

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah. 2011. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Agustin, F. dan W. D. R. Putri. 2014. Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. **3**(3):1-9.
- AOAC. Association of Official Analytical Chemist. 1990. Methods of Analysis. United State America: Library of Congress Catalog.
- Assadad, L dan B. S. Utomo. 2011. Pemanfaatan Garam dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan. *Jurnal Squalen* **6**(1): 26-37.
- Astuti, R.T., Y. S. Darmanto dan I. Wijayanti. 2014. Pengaruh Penmbahan isolat Protein Kedelai terhadap karakterstik Bakso dari Surimi Ikan Swangi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi hasil Perikanan* **3**(3): 47-54.
- Attaftazani A. R., E. Suprayitno dan T. D. Sulistiyani. 2013. Subtitusi Tepung Beras Pada Pembuatan Cookies Makanan Balita Dari Residu Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal*. **1**(1): 75-82.
- Belinda, A.S dan Yunianta. 2015. Uji Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Sari Biji Kecipir dengan Penambahan Enzim Papain. *Jurnal Pangan dan Argoindustri* **4** (1): 148-157.
- Boostani, S., M. Aminlari, M. M. Nasab, M. Niakosari, and G. Mesbahi. 2017. Fabrication and characterisation of soy protein isolate-grafted dextran biopolymer: A novel ingredient in spray-dried soy beverage formulation. *International Journal of Biological Macromolecules* **102**(2017):297-307.
- Colmenero FJ, F.J.S. Muniz and B.O. Alonso. 2010. Design and development of meat- based functional foods with walnut: Technological, nutritional and health impact. *Journal of Food Chemistry* **123**(4): 959–967.
- Dotulong, V. 2009. Nilai Proksimat Sosis Ikan Ekor Kuning (*Caesio spp*) Berdasarkan Jenis Casing dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Pasific* **1**(4):506-609
- De Garmo, E.G., Sullivan W.G., and Canada. 1994. Engineering Economy, Mc Milan Pub. Company, New York.7
- De Man, J. 1997. Kimia Makanan. Edisi Kedua. Bandung (ID). ITB Press

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1995. Daftar Komposisi Bahan-Bahan Makanan. Bharata Karya, Jakarta.
- Gaman, P dan K. B. Sherrington. 1981. Ilmu Pangan. Jogjakarka: Gajahmada University Press
- Hadiwiyoto, D. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Yogyakarta: Liberty
- Hafiludin. 2015. Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat yang Berbeda. *Jurnal Kelautan* **8**(1): 31-43
- Hayati R., A. Marliah dan F. Rosita. 2012. Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Floratek* **7** :66 – 75.
- Herawati, D. A. dan Wibawa A. A. 2006. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. **1**(2):48-58.
- Jeudun, A. 2011. Metode Penelitian Eksperimen. Makalah Pelatihan Penulisan Artikel Ilmiah. Jogyakarta
- Jafarpour, A., H. A. Hajiduon and M. A. Rez. 2012. A Comparative Study on Effect of Egg White, Soy Protein Isolat and Potato Starch on Functional Properties of Common Carp (*Cyprinus carpio*) Surimi Gel. *Journal of Food Process Technol* **3**(11): 1-6.
- Kharisma, M., E. Nurcahya dan I. Wijayanti. 2016. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai yang Berbeda dan Karagenan terhadap Karakteristik Sosis Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Pengantar dan Biotek Hasil Perikanan* **5**(1):43-48.
- Khosy, R. R., S. K. Mary, S. Thomas, and L. A. Pothan. 2015. Environment Frienly Green Composites Based on Soy Protein Isolate. *Journal Food Hydrocolloids* **50**: 174-192
- Koapaha, T., T. Langi dan L. E. Lalujan. 2011. Penggunaan Pati Sagu Modifikasi Fosfat Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Eugenia* **17** (1): 80-85.
- Koentjaraningrat. 1983. Metode-Metode Penelitian Masyarakat. Gramedia. Jakarta
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Kedelai (teori dan praktek). <http://ebook.pangan.com>.
- Ladamay, N. A. dan S.S Yuwono. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan *Foodbars* (Kajian resto tapioca: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. **2**(1): 67-78.

