

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2003. **Prinsip Dasar Ilmu Gizi**. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Almusana. 2011. **Pembuatan Bubuk Dengan Menggunakan Metode Spray Drying**. <http://almusana.wordpress.com/2011/06/18/pembuatan-bubuk-dengan-menggunakan-metode-spray-drying/> Diakses Tanggal 10 April 2012 Pukul 06.00 WIB
- Arikunto, S. 2002. **Prosedur Penelitian**. Rineka Cipta. Jakarta
- Asmawi. 1986. **Pemeliharaan Ikan Dalam Keramba**. Gramedia. Jakarta
- Astawan, M. 2004. **Ikan Air Tawar Kaya Protein dan Vitamin**. [www.rockefeller.dapurhosting.com](http://www.rockefeller.dapurhosting.com). Diakses tanggal 20 Maret 2012 Pukul 12.00 WIB
- Astuti, S. M. 2007. **Teknik Mempertahankan Mutu Lobak (*Raphanus sativus*) Dengan Menggunakan Alat Pengering Vakum**. Buletin Teknik Pertanian Vol. 12 No. 1. 2007. <http://www.pustaka-deptan.go.id/publikasi/bt121079.pdf>. Diakses tanggal 27 Maret 2012 Pukul 14.00 WIB
- Atmaka dan Kawiji. 2008. **Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Tiga Varietas Jagung (*Zea mays L.*)**. Tesis. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Aqua. 2002. **Fish Albumin: berburu Khutuk, Berhemat Rupiah**. Majalah aqua. Vol 38. [http://aqua.wordpress.com/fish\\_albumin](http://aqua.wordpress.com/fish_albumin). Diakses Tanggal 01 Mei 2012 Pukul 22.00 WIB
- Bettelheim, F.A. and J. March. 1995. **Introduction To General, Organik And Biochemistry**. Harcourt Brace College. Publishers. New York
- Brody, J. 1965. **Fishery By Product Technology**. The AVI Publishing Company Inc. Westport. Connecticut
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet., M. Wotton. 2007. **Ilmu Pangan**. UI Pres. Jakarta
- Budiarto, Y.E. 2003. **Pengaruh Lama Pengukusan Dan Sistem Pengukusan Kabinet Dan Vakum Terhadap Kualitas Tepung Ubi Ungu Jepang**. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Candra. 2008. **Ekstraksi Lemak Kasar Menggunakan Soxhlet Extractor**. <http://eskariachandra.wordpress.com/category/uncategorized/> Diakses Tanggal 01 Mei 2012 Pukul 22.00 WIB
- Cholik, F.D., G.J. Ateng., Purnomo dan A. Fauzi. 2005. **Akuakultur**. Victoria Kreasi Mandiri. Jakarta

- Darmawan, D. 2006. **Komposisi Asam Amino**. <http://dadandarmawan2006.wordpress.com/2008/09/25/komposisi-asam-amino-mendasari-keragaman-protein>. Diakses tanggal 29 Maret 2012 Pukul 17.00 WIB
- De Garmo, E. P., W. G. Sullivan and C. R. Canada. 1984. **Engineering Economy**. Mac Millan Publishing Co. New York
- De Man. 1997. **Kimia Makanan** Edisi Kedua. Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung
- Desrosier, N. W. 1988. **Teknologi Pengawetan Pangan**. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta
- Dewabenny. 2008. **Hipoalbumin**. <http://www.dewabenny.com>. Diakses tanggal 19 Maret 2012 Pukul 10.00 WIB
- Djuanda, T. 1981. **Teknologi Pengawetan Pangan**. UI Pres. Jakarta
- Fellow, P. 1990. **Food Processing Technology**. Principle And Practice. Ellis Horwood West Sussex
- Fennema, O. 1996. **Food Chemistry**. 3th Edition. Marcel Dekker. Inc. NewYork
- Frandsen, F. 1992. **Kimia Organik**. Edisi Ketiga. Erlangga. Jakarta
- Friedli. 2008. **Interaction of Swp With Bovine Serum Albumin (BSA)**. <http://www.friedli.com>. Diakses tanggal 30 Maret 2012 Pukul 10.00 WIB
- Hadiwiyoto, S. 1993. **Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan** Jilid I. Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Harris, R. S dan E. Karmas. 1989. **Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan**. Penerbit ITB. Bandung
- Hasuki. 2008. **Cepat Sembuh Berkat Ikan Gabus**. <http://www.tabloid-nakita.com>. Diakses tanggal 20 Maret 2012 Pukul 10.00 WIB
- Hidayat, T. 2011. **Profil Asam Amino Kerang Bulu (Anadara antiquata)**. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Huda., F. R. Zakaria., D. Mughtadi dan Suparno. 2008. **Sifat Fungsional Bubuk Ikan Selar Kuning (Selaroides leptoleptis) Functional Properties of Fish Powder from Selar Kuning (Selaroides leptoleptis)**. Tesis. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Malang
- Hui, Y. H. 1992. **Encyclopedia of Food Science and Technology**. Vol. 2. John Wiley and Sons, Inc. Toronto
- Ika. 2011. **Ikan Gabus**. <http://epetani.deptan.go.id/budidaya/studi-pembuatan-konsentrat-protein-ikan-gabus-1941>. Diakses tanggal 27 Maret 2012 Pukul 14.00 WIB

