DAFTAR PUSTAKA

Aberle, E.D., J.C. Forrest, D.E. Gerard, E.W. Mills, H.B. Hendrick, M.D. Judge dan thR.A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*. 4 Edit. Kendali/Hunt Publ.Co., Lowa.

Adawyah, R. I. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT. Bumi Aksara. Jakarta.

Afrianto dan Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.

Akhmalludin dan A. Kurniawan. 2010. Pembuatan Pektin Dari Kulit Cokelat Dengan Cara Ekstraksi. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.

Ali, Z. 2013. Pengaruh Penggunaan Proporsi Daging Sapi dan Daging Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bakso Bakar. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.

Amry. 2007. Kontribusi Besar Komoditas Lada. Direktorat Jenderal Perindustrian. Diakses Tanggal 11 April 2014 Pukul 17.00 WIB.

Anantyo, D.T. 2009. Efek Minyak Atsiri Dari Bawang Putih (*Allium sativum*) Terhadap Persentase Jumlah Neutrofil Tikus Wistar Yang Diberi Diet Kuning Telur. Laporan Akhir Penelitian Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang. 46 halaman.

Andarwulan, N; F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta.

Andayani, R. 1999. Standardisasi Mutu Bakso Sapi Berdasarkan Kesukaan Konsumen (Studi kasus bakso di Wilayah DKI Jakarta). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Astawan, M. 2009. Bahaya Laten Sepotong Bakso. Penebar Swadaya. Jakarta.

Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta. Hal. 76.

Budiyanto, A dan Yulianingsih. 2008. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakter Pektin dari Ampas Jeruk Siam (*Citrus nobilis* L). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* **5** (2).

Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta. 267 halaman.

Chairita. 2008. *Karakteristik Bakso Ikan dari Campuran Surimi Ikan Layang (Decapterus spp) dan Ikan Kakap Merah (Lutjanus sp) Pada Penyimpanan Suhu Dingin*. Thesis. Institut Pertanian Bogor. Halaman 25.

Daniati, Tristeza. 2005. Pembuatan Bakso Ikan Cucut dengan Bahan Tambahan Jenis Tepung yang Berbeda. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

De Garmo, E. P; W. G. Sulivan and C. P. Canada. 1984. *Engineering Economic. Seventh Edition*. Mac Millan Publishing Company. New York. Hal. 54.

DeMan. J. M. 1997. Kimia Makanan. Terjemahan: K. Panduwinata. ITB Press.Bandung.

Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. 2007. Bakso. http://www.ristek.go.id. Diakses Tanggal 11 April 2014 Pukul 15.00 WIB.

Desroiser, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Terjemahkan Muljohardjo. UI Press. Jakarta.

Deviana I, 2004. Bahan Tambahan Pangan. Laporan tahunan 2003-Divisi Technical Service. PT. CP Prima. Jawa Timur . Surabaya.

Ernawati, A.T.D dan A. Wulandari. 2013. Uji Kimia Keripik Kulit Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) dengan Perbedaan Perlakuan Suhu Perendaman**.** Fakultas Teknologi Pertanian Unwidha Klaten. Magistra No. 83 Th. Xxv Maret 2013. Issn 0215-9511.

Fellows, P.J. 1992. *Food Processing Technology*. Ellis Horwood, New York.

Forrest, J.G., E.D. Alberle, H.B. Hendrick, M.D. Judge dan R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman, San Fransisco.

Gaman, P.M. dan K. B. Sherrington. 1992. Ilmu Pangan; Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Edisi II. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Gumantiyo, A. 2009. Evaluasi Level Penambahan Konsentrasi Alginat Dan Pati Terhadap Karakteristik Fisika Kimia Sosis Fermentasi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Selama 28 Hari Pemeraman. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UB. Malang.

Gunawan, B dan Citra D.A. 2011. Karakterisasi Spektrofotometri IR dan Scanning Electron Microscopy (SEM) Sensor Gas Dari Bahan Polimer Poly Ethelyn Glycol (PEG). ISSN 1979-6870.

Harijono, Kusnadi, J dan Mustikasari, S.A. 2001. Pengaruh Kadar Karaginan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 2, No.**2** : 110-116.

Harlinawati, Y. 2002. Pembuatan Margarin Tinggi Serat Melalui Pemanfaatan Pektin dan Gum Arab Komersial. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Haryanto dan Nugroho. 2010. Obat Herbal Habbatussauda. Diakses pada Tanggal 11 April 2014 Pukul 18.40 WIB.

Hudaya, R.N. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Untuk Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan Pada Tahu Sumedang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Jhon Willey and Sons. Inc New York.

Irviani, L.I dan Nisa F.C. 2014. Pengaruh Penambahan Pektin dan Tepung Bungkil Kacang Tanah Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Mie Kering Tersubstitusi Mocaf. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No **1** p.215-225.

Japet, Nuah. 2011. Karakteristik Semen Ikan Ekonomis Budidaya : Mas (*Cyprinus carpio*) dan patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Kartasapoetra. 1996. Budidaya Tanaman Berkhasiat Obat : Meningkatkan Apotik Hidup dan Pendapatan Para Keluarga Petani dan PKK. PT. Rineka Cipta. Jakarta.

