

DAFTAR PUSAKA

- Agustina, A. 2015. Penganekaragaman Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Jagung (*Zea Mays sp.*). *Ejurnal Boga*. **4** (1).
- Amalia, F., dan C.M. Kusharto. 2013. Formulasi Flakes Pati Garut dan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) sebagai Pangan Kaya Energi Protein dan Mineral untuk LANSIA. *Jurnal Gizi dan Pangan*. **8** (2).
- Ambarita, M.D.Y., E.S. Bayu, dan H. Setiado. 2015. Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (*Musa spp.*) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroekoteknologi*. **4** (1).
- Andarwulan, N. F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. Analisa Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anonim. 2018. Calories in General *Channa striata*. <http://www.myfitnesspal.com/CaloriesinGeneralChannastrinata.html>. Diakses pada tanggal 01 Januari 2018 pukul 23.07 WIB.
- Anwar, E. 2004. Studi Kemampuan Niosom yang Menggunakan Maltodekstrin Pati Garut sebagai Pembawa Klorfeniramin Maleat. *J. Makara Sains*. **8** (2).
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemistry. ed 15th. Maryland (USA): AOAC International American.
- Apriawan, D.C., Irham dan J.H. Mulyo. 2015. Analisa Produksi Tebu dan Gula di PT. Perkebunan Nusantara VII PERSERO. *Jurnal Agro Ekonomi*. **6** (2).
- Artama, T. 2003. Pembuatan Crackers dengan Penambahan Tepung Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*). *Jurnal Matematika, Saint, dan Teknologi*. **4** (1).
- Astarini, F., B. Sigit dan D. Praseptianga. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Flakes Komposit dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*. **3** (1).
- Astawan, M. 2004. Pembuatan Mie dan Bihun. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Awan, S.A. N. Astuti, A. Bukhari, M. Mahendraadatta, dan A.B. Tawali. Manfaat Suplementasi Ekstrak Ikan Gabus Terhadap Kadar Albumin, MDA pada Luka Bakar Derajat II. *JST Kesehatan*. **4** (4).
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Badan Statistik Produksi dan Hortikultura. Statistik Produksi dan Hortikultura Tahun 2014. 2015. Kementerian Pertanian: Direktorat Jenderal Hortikultura.

- Baie, S.H. and K.A. Sheikh. 2000. The Wound Healing Properties of *Channa striatus*-Cetrimide Cream-Wound Contraction and Glycosaminoglycan Measurement. *Journal of Ethnopharmacology*. **73** (1).
- Chaunier L, P. Courcoux, G.D. Valle, and D. Lourdin. 2005. Physical and Sensory Evaluation of Corn Fakes Crispness. *Journal Texture Studies*. **36** (10).
- Courtenay, W.J. 2004. Snakeheads (Pisces, Channidae) – A biological Synopsis and Risk Assessment. US Geological Survey Circular: 1251, series II.
- Cucikodana, Y. A. Supriadi, dan B. Purwanto. 2012. Pengaruh Perbedaan Suhu Perebusan dan Konsentras NaOH terhadap Kualitas Bubuk Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*). *J. Fitech*. **1** (1).
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Depkes RI. 2013. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75.
- Deptan. 2009. Standar Prosedur Operasional Pengolahan Pisang. Deptan. Jakarta.
- De Garmo E.P., W.G. Sullivan dan J.R. Canada. 1984. Engineering Economy, Seventh Edition. Macmillan Publishing Company. New York.
- Faridah, A. K.S. Pada, A.Yulastri, dan L. Yusuf. 2008. Patiseri Jilid 1 Untuk SMK. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- _____. 2008. Patiseri Jilid 2 Untuk SMK. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- _____. 2008. Patiseri Jilid 3 Untuk SMK. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fatmawati dan Mardiana. 2014. Tepung Ikan Gabus sebagai Sumber Protein (*Food Supplement*). *Jurnal Bionature*. **15** (1).
- Febrianty, K., T.D. Widyaningsih, S.D. Wijayanti, N.I.P Nugrahini dan J.M. Maligan. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung (Ubi Jalar Terfermentasi: Kecambah Kacang Tunggak) dan Lama Perkecambahan terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Flake. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. **3** (3).
- Feliana, F., A.H. Laenggeng dan F. Dhafir. 2014. Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Umur Panen di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal E-Jip biol*. **2** (3).
- Fellow, P. J. 2000. Food Processing Technology Principles and Practice. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.