- Istadi. 2009. **Glutamat Dalam Makanan dan Tubuh**. Teknik Kimia Undip. <http://tekim.undip.ac.id/staf/istadi/2009/05/glutamat-dalam-makanan-dan-tubuh/> Diakses Tanggal 29 Maret 2012 Pukul 10.00 WIB
- Jangkaru, Z. 1999. **Memelihara Ikan Dikolam Tadah Hujan**. Penebar Swadaya. Jakarta
- Ketaren, S. 2008. **Minyak dan Lemak Pangan**. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Kriswantoro, M. 1986. **Mengenal Ikan Air Tawar**. B.P Karya Bani. Jakarta
- Krocha N., A.J. Riberio., M. Figueiredo. 1997. **Microcapsulation**. Int J Pharm 311:1-10.
- Koswara, S. 1995. **Teknologi Pengolahan Kedelai menjadi Makanan Bermutu**. Cetakan ketiga, Penerbit Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Kontjaraningrat. 1983. **Metode Penelitian Masyarakat**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Lehninger, A. L. 1992. **Dasar-Dasar Biokimia**. Erlangga. Jakarta
- Linardakis, N.M. and Wilson. 1999. **Biochemistry**. Second Edition. Health Professions Division. New York
- Linder, M.C. 1992. **Biokimia Nutrisi Dan Metabolisme Dengan Pemakaian Secara Klinik**. Alih Bahasa : Parakkasi, A. Universitas Indonesia Pres. Jakarta
- Makmur, 2006. **Sudahkah Anda Tahu? Pemanfaatan dan Pelestarian Ikan Gabus (*Channa Striata Bloch*)** Edisi September. [www.dkp.go.id](http://www.dkp.go.id). Diakses tanggal 20 Mei 2012 Pukul 10.00 WIB
- Mariyana, D. 2007. **Studi Komparatif Kualitas Minyak Hati Hiu Botol (*Centrophorus squamosus*) Dan Produk Mikrokapsulannya**. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang
- Martin, D.W., P.A. Mayes and V.W. Rodwell and G.A. Granner. 1986. **Biokimia (Harper's Review of Biochemistry)**. Alih Bahasa : Adji Dharma dan Andreas Sanusi Kurniawan. Penerbit Buku Kedokteran. Jakarta
- Montgomery, R., D. K. Dryer., T. W. Conway dan A. A. Spector. 1993. **Biokimia Suatu Pendekatan Berorientasi Khusus**. Edisi Keempat. Penerjemah : M. Ismadi. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Murray, R.K., D.K. Granner., P.A. Mayer., V.W. Rodwell. 1993. **Harper's Biochemistry**. Appleton ang Lange. Canada
- Murtala, S. 1999. **Pengaruh Kombinasi Jenis dan Kosentrasi Bahan Pengisi Terhadap Kualitas Bubuk Sari Buah Markisa Siuh (*Passiflora edulis*)**. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang

- Nazir, M. 1985. **Metode Penelitian**. Ghalia. Jakarta
- Nurika, I. 2000. **Pengaruh Kosentrasi Dekstrin Dan Suhu Inlet spray Dryer Terhadap Stabilitas Warna Bubuk Pewarna Dari Ekstrak Angkak**. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 1. No. 2. Hal 15-23
- Ophart, C.E., 2003. **Denaturation Of Protein**. Virtual Chembook. Elmhurst College. <http://www.wilmhurst.edu>. Diakses tanggal 15 Maret 2012 Pukul 10.00 WIB
- Pamuji dan R. Hidayat, 2003. **Penyembuh Luka Gabus Temuan Sang Profesor** [www.gatra.com](http://www.gatra.com). Diakses tanggal 21 Maret 2012 Pukul 10.00 WIB
- Pike, R.L. And M.L. Brown. 1984. **Nutrition**. Third Edition. John Willy And Sons. New York
- Poedjiadi, A. 1994. **Dasar-Dasar Biokimia**. Universitas Indonesia. Jakarta
- Purnomo, H. 1995. **Aktivitas air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan**. Universitas Indonesia. Jakarta
- Putri, K. 2011. **Pemanfaatan Rumput Laut Coklat (*Sargassum sp.*) Sebagai Serbuk Minuman Pelangsing Tubuh**. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Qimindra. 2008. **Ikan Gabus dan Albumin**. <http://fajarqimi.blogspot.com>. Diakses tanggal 22 Maret 2012 Pukul 11.00 WIB
- Rini. 2003. **Fish Albumin : Berburu Kuthuk, Berhemat Rupiah**. Majalah Aqua. Volume 38 Februari 2003
- Rahmawati, I. 2008. **Penentuan Lama Pengeringan pada Pembuatan Serbuk Biji Alpakat (*Persea Americana mill*)**. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Rizkha, C. 2009. **Pengaruh Suhu Pengeringan Oven Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*)**. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Saanin, H. 1995. **Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan I**. Binacipta. Jakarta
- Sciencebiotech.2010. **Protein Structure**. <http://matcmadison.edu/biotech/resources/proteins/labManual/chapter-2.html>. Diakses Tanggal 10 April 2012 Pukul 12.00 WIB
- Sediaoetama. 2000. **Ilmu Gizi**. Dian Rakyat. Jakarta
- Sethiyarini. 2008. **Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Dengan Menggunakan Ekstraktor Vakum Terhadap Kualitas dan Rendemen Crude Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Dari Perairan Madura**. Skripsi. Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya. Malang.

- Shargel, L dan Andrew. 1988. **Biofarmasetika Dan Farmakokinetika Terapan**. Airlangga University Pres. Surabaya
- Simanjuntak dan J. Silalahi. 2008 **Penuntun Praktikum Biokimia**. Protein. www.google.com. Diakses tanggal 19 Maret 2012 Pukul 14.00 WIB
- Singarimbun, B.L.M dan S. Efendi. 1989. **Metode Penelitian Survy**. LP3ES. Jakarta
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhadi. 1989. **Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian**. Penerbit Liberty Yogyakarta Bekerjasama Dengan Pusata Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- \_\_\_\_\_. 2007. **Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian**. Liberty. Yogyakarta
- Sumardi, J. A dan B.B. Sasmito. 2007. **Petunjuk Praktikum Metode Analisa Dan Dampaknya Terhadap Kesehatan**. Jurnal Kesehatan Lingkungan. Vol. 2. No. 2
- Suprayitno , E., A. Chamidah dan Carvallo. 1998. **Studi Profil Asam Amino, Albumin Dan Seng Pada Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Dan Ikan Tomang (*Ophiocephalus mikropeltes*)**. Disertasi. Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya. Malang
- \_\_\_\_\_. 2008. **Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Fungsional Mengatasi Permasalahan Gizi Masa Depan**. Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar dalam Ilmu Biokimia Ikan. Rapat Terbuka Senat. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang. Tidak diterbitkan
- \_\_\_\_\_. 2007. **Ikan Gabus Pemacu Albumin**. [http ://www.cendrawasih.com](http://www.cendrawasih.com) Diakses tanggal 24 Maret 2012 Pukul 15.00 WIB
- Surakhmad, W. 1998. **Penghantar Penelitian Ilmiah Dasar, Metode Dan Teknik**. Penerbit Tarsito. Bandung
- Susanto dan Sucipta. 1994. **Teknologi Pengemasan Bahan Makanan**. C.V Family. Blitar
- Susanto, H.D. dan T.D. Widianingsih. 2004. **Dasar-Dasar Ilmu Pangan Dan Gizi. Akademika**. Yogyakarta
- Susilo, D. 2008. **Interaksi Komponen Kimiawi Dalam Produk Pangan**. www.google.com. Diakses tanggal 24 Maret 2012 Pukul 09.00 WIB
- Taib, G., S. Gumbira dan W. Sutedja. 1988. **Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian**. P.T Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta
- Tranggono. 1991. **Biokimia**. Pusat Antar Universitas. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Widyati, S. 2003. **Pedoman Praktikum Isolasi Protein Dan Elektroforesis**. Universitas Brawijaya. Malang

Winarno, F. G., F. Srikandi dan D. Fardiaz. 1980. **Pengantar Teknologi Pangan**. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

\_\_\_\_\_. 2002. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT. Gramedia. Jakarta

Vistanty, H. 2010. **Pengeringan Pasta Susu Kedelai Menggunakan Pengering Unggun Terfluidakan Partikel Inert**. Skripsi. Teknik Kimia. Universitas Diponegoro

Yahya, A. 2008. **Pengeringan Vakum**. <http://www.ccintonline.com/mekanika/tiki-indeindex.php>. Diakses tanggal 20 Maret 2012 Pukul 17.00 WIB

Yitnosumarto, S. 1993. **Percobaan, Perancangan, Analisis dan Interpretasinya**. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Zayas. 1997. **Functionality Of Proteins In Food**. Springer. New York

