

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E dan E. Liviawati. 1989. **Pengawetan dan Pengolahan Ikan**. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Almatsier, S. 2003. **Prinsip Dasar Ilmu gizi**. Gramedia. Jakarta.
- Aini, N . 2009. **Manfaat Lada**. <http://nurainihaas.blogspot.com/2009/12/lada-piper-nigrum-linn.html>. Diakses pada tanggal 6 Januari 2012. Pukul 20.58 WIB
- Amertaningtyas. 2001. **Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi Serta Lama Pengukusan Yang Berbeda**. Program Pasca Sarjana. Universitas Brawijaya Malang. *BIOSAIN*, 1 (1)
- Andarwulan, N, Sutrisno K. 1992. **Kimia Vitamin**. Jakarta: Rajawali Press.
- Anneahira, 2012. **Karakteristik Bawang Bombai**. <http://www.anneahira.com/> diakses tanggal 30 juni 2011
- AOAC. 1984. **Official Method of Analysis**. Association of Official Analytical Chemist. 14th Edition. Washington, DC.
- Apriyantono, A. 2001. **Aspek keamanan Monosodium Glutamat Dalam Tubuh**. [http:// Halal Baik Enak@yahoo.com](http://HalalBaikEnak@yahoo.com). Diakses tanggal 30 juni 2011
- Arifudin, R 1993. **Fish Stick dan Fish Burger dalam: judul Hasil – hasil Penelitian Pasca Panen Perikanan**. Jakarta: **Pusat** ~peneitian dan , Pengembangan Perikanan
- Asmawi, S. 1983. **Pemeliharaan Ikan dalam Karamba**. Gramedia. Jakarta.
- Ayu Bakery, 2011. **Gula Halus dan Kuning Telur**. <http://ayubakery.com/wp-content/upload/author/admin>. Diakses tanggal 28 Mei 2012 pukul 20.08 WIB
- Berintips, 2012. **Gambar Minyak Goreng**. <http://www.berintips.com/2012/01/tips-hemat-minyak-goreng.html>. Diakses tanggal 6 Januari 2012. Pukul 14.05 WIB.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 2007. **Ilmu Pangan**. UI Prees. Jakarta.
- Cahyono, B., 2002. **Wortel**. Yogyakarta : Penerbit Kanisius
- Carvalho. 1998. **Studi Profil Asam Amino, Albumin dan Seng Pada Ikan Gabus (*Ophiocephalus sriatus*) dan Ikan Tomang (*Ophiocephalus mikropeltes*)**. Skripsi. Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya. Malang.

- Chayati, I dan Andian A.A., 2008. **Diktat Kimia Pangan**. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. 62 hlm.
- Cholik, F., Ateng G. J., Purnomo R.P., dan Ahmad J. 2005. **Akuakultur**. PT. Victoria Kreasi Mandiri. Jakarta.
- Christine, 2011. **Stick Ikan Gabus/Kutuk**. stipibopi.multiply.com/review/item/15. Diakses pada tanggal 6 Januari 2012. Pukul 17.58 WIB.
- Ciptarini, D. A. dan N. Diastuti. 2006. **Ekstraksi Crude Albumin dari Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dengan Menggunakan Ekstraktor Vakum**. Politeknik Negeri Malang. Malang. Hal. 5, 12, 13.
- Cronquist, A., 1981. **An Intergrated System of Classification of Flowering Plant**, Columbia University Press, New York.
- Davidson, V. L. and D. B. Sittman. 1999. **NMS Biochemistry 4th Edition**. Lippincott Williams & Willkins. Missisipi.
- De Garmo, E. P., W. G. Sullivan, J. R. Canada. 1984. **Engineering Economy**. Mac Millan Publishing Company. New York.
- De Man, J. M. 1997. **Kimia Makanan**. Alih Bahasa: Kosasih P. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Dea Rizky V. 2008. **Struktur Telur Unggas**. www.lontar.ui.ac.id/file?file=digital/126101-FAR.041-08...pdf. Diakses tanggal 6 Januari 2012. Pukul 13.41 WIB.
- Dewi Nurul Hidayati. 2000. **Analisis Sistem Pemasaran Bawang Daun (*Allium fistulosum*)**. jilris; ilicli-ilkiu sosial ekonoh.11 pekti~:k fakultas pektani; ixstitlit pertani; k bogor
- Direktorat Jenderal Perkebunan, 2006. **Wijen**, Daftar Komoditi Binaan. Jakarta
- Erinda, R., 2009. **Efek Minyak Atsiri dari Bawang Putih (*Allium sativum*) terhadap Kadar Albumin Plasma pada Tikus yang Diberi Diet Kuning Telur**. Universitas Diponegoro. Semarang. Hal. 23-24
- Faridah DN, Kusnandar F, Herawati D, Kusumaningrum HD, Wulandari N, Indrasti D. 2009. **Penuntun Praktikum Analisis Pangan**. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Faridi, H. 1994. **The Science of Cookies and Crackers Production**. Chapman and Hall. New York.
- Fernanda, E.; S. A. Budhiyanti; Ustadi. 2008. **Pengaruh Penambahan Bubuk Kubis sebagai Sumber Serat pada Abon Tuna terhadap Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen**. Seminar Nasional Tahunan V Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan. 1-15 hlm.

