

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., Nurjanah., T, Hidayat dan V, yusefi. 2013. *Profil Asam Amino dan Asam Lemak Kerang Bulu (Anadara antiquata)*. JPHPI. Volume 16 Nomor 2. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 159-167.
- Anditasari, D., S. Kumalaningsih, A. F. Mulyadi. 2014. Potensi Daun Suji (*Pleomele angustifolia*) Sebagai Serbuk Pewarna Alami (Kajian Konsentrasi Dekstrin Dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Serbuk). Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP UB. Seminar Nasional BKS PTN Barat. Bandar Lampung. Hal. 1196.
- AOAC. 1995. Official Methode of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. Washington DC.
- Ariyani. N. 2010. Formulasi Tepung Campuran Siap Pakai Berbahan Dasar Tapioka-Mocal Dengan Penambahan Maltodekstrin Serta Aplikasinya Sebagai Tepung Pelapis Keripik Bayam. Kementerian Pendidikan Nasional. Universitas Jenderal Soedirman. Fakultas Pertanian. Purwokerto. Skripsi. Hal. 62.
- Asiah, N., R. Sembodo., A. Prasetyaningrum. 2012. Aplikasi Metode Foam-mat Drying Pada Proses Pengeringan Spirulina. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri vol. 1 no.1. Hal. 462.
- Budiarto, E dan A. Dewi. 2001. Pengantar Epidemiologi Edisi 2. Buku Kedokteran EGC. Jakarta. Hal.135.
- Hadiyat, D. 1991. Kinetika Human Serum Albumin Pada Pemberian Intravena. Pusat Penelitian Teknik Nuklir. Badan Tenaga Atom Nasional. Bandung. PPTN-BATAN. Hal. 288.
- Hermain, R. M., N. Yusuf. 2012. Formulasi Produk Ilabulo Ikan Patin (*Pangasius* sp.). Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo. Hlm. 20.
- Hermiastuti, M. 2013. Analisis Kadar Protein dan Identifikasi Asam Amino pada Ikan Patin (*Pangasius djambal*). Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember. Hal. 16.
- Iswari, K. 2007. Kajian Pengolahan Bubuk Instant Wortel Dengan Metode *Foam Mat Drying*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol. 3 2007. Hal. 1.
- Kamsiati, E. 2006. Pembuatan Bubuk Sari Buah Tomat (*Licopersicon esculentum* Mill.) dengan Metode *Foam-Mat Drying*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 7. No. 2. Agustus 2006. Hal.113-119.

- Kupiec, T. 2004. *Quality-Control Analytical Methods: High-Performance Liquid Chromatography International Journal of Pharmaceutical Compounding. Analytical Research Laboratories*. Vol. 8 No. 3 May/June 2004 223 . Oklahoma City. Oklahoma. Hal. 1.
- Kusumaningrum, G. A., A. Alamsiah dan E. D. Masithah. 2014. Uji Kadar Albumin Dan Pertumbuhan Ikan Gabus (*Channa striata*) Dengan Kadar Protein Pakan Komersial yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* Vol. 6 No. 1, Hal. 1-2.
- Laverius, M. F. 2011. Optimasi Tween 80 Dan Span 80 Sebagai Emulsifying Agent Serta Carbopol Sebagai Gelling Agent Dalam Sediaan Emulgel Photoprotector Ekstrak Teh Hijau (*Camellia sinensis* L.): Aplikasi Desain Faktorial. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta. Hal. 11.
- Moentamaria, D. 2004. Pembuatan Serbuk Kering Bermuatan Jamur *Phanerochaete chrysosporium*. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia* Vol. 3 no. 2. Hal. 98.
- Mulyadi, A. F., M. Effendi, dan J. M. Maligan. 2011. Modul Teknologi Pengolahan Ikan Gabus. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. Hal. 2-5.
- Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (*Food Supplement*). Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar, 2013. Hal. 1.
- Mutiara, T., Ernawati., M. Mieke dan L. Dewi. 2008. Ilmu Pengetahuan Alam untuk SMK dan MAK Kelas X. Erlangga. Hal. 7.
- Nugroho, M. 2012. Isolasi Albumin dan Karakteristik Berat Molekul Hasil Ekstraksi Secara Pengukusan Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). Universitas. Hal. 1.
- Nugroho, M. 2013. Isolasi Albumin Dan Karakteristik Berat Molekul Hasil Ekstraksi Secara Pengukusan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Dosen Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan. *Jurnal Saintek Perikanan* Vol. 9, No. 1, 2013 : 40-48. Hal. 42.
- Nurlaili, F. A., P. Darmadji, Y. Pranoto. 2014. Mikroenkapsulasi Oleoresin Ampas Jahe (*Zingiber officinale var. Rubrum*) DENGAN Penyalut Maltodekstrin. *Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. AGRITECH*, Vol. 34, No. 1, Februari 2014. Hal. 25.
- Pamungkas, E. T. G. D., Wignyanto , dan S. Anggarini 2015. Pembuatan Puree Bawang Merah Dalam Kajian Konsentrasi Natrium Metabisulfit, Penambahan Maltodekstrin. *Jurusan Teknologi Industri Pertanian - Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya*. Hal. 2.