- Firlianty, E. Suprayitno, H. Nursyam, Hardoko, dan A. Mustafa. 2013. Chemical Composition and Amino Acid Profile of Channidae Collected from Central Kalimantan, Indonesia. *International Journal of Science and Technology*. **2** (4).
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. **4** (2).
- Gianti, I. dan H. Evanuarini. 2011. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. **6** (1).
- Gulo, W. 2000. Metodologi Penelitian. PT. Grasindo. Jakarta.
- Handoyo, W.T dan A. Luthfi. 2016. Karakterisasi Proses Produksi Dan Kualitas Tepung Ikan Di Beberapa Pengolahan Skala Kecil. Disajikan dalam Seminar Nasional Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan. UGM.
- Hardoko, E. Suprayitno, T.D. Sulistiyati, dan A.A. Arifin. 2017. Karakterisasi Nugget Pindang Ikan-Ampas Tahu yang Ditambah Tepung Tulang Ikan sebagai Sumber Kalsium. *Jurnal Sains dan Teknologi*. **1** (1).
- Herlina, E., dan F. Nuraeni. 2014. Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dalam Menunjang Ketahanan Pangan. *Jurnal Sains Dasar*. **3** (2).
- Hui, Y. H. 1993. Dairy Science and Technologi Handbook. New York: VCH Publisher, Inc.
- Husniati. 2009. Studi Karakterisasi Sifat Fungsi Maltodekstrin dari Pati Singkong. *Jurnal Riset Industri*. **3** (2).
- Kadarohman, A., S.H. Heli dan M.S. Fareza. 2010. Konversi dan Karakterisasi Isoeugenol Asetat menjadi Vanilin Asetat. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*. **1** (2).
- Karisson, A.O. R. Ipsen, K. Schrader, dan Y. Ardo. 2005. Relationship Between Physical Properties of Casein Micelles and Rheology of Skim Milk Concentrate. *J. Dairy Sci.* **88**:3784–3797.
- Keerthi, V.R. dan S. Pavani. 2016. Protein Enriched Ragi *Flakes*. *Journal of Food and Dairy Technology*. **4** (3).
- Koswara, S. 2008. Makanan Bergula dan Kerusakan Gigi. Toko Ebook Online Pangan, Gizi dan Argoindustri. (<http://www.ebookpangan.com>).
- Lestari, N. 2010. Formulasi Dan Kondisi Optimum Proses Pengolahan “High Nutritive Value” Margarin dari Minyak Ikan Patin (*Pangasius sp.*). *Jurnal Riset Industri*. **5** (1).
- Legowo, A.M. Nurwantoro dan Sutaryo. 2007. Buku Ajar Analisa Pangan. Universitas Diponegoro: Semarang.