Forest, G. J., Arbele, H.B Hendrick, M.D Judge and R.A Merkel. 1975. **Principle of Meat Science**. Freeman and Co. San Fransisco

Glutenfreecat, 2012. **Gambar Wortel**. <http://www.glutenfreecat.com/?p=3436>. Diakses tanggal 6 Januari 2012. Pukul 14.05 WIB.

Googleimage, 2012. **Gambar Kembang Tahu**. <http://i5.photobucket.com/albums/y161/packyu/bakso/kembangtahu10rb.jpg>. Diakses tanggal 6 Januari 2012. Pukul 15.05 WIB.

Googleimage, 2012. **Gambar Minyak wijen**. <http://jaya-raya.ecwid.com/image/SmallThumbnail/3674857?ownerid=293058>. Diakses tanggal 6 Januari 2012. Pukul 15.05 WIB.

Hadiwiyoto, S. 1993. **Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan**. Liberty. Yogyakarta

Hambali, E., A. Suryani dan Wadli. 2002. **Membuat Aneka Olahan Rumput Laut**. Penebar Swadaya. Jakarta.

Hanani, N. 2011. **Diversifikasi Konsumsi Pangan**. nuhil.lecture.ub.ac.id/files/.../8diversifikasi-konsumsi-pangan-8.pdf. Diakses tanggal 6 Januari 2012. Pukul 14.05 WIB.

Hardoko. 1994. Pembuatan Fish Cake (Kamaboko) Dari Daging Ikan Tengiri dengan Tepung Gandum dan Tepung Sagu. Buletin Ilmiah Perikanan. Faperik Uniiversitas Brawijaya. Malang. III : p.63-72.

Hasbullah, 2011. **Kembang Tahu**. [http:// hasbullah.blogspot.com/2011/02](http://hasbullah.blogspot.com/2011/02). Diakses tanggal 28 juni 2011.

Heath, H. B. 1981. **SourceBook of Flavors**. AVI Publishing Company. Westport, Connecticut.

Indonetwork, 2010. **Gambar Bawang Bombai** [http://indonetwork.co.id/ Gudang Bawang/ 2190735/ bawang-putih-kulit-kupas-bawang-bombay.htm](http://indonetwork.co.id/GudangBawang/2190735/bawang-putih-kulit-kupas-bawang-bombay.htm). Diak ses tanggal 6 Januari 2012. Pukul 14.05 WIB.

Indonetwork. 2012. **Tepung Tapioka** http://indonetwork.co.id/sumber_tapioka/2138021/tepung-tapioka.htm. Diakses pada tanggal 14 februari 2012 pukul 13.00 WIB

Irawan, A. 1995. **Pengolahan Hasil Perikanan Home Industri**. CV. Aneka. Solo.

Jide, 2009. **Garam Meja vs Garam Laut**. <http://enzymers.wordpress.com/tag/the-miracle-of-enzyme/>. Diakses pada tanggal 6 januari 2012. Pukul 19.19 WIB.