- Liyanage, D.S., M. Tillekeratne, and S. Hewage. 2001. Preparatin and characterization of edible soya protein films. *Journal Natn. Sci.* **29**(3&4): 137-145.
- Machin, A. 2012. Potensi Hidrolisat Tempe sebagai Penyedap Rasa Melalui Pemanfaatan Ekstrak Buah Nanas. *Jurnal Biosaintifika* **4**(2): 70-77.
- Martynis, M., E. Sundari dan E. Sari. 2012. Pembuatan Biobriket dari Limbah Cangkang Kakao. *Jurnal Litbang Industri.* **2**(1): 35-41.
- Mervina. 2009. Formulasi biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dan isolat protein kedelai (*Glycine max*) sebagai makanan potensial untuk anak baliti gizi kurang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* **23**(1):9-16.
- Moedjiharto, T. J. 2003. Evaluasi Fisikokimia Sosis Tempe -Dumbo. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan.* **14**(2):164-168
- Muchtadi, T. R., M. Sugiyono dan F. Ayustaningwarno. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, Bandung.
- Mukhlis, A. M., E. Hartulistiyoso dan Y. A. Purwanto. 2017. Pengaruh Kadar Air terhadap Beberapa Sifat Fisik Lada Putih. *Jurnal Agritech.* **37**(1):15-21.
- Munthe, I., M. Isa, Winaruddin, Sulasmi, Herrialfian dan Rusli. 2016. Analisis Kadar Protein Ikan Depik (*Rasbora tawarensis*) di Danau Laut Tawar Kabupaten Aceh Tengah. *Jurnal Medika Veterinaria* **10**(1):67-69.
- Nantami, N. 2011. Karakteristik Sosis Rasa Ayam dari Surimi Ikan Lele Dumbo (*clarias gariepinus*) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal pengolahan hasil perikanan Indonesia* **14**(2): 106-114.
- Nusantari, E., A. Abdul dan R M Hermain. 2016. Ikan Bandeng Tanpa Duri (*Chanos chanos*) sebagai Peluang Bisnis Masyarakat Desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat.* **3**(1): 78-87.
- Oedjoe, M. D. R., E. Suprayitno, Aulanni'am and E. Y. Herawati. 2012. Effects of Water Flow Speed on Muscle Histology and Survival Rate in Improving Tiger Grouper Hatchlings Quality. *International Journal of Basic and Applied Sciences.* **12**(6):80-84.
- Pasaribu, A. M. 2004. Kajian Sistem Modular pada Usahatani Ikan Bandeng (*Chanos chanos*, Forskal) di Sulawesi Selatan. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian* **2**(2):187-192

- Purwanto, R. O., B. Dwi dan M. Bagus. 2013. Pengaruh Komposisi Sirup Glukosa dan Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko - Kimia dan Inderawi Dodol Rumput Laut (*Eucheuma spinosium*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 1(1) :1-12.
- Saanin H.1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan I, Bandung: Bina cipta Bandung.
- Saleh, A., 2013. Efisiensi Konsentrasi Perekat Tepung Tapioka terhadap Nilai Kalor Pembakaran pada Bioriket batang Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains* 7(1):78-89.
- Sasmito, B. B. 2005. Dasar-Dasar Pengawetan Bahan Pangan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Setiawan, D. W., E. Suprayitno., dan T. D. Sulistiyati. 2013. Pemanfaatan Residu Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Dalam Pembuatan Kerupuk Ikan Beralbumin. *THPi Student Journal* 1(1): 21-32.
- SNI. Standar Nasional Indonesia. 1995. Syarat Mutu Sosis Daging. SNI 7755-2013. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Stadelman, W. F. and O. J. Cotterill. 1995. *Egg Science and Technology*. 4 Edition. Food Products Press., An Imprint of the Haworth Press, Inc., New York.
- Sulardjo dan A. Santoso. 2012. Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir terhadap Kualitas Jelli Buah Rambutan. *Jurnal Magistra* (82): 80-87.
- Sumarno, S. Neogrohati, Narsito dan I.I Falah. 2002. Estimasi Kadar Protein dalam Bahan Pangan Melalui Analisis Nitrogen Total dan Analisis Asam Amino. *Majalah Farmasi Indonesia* 13(1): 34-43.
- Suprayitno, E. 2003. Biokimia Ikan Metabolisme Lemak. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya Malang
- Suprayitno, E. 2017. Dasar Pengawetan. Malang: UB Press.
- Suprayitno, E. 2017. Misteri Ikan Gabus. Malang: UB Press.
- Suprayitno, E., Titik D. S. 2017. Metabolisme Protein. Malang: UB Press.
- Susanto, E. 2010. Pengolahan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) Duri Lunak. Universitas Diponegoro: Semarang. Seri Materi Penyuluhan Bagi Masyarakat Pesisir; 1-19.