- Lisa, M. M. Lutfi, dan B. Susilo. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. **3** (3).
- Lolodatu, E.S. dan L.M. Ekawati. 2015. Kualitas Non Flaky Crackers Coklat dengan Variasi Substitusi Tepung Pisang Kepok putih (*Musa paradisiaca forma typica*). *Jurnal Teknobiologi*. **2** (1).
- Malian, A.H., B. Rachman dan A. Djulin. 2004. Permintaan Ekspor dan Daya Saing Panili di Provinsi Sulawesi Utara. *Jurnal Agro Ekonomi*. **22** (1).
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas Dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. **4** (3).
- Medina, W.T., R.A. Quevedo, and J.M. Aguilera. 2013. Changes on Image Texture Features of Breakfast Flakes Cereals during Water Absorption. *Food Science and Technology Journal*. **9** (1).
- Midayanto, D.N. dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. **2** (4).
- Muchtadi D. 1989. Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muharto dan A. Ambarita. 2016. Metode Penelitian Sistem Informasi: Mengatasi Kesulitan Mahasiswa dalam Menyusun Proposal Penelitian. Yogyakarta: Deepublish.
- Negara, H.P., I.Y.B. Lelana dan N. Ekantari. 2014. Pengkayaan B-Karoten pada Cokelat Batang dengan Penambahan *Spirulina platensis*. *Jurnal Perikanan*. **16** (1).
- Nielsen, S. S. 2010. Introduction to Food Analysis. Food Analysis 2th edition. Springer: USA.
- Nurali, E.J.N., M.B. Lelemboto, dan Y. Amu. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) sebagai Bahan Baku Pembuatan *Flakes* dengan Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine max* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*. **5** (2).
- Oladapo, A., M.A.S. Akin dan L.O. Olusegun. 1984. Quality Changes of Nigerian Traditionally Recessed Freshwater Fish Species. *Journal Food Tech*. **19** (1).
- Palupi, H.T. 2012. Pengaruh Jenis Pisang dan Bahan Perendam terhadap Karakteristik Tepung Pisang (*Musa* Spp). *Jurnal Teknologi Pangan*. **4** (1).
- Papunas, M.E., G.S.S Djarkasi, dan J.S.C. Moningka. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays* L), Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*, sp) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan UNSTRAT*. **3** (5).

- Pentury, M.H., H. Nursyam, N. Harahap, dan Soemarno. 2013. Karakterisasi Maltodekstrin dari Pati Hipokotil Mangrove (*Bruguiera gymnorhiza*) menggunakan Beberapa Metode Hidrolisis Enzim. *Indonesian Green Technology Journal*. **2** (1).
- Petalia, P., E. Julianti, dan L.M. Lubis. 2017. Pengaruh Berbagai Jenis Asam Jeruk terhadap Perubagahn Mutu Ikan Mas Naniura selama Waktu Display. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. **5** (1).
- Petrus, H. Purnomo, E. Suprayitno, dan Hardoko. 2013. Physicochemical characteristics, sensory acceptability and microbial quality of Wadi Betok a traditional fermented fish from South Kalimantan, Indonesia. *International Food Research Journal*. **20** (2).
- Poernomo, D., S. H. Suseno, dan A. Wijatmoko. 2004. Pemanfaatan Asam Cuka, Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) untuk Mengurangi Bau Amis Petis Ikan Layang (*Decapterus Spp.*). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. **8** (2).
- Prabawati, S., Suyanti dan D.A Setyabudi. 2008. Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Departemen Pertanian Bogor.
- Prahasta, A. 2009. Agribisnis Pisang. CV Pustaka Grafika: Bandung.
- Pratama, R.I. I. Rostini, dan E. Liviawaty. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus sp.*). *Jurnal Akuatika*. **5** (1).
- Probowati, B.D. I. Maflahah, dan T. Sugiarti. 2011. Pengembangan Industri Berbasis Tepung Terigu Melalui Idetifikasi Preferensi Konsumen. *Jurnal EMBRYO*. **8** (1).
- Purawisastra, S. Dan H. Yuniati. 2010. Kandungan Natrium Beberapa Jenis Sambal Kemasan Serta Uji Tingkat Penerimaannya. *Puslitbang Gizi dan Makanan*. **33** (2).
- Purnamasari, I.W. dan W.D.R. Putri. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat terhadap Karakteristik *Flakes* Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. **3** (4).
- Purwati, N.A.D., D. Handayani, dan A. Ruhana. 2015. Es Krim *Free Lactose* Berbahan Dasar Sari Hanjeli sebagai Alternatif Pengganti Es Krim Susu bagi Penderita *Lactose Intolerance*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. **4** (1).
- Santoso, U. T. Murdaningsih, dan R. Mudjisihono. 2007. Produk Ekstrusi Berbasis Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. **18** (1).
- Sari, D.K. S.A. Marliyati, L. Kustiyah, A. Khomsan, dan T.M. Gantohe. 2014. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Agritech*. **34** (2).

