omega – 3 Dalam Hati Ikan Manyung (Arius thalassinus) Yang Mengalami Pemanasan Pendauluan (Blanching)*, Semarang

Harli. M (1999), *Omega – 3 Modal untuk Kecerdasan*

www.FAPC.BIZ, Oklahoma State Univercity, *Foods, Health and Omega – 3 Oils*

Julie. R (2005), *Food Facts Omega – 3 Fatty Acids Fishing for Facts*, U.K

L. Hodge, dkk (1997), Effect of Dietary Intake of Omega – 3 and Omega – 6 Fatty Acids on Severity of Asthma in Children, U.K, ERS Journal Ltd

National Heart and Foundation of Australia (2008), *Omega – 3 : proffesionals*, Australia.

www.heartfoundation.org.au

Gerster, M, *Explaining the Importance of Omega – 3 and Omega – 6 Fatty Acids in the Training Diet*

Rasyid, A (2003), *Asam Lemak Omega – 3 dari Minyak Ikan*, Oseana

Gemarikan, 2007

Prof.DR. Made Astawan Ahli Teknologi Pangan dan Gizi, 2009

Budi Sutomo dalam Sehat itu Mudah, 2008

E. Chong, A. Kreis, et al., Archives of Ophthalmology, 2008

www.epochtimes.co.id/feb

www.dechacare.com

http://www.conectique.com/tips_solution/diet_nutrition/nutrition/article.php?article_id=6173

Teknologi dan Mutu Makanan Kaleng, Dr. Ir. Deddy Muchtadi, MS, 1995

<http://www.arsip.net/id/link.php?lh=UIJRCVAACIBR>

simila.dkp.go.id

DAFTAR ISTILAH

Metabolisme : merupakan modifikasi senyawa kimia secara biokimia di dalam organisme dan sel.

Sintesis : (berasal dari bahasa Yunani *syn* = tambah dan *thesis* = posisi) yang biasanya berarti suatu integrasi dari dua atau lebih element yang ada yang menghasilkan suatu hasil baru.

Akumulasi : mengumpulkan.

Polyunsaturated : jenis lemak penghasil omega – 3.

Aterosklerosis : pengerasan dan penyumbatan pada pembuluh darah yang menuju ke jantung.

Macular : area kecil di tengah - tengah retina yang bertanggung jawab untuk ketajaman dan penglihatan fokus dan detil.

Morfologis : dipakai oleh berbagai cabang ilmu. Secara harafiah, *morfologi* berarti 'pengetahuan tentang bentuk' (*morphos*).

Resistensi : (Inggris: *resistance*) berasal dari kata *resist* + *ance*^[1] adalah menunjukkan pada posisi sebuah sikap untuk berperilaku bertahan, berusaha melawan, menentang atau upaya oposisi pada umumnya sikap ini tidak berdasarkan atau merujuk pada paham yang jelas.

Asam lemak essensial : asam lemak yang sangat diperlukan oleh tubuh dan tidak disintesis di dalam tubuh.

Histamin : senyawa biogenik amin hasil perombakan asam amino histidin bebas yang berada dalam daging ikan.

Modifikasi : menunjuk kepada teknik mengubah perilaku, seperti mengubah perilaku dan reaksi seseorang terhadap suatu stimulus melalui penguatan perilaku adaptif.

Mikro organisme : organisme yang sangat kecil.

Audience : pendengar, penyimak.

Fresh : baru.

Food court : tempat kumpulan penjual – penjual makanan di suatu tempat tertentu.

Familiar : sering terlihat, terjamah.

Data base : pusat data.

Feeling : perasaan terhadap sesuatu.

Mood : perasaan.

Link : sambungan.

Info box : kotak informasi.

Image : gambar dalam istilah komputer.

Setting tempat : situasi tempat sesuai dengan skenario.

Element design : bagian – bagian dalam desain seperti warna dan tipografi.