Ketaren, S. 2008. **Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan**. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Koentjaraningrat. 1983. **Metode-Metode Penelitian Masyarakat**. Gramedia. Jakarta.
- Kriswantoro, M. 1986. **Mengenal Ikan Air Tawar**. B.P Karya Bani. Jakarta.
- Kumalaningsih, S., 2006. **Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas**. Trubus Agisarana, Surabaya.
- Lessan, 2012. **Gambar lada**. http://www. lessan.cc.cc/s1p_merica_bolong_286507. Diakses pada tanggal 3 Februari 2012. Pukul 21.03 WIB.
- Lewis, Y S. 1984. **Spices and Herbs for The Food Industry**. Food Trade Press. Orpington . England
- Luckyxuli, 2012. **Gambar Monosodium glutamate**. <http://luckyxuli.en.made-in-china.com/product/sMIJlyxrgeUL/China-Monosodium-Glutamate-MSG-.html> Diakses pada tanggal 3 Februari 2012. Pukul 21.03 WIB.
- Margono, TD., Suryat., Hartinah S. 1993. **Buku Panduan Teknologi Pangan**. Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan. Jakarta: Swiss Development Cooperation. Marliyati *et al*, 1992
- Marliyati, S. Sulaiman, dan A., Faisal. 1992. **Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga**. Depdikbud Dirjen Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Muchtadi, TR, Sugiyono. 1992. **Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan**. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Murachman, 1983. **Cara Analisa Komposisi Kimia Daging Ikan dan Hasil Perairan Lainnya**. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang
- Mohayajoku, 2011. **Bahaya Gula Pasir**. <http://tuppuazhar.wordpress.com/2011/10/17/bahaya-gula-pasir/>. Diakses pada tanggal 3 Februari 2012. Pukul 21.03 WIB.
- Newikis, 2012. **Gambar bawang daun**. http://su.newikis.com/Gambar:Daun_Bawang.jpg.html. Diakses pada tanggal 3 Februari 2012. Pukul 21.03 WIB.
- Novary, E. W. 1997. **Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar**. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nurhidajah, S. Anwar., Nurrohman. 2012. **Daya Terima dan Kualitas Protein In Vitro Tempe Kedelai Hitam (Glycine soja) yang Diolah pada Suhu Tinggi**. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. **Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan**. Kanisius. Yogyakarta.
- Purnomo, H. 1992. **Dasar-dasar Teknologi Hasil Ternak**. Fakultas Peternakan. UB. Malang

Purnomo, H. 1995. **Aktivitas Air dan Perannya dalam Pengawetan Pangan**. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta

Radiyati, Tri dan Augusto. 1990. **Pendayagunaan Ubi Kayu**. BPTTG Puslitbang Fisika Terapan-LIPI. Subang

Rahadian, P. 2004. **Penyedap Rasa dan Aroma**. Universitas Negeri Yogyakarta
Raharjo, A. (1999). **Bawang Daun**. Trubus no. 350: hal. 63-64

Rahman, R.R., 2010. **Mengenal Ikan**. <http://rizarahman.staff.umm.ac.id/files/2010/01/MENGENAL-IKAN1.pdf>. Diakses tanggal 6 Januari 2012. Pukul 13.41 WIB.

Razuna, 2010. **Uji Identifikasi Karbohidrat**. <http://nikku92.wordpress.com/2010/11/19/uji-identifikasi-karbohidrat/>. Diakses pada tanggal 31 Juli 2012. Pukul 24.01 WIB.

Rini. 2003. **Fish Albumin :Berburu Kuthuk, Berhemat Rupiah**. Majalah Aqua. Volume 38 Februari 2003

Rismunandar. 1993. **Lab Budidaya dan Tafuniaganya**. Jakarta: Penehar Swadaya

Riwan. 2008. **Sifat-Sifat Organoleptik**. http://teknologi-hasil-pertanian.blogspot.com/2008/08/sifat-sifat-organoleptik_8614.html. Diakses pada tanggal 31 Juli 2012. Pukul 24.01 WIB.

Rohmalasari, E., 2011. **Optimasi Konsentrasi dan Lama Perendaman Asam Sitrat terhadap Kualitas Abon Ikan Tuna (Thunnus Albacores) Menggunakan Response Surface Methodology**. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.

Rukmana, R., 1995. **Bertanam Wortel**. Kanisius, Yogyakarta.

Rusli., Jumain dan M. Saud. 2006. **Terapi Albumin dalam Ekstrak Ikan Gabus Terhadap Kerusakan Hati Tikus Putih**. Politeknik Kesehatan Makassar. Makassar.

Santoso, A. H. 2009. **Uji Potensi Ekstrak Ikan Gabus (*Channa striata*) Sebagai Hepatoprotector Pada Tikus Yang Diinduksi Dengan Paracetamol**. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/43141>

Saraswati. 1986. **Pembuatan Keripik Ikan Tengiri**. PT. Bharata Karya Aksara. Jakarta.