- Satuhu, S., dan A., Supriyadi. 2000. Pisang : Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Satuhu S.A. 2002. Pisang: Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Setiawan, D.W. T.D. Sulistiyati, dan E. Suprayitno. 2013. Pemanfaatan Residu Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dalam Pembuatan Kerupuk Ikan Beralbumin. *Jurnal THPi*. **1** (1).
- Setyaningsih, D., R. Rahmalia dan Sugiyono. 2008. Kajian Mikroenkapsulasi Ekstrak Vanili. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. **19** (2).
- Setyanto, A.E. 2005. Memperkenalkan Kembali Metode Eksperimen dalam Kajian Komunikasi. *Jurnal Ilmu Komunikasi*. **3** (1).
- Shahzadi, E., M.S. Butt, S.U. Rehman, dan K. Sharif. 2005. Rheological and Baking Performance of Composite Flours. *International Journal of Agriculture and Biology*. **7**(1).
- Simatupang, T.P. Desmelati, dan N.I. Sari. 2013. Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*) pada Es Krim Rumput Laut (*Euचेuma cotonii*) terhadap Penerimaan Konsumen. *JOM*. **1** (1).
- Sindgikar, V., B. Narasanagi, V. Tejasvini, A. Ragate dan F.A. Patel. 2017. *US National Library of Medicine Enlisted Journal*. **10** (2).
- Sofyan, J.S. dan M. Karim. 2014. Perbandingan Nutrisi Otak-Otak Berbahan Baku Ikan Tenggiri, Ikan Bandeng dan Ikan Gabus. *Jurnal Balik Diwa*. **5** (2).
- Standar Nasional Indonesia. 1996. Mutu Standar Tepung Ikan. SNI 01-2175-1996. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- _____. 1996. Mutu Standar Susu Sereal. SNI 01-4270-1996. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- _____. 2006. Pengujian Kadar Abu pada Produk Perikanan. SNI 01---2354.1.2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji, S. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhadi. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty Yogyakarta Bekerjasama Dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., H. Bambang dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sugiyanto, C. 2007. Permintaan Gula di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*. **8** (2).

- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Alfabeta. Bandung.
- Suhabawa, L., S. A. Budhiyanti, dan A.N. Sary. 2006. Pengaruh Komposisi Tepung Tapioka dan Daging Serpih Marlin Hitam terhadap Karakteristik dan Tingkat Kesukaan *Fish Nugget*. *Jurnal Perikanan*. **8** (2).
- Sulthoniyah, S.T.M., T.D. Sulistiyati, dan E. Suprayitno. 2013. Pengaruh Suhu Pengukusan terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal*. **1** (1).
- Sunardi, Fitriani, dan H. Chotimah. 2008. Pengaruh Pola Pengeringan terhadap Rendemen dan Kualitas Minyak Atsiri Daun Nilam (*Pogostemon calbin Benth*). *Jurnal Hutan Tropis Borneo*. **22** (1).
- Suprpto, H. 2006. Pengaruh Perendaman Pisang Kepok (*Musa acuminax balbisiana Calla*) dalam Larutan Garam terhadap Mutu Tepung yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. **1** (2).
- Suprayitno, E. 2014. Profile Albumin Fish Cork (*Ophicephalus striatus*) of Different Ecosystems. *International Journal of Current Research and Academic*. **2** (12).
- , E. 2017. Misteri Ikan Gabus. UB Press. Malang.
- Suprayitno, E. dan T. D. Sulistiyati. 2017. Metabolisme Protein. UB Press. Malang.
- Suradi, K. 2007. Tingkat Kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik (*The Hedonic Scaling of Meatball from Various kind of Meat on Several Statistic Approached*). *Jurnal ilmu ternak*. **7** (1).
- Suraya, U. dan Haryuni. 2013. Evaluasi Perikanan Tangkap di Sungai Rungan Kalimantan Tengah. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. **2** (2):
- Suryana. 2010. Metodologi Penelitian. Buku Ajar Perkuliahan. UPI. Bandung.
- Suryaningrum, T.D. Syamdidi, dan E.M. Rizki. 2013. Penggunaan Berbagai Garam dan Bumbu pada Pengolahan Pindang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Kelautan dan Perikanan*. **8** (1).
- Suwandi, R. Nurjanah dan M. Winem. 2014. Proporsi Bagian Tubuh dan Kadar Proksimat Ikan Gabus pada Berbagai Ukuran. *JPHPI*. **17** (1).
- Suryaningrum, T. dan N. Rustanti. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Mocaf terhadap Kadar Pati, Nilai Indeks Glikemik (IG), Beban Glikemik (BG), dan Tingkat Kesukaan pada *Flakes* Kumo. *Journal of Nutrition College*. **5** (4).
- Tan, B.H. dan M.E. Azhar. 2014. Physicochemical Properties and Composition of Snakehead Fish (*Channa striatus*) Whole Fillet Powder Prepared with Pre-Filleting Freezing Treatments. *International Food Research Journal*. **21** (3).