- Suzuki T. 1981. Fish and Krill Protein. London: Processing Technology Applied Science Publishing. Ltd.
- Sulthoniyah, S. T., T. D. Sulistiyati dan E. Suprayitno. 2013. Pengaruh Suhu Pengukusan terhadap Kandungan Gizi Organoleptik Abon Ikan Gabus. *THPi Student Journal* 1(1): 33-45
- Syarafina, I. L., F. Swastawati dan Romadhon. 2014. Pengaruh Daya Serap Asap Cair dan Lama Perndaman yang Brebeda terhadap Kualitas Dendeng Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) dan Ikan Tenggiri (*Scomberomous* sp) Asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(1): 50-59.
- Thomphson M. P., Tarassuk, N. P., Jenness, R., Lillevik, H. A., Ashworth, U. S., and Rose, D., 1965. *Nomenclature of the proteins of cow's milk-second revision*. *Journal of Dairy Sci* 48: 159.
- Uhi, H. T. 2006. Pemanfaatan Gelatin Tepung Sagu (*Metroxylon sago*) sebagai Bahan Pakan Ternak Ruminansia (*Utilization of Sago (Metroxylon sago) Gelatin as Feed Ruminant*). *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(2): 108-111.
- Wau, E. R., Suparmi dan Desmelati. 2010. The Effects Of Different Processing Method Toward Ulity Of Shrimp (*Acetes Erythraeus*) Sausage. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 15(1): 71-82.
- Wenno, M. R, E. Suprayitno, A. Aulanni dan Hardoko. He Physicochemical Characteristics And Angiotensin Converting Enzyme (Ace) Inhibitory Activity Of Skipjack Tuna (*Katsuwonus pelamis*) "Bakasang". *Jurnal Teknologi* 78: 119-124
- Wibowo S. 2007. Budidaya Bawang Putih, Merah dan Bombay. Jakarta : PT Penebar Swadaya.
- Widarti, B. N., P. Sitohang dan E. Sarwono. 2016. Penggunaan Tongkol Jagung Akan meningkatkan Nilai Kalor pada Briket. *Jurnal Integrasi Proses*. 6(1): 16-21.
- Widiharih, T. Analisis Ragam Multivariat untuk Rancangan Acak Lengkap dengan Pengamatan Berulang. *Jurnal Matematika dan Komputer*. 4(3): 139-150
- Widjarnoko. 2007. Studi Kualitas Fisik-Kimiawi dan Organoleptik Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat Pengaruh Perebusan, Pengukusan dan Kombinasinya Dengan Pengasapan. *Jurnal Tek. Pert.* 4(3): 193 – 202.
- Widowati, S. 2007. Teknologi Pengolahan Kedelai. Monograf. Buku Kedelai: Teknik Produksi dan Pengembangan. Puslitbangtan hlm. 491-521.

- Winarno FG. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia pustaka Utama.
- Yulistina, I., E. Nurvia dan Aniswatul. 2012. Pengaruh Penambahan Aneka Rempah terhadap Sifat Fisik, Organoleptik serta Kesukaan pada Kerupuk dari Susu Sapi Segar. Seminar Nasional Kedaulatan Pangan Energi. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Timur.
- Yuniarti, D. W., E. Suprayitno dan T. D. Sulistiyati. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal* **1**(1):1-9.
- Yuwono, S. S dan Pramuditya, G. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* **2**(4): 200-209
- Zhang W, Shan X, Himali S, Eun JL and Dong UA. 2010. Improving Functional Value of Meat Products. *Journal Meat Science* **86**(1): 15–31.