Sediaoetama, A.D. 2010. **Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid I**. Dian Rakyat Jakarta. Hal.294, 298, 300, 305.

Sena, I. 2008. **Cheese Stick**. <http://dapoerkoe.blogspot.com>. diakses tanggal 28 juni 2011.

- SNI 01-6683-2002. **Nuget ayam**. Standar Nasional Indonesia. Badan Standarisasi Nasional.
- Spices. 2009. **Lada**. <http://specieslove.blogspot.com/>. diakses tanggal 30 juni 2011.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., Suhardi. 2003. **Analisa Bahan Makanan dan Pertanian**. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Suddhiyam, P. and S. Maneekhao. 1997. **Sesame** (*Sesamum indicum* L.). A guide book for field crops production in Thailand. Field Crops Research Institute. Department of Agriculture. 166p.
- Sugiyono. 2002. **Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan**. PAU pangan dan Gizi IPB, Bogor. Suprpti,L. 2008. **Membuat Terasi**. Kanisius. Yogyakarta.
- Suprpti, M.L. 2009. **Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya**. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suprayitno, E. 2003. **Albumin Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus) Sebagai Makanan Fungsional Mengatasi Permasalahan Gizi Masa Depan**. Universitas Brawijaya. Malang.
- Suprayitno, E. 2008. **Albumin Ikan Gabus Untuk Kesehatan**. <http://www.prasetya.ub.ac.id>
- Susanto, T dan N. Sucipta. 1994. **Teknologi Pengemasan Bahan Makanan**. V.Family. Blitar.
- Sutaryo dan Mulyani. 2004. **Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia**. <http://www.dsgzyzh.com/other/sni%20bakso%20daging-pdf.html> Diakses pada tanggal 14 februari 2012 pukul 13.00 WIB
- Syarief, R dan A. Irawati, 1988. **Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian**. Mediatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Tabloid Koki. 2010. **Cara pembuatan stick ikan tenggiri**. <http://kuliner.ilmci.com/?p=13177>. Diakses pada tanggal 14 februari 2012 pukul 13.00 WIB
- Teknologi pangan IPB. 2009. **Komposisi kembang tahu kering**
- Tjahjo, D. A. S. N., K. Purnomo, Kartamiharjo, dan A. S. Sarnita. 1998. **Potensi Sumberdaya Perikanan di Perairan Danau Toba**. Sumatera Utara. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia.
- Ulandari, A.; D. Kurniawan dan A.S. Putri, 2011. **Potensi Protein Ikan Gabus dalam Mencegah Kwashiorkor pada Balita di Provinsi Jambi**. Universitas Jambi. Jambi. Hal. 6.
- USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 1995. **Klasifikasi Bawang Bombai**

USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2010. **Kandungan garam**

USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2010. **Kandungan Gizi Gula Pasir**

USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2012. **Kandungan Gizi Bawang Daun**

Yoky, E. S. 2009. **Spektrofotometri**. [http:// pranazdeindra. blogspot. com /2009_09_01_archive.html](http://pranazdeindra.blogspot.com/2009_09_01_archive.html). diakses tanggal 28 juni 2011.

Watt, B. M., Ylimaki G.L., Jeffery L. E., Elias L. G. 1988. **Basic Sensory Methods for Food**. Evaluation International Development Research Centre (IDRC). Ottawa. Canada.

Wibowo, S. 1999. **Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging**. Pen. Swadaya. Jakarta.

Widjanarko, B. 1996. **Analisa Hasil Pertanian**. Universitas Brawijaya

Winarno, FG. D Fardiaz, S Fardiaz. 1980. **Pengantar Teknologi Pangan**. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 1986. **Air Untuk Industri Pangan**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Winarno, F. G. 1988. **Kimia Pangan dan Gizi** . PT. Gramedia. Pustaka Utama. Jakarta

Winarno, F.G. 1993. **Pangan, gizi, teknologi, dan konsumen**. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 416

Winarno, F.G. 2002. **Ilmu Pangan dan Gizi**. PT Gramedia. Pustaka Utama. Jakarta

Winarno, F.G., 2004. **Kimia Pangan dan Gizi**. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zulnaidi. 2007. **Metode Penelitian**. Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal. 17.

Zuhra, C. 2006. **Flavor (Citarasa)**. www.library.usu.ac.id. diakses tanggal 28 juni 2012.