- Triyono, A. 2010. Pengaruh Maltodekstrin dan Substitusi Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap Karakteristik *Flakes*. Dalam: Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan". Yogyakarta 26 Januari 2010.
- Utomo, D., R. Wahyuni, dan R. Wiyono. 2011. Pemanfaatan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Menjadi Bakso dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya. *Jurnal Teknologi Pangan*. **1** (1).
- Wenno, M.R., E. Suprayitno, A. Aulanni'am, dan Hardoko. 2016. Identification and Molecular Interaction Mechanism Angiotensin Converting Enzyme Inhibitory Peptide from Bakasang (Fermented Skipjack Tuna (*Katsuwonus pelamis*)). *International Journal of Pharm Technology*. **5** (12).
- Winarno, F.G. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- _____. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. dan Surono. 2002. Cara Pengolahan Pangan yang Baik. M. Brio Press. Bogor.
- Wulandari, Z. 1997. Analisa Sifat Fisiko Kimia dan Finansial Produk Ekstrusi Hasil Samping Penggilingan Padi (Menir dan Bekatul). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. **1** (2).
- Yani, A., R.W. Arief, dan N. Mulyanti. 2013. Processing of Banana Flour Using a Local Banana as Raw Materials in Lampung. *Journal Advanced Science Engineering Informatian Technology*. **3** (4).
- Yuniarti, D.W., T.D. Sulistiyati, dan E. Suprayitno. 2013. Pengaruh Suhu Pengerinan Vakum terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal*. **1** (1),
- Yusmiati, S.N.H. dan R.E. Wulandari. 2017. Pemeriksaan Kadar Kalsium pada Masyarakat dengan Pola Makan Vegetarian. *Jurnal Sain Health*. **1** (1).
- Yusraini, E., P. Hariyadi dan F. Kusnandar. 2007. Karakterisasi Proses Produksi Maltodekstrin dari Pati Pisang (*Musa sp.*) secara Enzimatis dengan α -Amilase. *Forum Pasca Sarjana*. **30** (2).
- Zakaria, J.A., A.M.M. Jais, Y.M. Goh, M.R. Sulaiman, and M.N. Somchlt. 2007. Amino Acid and Fatty Acid Composition of an Aqueous Extract of *Channa striatus* (Haruan) that Exhibit Antinociceptive Activity. *Journal Clin Exp. Pharmacol Physiol*. **2** (4).
- Zuhri, N.M., F. Swastawati, dan I. Wijayanti. 2014. Pengkayaan Kualitas Mi Kering Dengan Penambahan Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) sebagai Sumber Protein. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. **3** (4).