- Prasetya. 2008. Albumin Ikan Gabus Untuk Kesehatan. <http://prasetya.ub.ac.id>. Hal. 1-2.
- Prasetyo, S. S. dan Vincentius. 2005. Pengaruh Penambahan *Tween 80*, Dekstrin, dan Minyak Kelapa Pada Pembuatan Kopi Instan Menggunakan Metode Pengeriing Busa. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*. Vol. 4 No. 3. Desember. Hal. 1.
- Pratiwi, A. D. dan I. Suharto. 2015. Pengaruh Temperatur dan Tebal Lapisan Susu Kedelai pada Tray dalam Pengeriing Busa terhadap Kualitas Susu Kedelai Bubuk. *Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Katolik Parahyangan*. ISSN 1693-4393. Hal. 1.
- Putra, S. D. R., L.M. E. Purwijantiningih, F. S. Pranata. 2013. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana Linn.*) Dengan Variasi Maltodekstrin Dan Suhu Pemanasan. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Hal. 5-6.
- Retno, E. D., Fadillah dan K. Enny. 2006. Pengeriing Jambu Biji (*Lambo gurva*) dengan metode *Foam-Mat Drying*. *Ekuilibrium*, Vol. 5 No. 1. 2006. Hal.1-7.
- Rusli, J. dan M. Saud. 2006. Terapi Albumin dalam Ekstrak Ikan Gabus terhadap Kerusakan Hati Tikus Putih. Makassar : Politeknik Kesehatan Makassar. Hal 1.
- Santoso, A. H., M. Astawan, T. Wresdiyati. 2015. Potensi Ekstrak Ikan Gabus (*Channa striata*) Sebagai Stabilisator Albumin, Sgot Dan Sgpt Tikus Yang Diinduksi Dengan Parasetamol Dosis Toksis. *Jurusan Gizi Poltekkes Malang*. Malang. Hal. 2.
- Soediaoetama, A. D. 1998. *Ilmu Gizi*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 30.
- Sigma-Aldrich. 2015. *Tween 80 Sigma Ultra. Production information. Saint Louis, Missouri* 63103. USA. Hal. 1.
- Srihari, E., F. S. Lingganingrum., R. Hervita, dan H. Wijaya. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik Universitas Surabaya*. Hal. 2-4.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Penerbit Liberty. Hal. 97.
- Suprayitno, E. 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. Hal. 1.
- Susanti, Y. I., dan W. D. R. Putri. 2014. Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora edulis f. edulis Sims*) Kajian Konsentrasi *Tween 80* dan Suhu Pengeriing. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No. 3. Hal 174.

- Susiwi. 2009. *Handout* Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung. Hal. 1.
- Syamsuni, H. 2006. *Farmasetika Dasar Dan Hitungan Farmasi*. Egc Kedokteran. Jakarta. Hal 1.
- Tjandrawinata, R. R. 2008. Peran Albumin Dalam Penatalaksanaan Sirosis Hati. *Medicinus. Scientific Jaournal Of Pharmaceutical Development And Application*. Vol. 21. ISSN 1979-391X. Hal. 2.
- Tjiptono. 2004. *Manajemen jasa*. Hal. 42.
- Ulandari, A., D. Kurniawan, dan A. S. Putri. 2011. Potensi Protein Ikan Gabus dan Mencegah Kwashiorkor Pada Balita di Provinsi Jambi. *Fakultas Kedokteran Universitas Jambi*. Hal. 1-3.
- Umar, H. 2002. *Metode Riset Bisnis*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal. 48.
- Vistanty, H. 2010. *Pengeringan Pasta Susu Kedelai Menggunakan Pengering Unggun Terfluidakan Partikel Inert*. Tesis. Magister Teknik Kimia. Program Pasca Sarjana. Universitas Diponegoro. Hal. 11.
- Winarno, F. G. 1998. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta. Hal. 30.
- Yana, M. F. dan J. Kusnadi. 2015. Pembuatan Yogurt Berbasis Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Dengan Metode *Freeze Drying* (Kajian Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian FTP. Universitas Brawijaya. Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 3 p.1203-1213. Hal. 1204.
- Yazid, E. dan Nurjanti,L. 2006. *Penentuan Praktikum Biokimia*. Penerbit Andi.Yogyakarta. Hal. 1.
- Yuliawaty, S. T, dan W. H. Susanto. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan Dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda Citrifolia L*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 1. Hal. 41-45.
- Yuniarti, D. W, T. D. Sulistiyati., E. Suprayitno. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *PS Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. THPi Student Journal*, vol. 1 NO. 1 pp 1-9. Universitas Brawijaya. Hal. 1-9.