

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta
- Amry. 2007. Kontribusi Besar Komoditas Lada. Direktorat Jenderal Perindustrian. Diakses tanggal 27 Juli 2009 pukul 9.19 WIB.
- AOAC, 1984. *Official Methods of Analysis. Association of Official. Agricultural Chemists.* Washington DC. 1141 hal.
- Astawan, M. 2009. Telur Asin, Aman dan Penuh Gizi. www.depkes.go.id.htm. Diakses tanggal 28 Maret 2009 pukul 11.15 WIB.
- Barus, Pina. 2009. Pemanfaatan Bahan Pengawet Dan Antioksidan Alami Pada Industri Bahan Makanan. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Condro, N. 2008. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Reduksi Amoniak Daging Hiu Dengan Penggorengan Vakum. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya Malang. Skripsi. *Unpublished*
- Considine, P.E., M. Douglas and D.G. Considine. 1982. Food and Food Production Encyclopedia. Van Nostrand Reinhold Company. New York
- Darmono. 2000. Reduksi Amonia Dalam Daging Hiu Kering Dengan Berbagai Konsentrasi Asam Jawa dan Lama Pengukusan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya Malang. Skripsi *unpublished*
- deMan, J. M. 1997. Kimia Makanan. Penerjemah Kosasih, P. ITB. Bandung
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta
- Fardiaz, S. 1993. Mikrobiologi. PT Gramedia. Jakarta
- Farida, S. 1999. *Penggunaan Proporsi Tepung Garut dengan Penambahan Gluten pada Pembuatan Mie Instan serta Pengaruhnya terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organik.* Tesis Program Studi Pasca Panen Program Pasca Sarjana Universitas Brawijaya. Malang
- Hadiwiyoto, S 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Liberty. Yogyakarta.
- Heid, J.L and M.A. Joslyn. 1967. *Fundamental Of Food Processing Operation Ingredients Method And Packaging.* The AVI Publishing Co, Inc. Westport. Conneticut. Menurut (Nabil, M. 1983. Mempelajari Pembuatan Kerupuk Telur

Serta Beberapa Sifat Fisik Dan Kimia Kerupuk Yang Dihasilkan. Skripsi. Fateta. IPB. Bogor)

Idris, S. 1995. Pengantar Teknologi Pengolahan Susu. Program Studi THT. Fakultas Peternakan. Unibraw. Malang

Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta. Hal 36 - 237.

Koeswara, S. 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta

Kreuzer R., and Ahmed. 1978. Shark, Utilization and Marketing. Food and Agriculture Organization of United Nations. Rome. Italy

Makfoeld, D. 1982. Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati. Agritech Yogyakarta

Mahmud et al. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. Jakarta

Marliyati, S.A, A. Sulaeman Dan F. Anwar. 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Masatuti, R. 2000. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Kambing Tetelan Restrukturisasi. Tesis Program Studi Ilmu Ternak. Program Pasca Sarjana. Universitas Brawijaya. Malang

Matz, S.A. 1992. *Bakery Technology And Engineering*. Third Edition. Van Nostrand Reinhold. New York. 883 p.

Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta

Murachman. 2006. Diktat Kuliah Fish Handling Jilid 1. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya. Malang

Murniyati, A.S dan Sunarman. 2004. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Jakarta.

Nazir. 1989. *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia. Jakarta

Priono, B., Suparno, S., Yayat, dan Nurul. 1984. Perlakuan Fisis dan Khemis untuk Mengurangi Kandungan Urea dalam Daging Cucut. Laporan Penelitian Teknologi Perikanan. Balai Penelitian Teknologi Perikanan Departemen Pertanian. Jakarta *dalam* Buletin Limbah Pangan Vol.II (1), Januari 1996

Purnomo, H. A. Dedes and Siswanto. 2000. *Pembuatan Chicken Nuggets dengan Konsentrasi Tapioka dan Lama Pemasakan yang Berbeda*. Prosiding Seminar

Nasional Industri Pangan Volume I. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. 10-11 Oktober 2000. Surabaya

Purnomo, H dan F. Chaliq. 1987. *Studi Tentang Daya Kembang Kerupuk Ikan*. Jurnal Penelitian Perikanan Laut. No. 43. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian. Bogor. Hal 45 – 49.

Putri, W. D.R dan K. Febrianto. 2006. Rempah-Rempah Fungsi dan Pemanfaatannya. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang

Rakhmadiono, S. 1994. Risalah Hasil Pertanian Penanganan Hasil-Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang

Raharjo, S. 1996. *Technologies for The Production of Restructured Meat A Review*. Indonesian Food and Nutrition Progress 3(1).

Raharjo, 2009. Ikan Hiu dan Pari Diolah Menjadi Ikan Asin. Berita Cirebon (Cirebon). 20 Januari.

Rahardjo, S., D. R. Dexter, R. C. Wortel, J. N. Sofos, M. B. Soomon, G. W. Shults dan G. R. Schmidt. 1995. *Quality Characteristic of Restructured Beef Steaks Manufactured by Various Techniques*. J. Food Sei, Go (1). 58-71

Rismunandar. 1987. *Lada : Budidaya dan Tataniaganya*. Penebar Swadaya. Jakarta

Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Jilid I. Bina Cipta. Bandung.

Saparijah, S. 2001. Kualitas *Chicken Nuggets* Pada Suhu Pengukusan yang Berbeda dan Substitusi Tepung Tapioka dan Tahu. Thesis Program Studi Ilmu Ternak. Kekhususan THT. Program Pasca Sarjana. Unibraw. Malang

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhadi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty Yogyakarta Bekerja Sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta

Sumartono. 1985. Lada. Cv. Yasaguna. Jakarta

Suparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta

Syamsir, E. 2007. Penyimpanan Nugget Tidak Butuh Pengawet. <http://id.shoong.com/exact-sciences/1787070-mekanisme-pengawetan-nugget-tidak-butuh-pengawet>. Diakses tanggal 19 Maret 2009 pukul 20.00 WIB.

Syarief, R dan Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Mediatama Sarana Perkasa. Jakarta

Tjokroadikoesomo, P. S. 1996. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. PT Gramedia. Jakarta

Tranggono. 1991. *Cita Rasa (Flavor) Bahan Makanan*. PAU Pangan Dan Gizi. Universitas Gajahmada. Yogyakarta.

Warintek. 2009. *Jahe*. www.warintek.go.id. Diakses Tanggal 10 Mei 2009 Pukul 19.00 WIB

Wibowo, S dan Susanto, H. 1995. *Sumber Daya dan Pemanfaatan Hiu*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Winarno, F.G. . 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Garmedia. Jakarta.