Khairul, A dan Khairuman. 2008. Ikan Patin. Agromedia Pustaka. Jakarta.

Koentjoroningrat. 1983. Metode Penelitian Masyarakat. Gramedia. Jakarta.

Komariah, N. P dan E. N. Hendrarti. 2005. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Campuran Bahan Dasar. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Kopjar, M., Pilizota. V., Tiban. N.N., Subaric D., Babic J., Ackar D and Sajdl M. 2009. Strawberry Jams: Influence of Different Pectins On Colour and Textural Properties. Faculty Of Food Technology, University Of J. J. Strossmayer In Osijek, Osijek, Croatia. *Czech J. Food Sci*. Vol. 27, 2009, No. **1**: 20–28.

Kurniawan, Denny. 2002. Penggunaan Jinten (*Cuminum cyminum L.*) Sebagai Antioksidan Alami dalam Ransum ayam Broiler yang Menggunakan CPO (*Crude Palm Oil*) Selama Periode Penyimpanan 4 Minggu. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Layuk, P., W.M. Djgal dan Haryadi. 2002. Karakteristik Komposit Film Edible Pektin Daging Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt) dan Tapioka. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.Vol. XIII, No. **2**.

Lingga P. dan Marsono. 2004. Petunjuk Menggunakan Pupuk. Penebar Swadaya. Jakarta.

Lukman, H. 1995. *Perbedaan Karakteristik Daging, Karkas dan Sifat Olahannya Antara Itik Afkir dan Ayam Petelur Afkir*. Disertasi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Mahmud, M.K., Hermana, N.A. Zulfianto, R. Rozana, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernandus dan Tinexcelly. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). Jakarta.

Mardini, N., M. Nura dan A. Elmeizy. 2007. Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Sari Buah Nenas Dengan Penambahan Kalsium Sitrat Malat (CCM) dan Pektin. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Yogyakarta.

Mata, Y.N., Blazquez, M.L., Ballester, A., Gonzalez F dan Munoz J.A. 2009. Sugar-beet Pulp Pectin Gels as Biosorbent for Heavy Metals: Preparation and Determination of Biosorption and Desorption Characteristics. *Chemical Engineering Journal* No **150** p.289-301.

Meilina, H dan I. Sailah. 2011. Produksi Pektin Dari Kulit Jeruk Lemon (*Citrus Medica*). Universitas Syah Kuala Darussalam. Banda Aceh. Prosiding Simposium Nasional Polimer V.

Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul dan A.D. Mirah. 2013**.** Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L).* Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado. *Jurnal Zootek* Vol.32 No **5**.

Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1992. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Murtantyo, Tobias. 2008. Pengaruh Frekuensi Pencucian dan Penambahan Karaginan Murni Terhadap Mutu Bakso Ikan Patin (*Pangasius sp.*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Mutamimah, D. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Terhadap Kandungan Gizi Bakso Bakar Dengan Kombinasi Daging Sapi dan Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.

Nazir, M. 2003. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Jakarta.

Noor, RR. 1991. *Scanning Electron Microscope*. Laboratorium Pemuliaan dan Genetika Ternak. Bogor. IPB.

Novita, M. 1998. Indeks Prestasi Kumulatif Mahasiswa STT Telkom dan Kemampuan Mengungkapkan Gagasan Secara Ringkas. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Nurhikmat, Asep. 2003. Ekstraksi Pektin dari Apel Lokal: Optimalisasi pH dan Waktu Hidrolisis. Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia-LIPI. Yogyakarta.

Nurwijaya, Hartati. 2008. Hidangan Favorit Ala Mediterania. Penerbit Hikmah, PT Mizan Publika, Cilandak. Jakarta Selatan.

Nussinovitch, A. 1997. *Hydrocolloid Application : Gum Technology In The Food and Other Industries*. London. Blackie Academic And Professional An Imprint Of Chapman and Hall.

Octaviana, Putri, Purwijantiningsih L.M.E dan Pranata S. 2013. Kualitas Permen *Jelly* Dari Albedo Kulit Jeruk Bali (*Citrus Grandis* L. Osbeck) dan Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L.) Dengan Penambahan Sorbitol. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Oktavianingsih, Y. 2008. Proses Pengolahan Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) di Desa Bandung Kecamatan Diwet Kabupaten Jombang, Jawa Timur. Praktek Kerja Lapang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang. 73 halaman.

Panagan, A. T., H. Yohandini, J.U. Gultom. 2011. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Asam Lemak Tak Jenuh Omega-3 dari Minyak Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Metoda Kromatografi Gas. Jurusan kimia. Universitas Sriwijaya. Sumatera Selatan. *Jurnal Penelitian Sains* Vol 14 No **4**.

Pandisurya, C. 1983. Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung Terhadap Mutu Bakso. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Pardede, A., D. Ratnawati dan Agus M.H.P. 2013. Ekstraksi Dan Karakterisasi Pektin dari Kulit Kemiri (*Alleurites Mollucana* Willd). Jurusan Pendidikan Kimia. FKIP Universitas Islam Kalimantan MAB Banjarmasin Volume 5 Nomor **1**.

Peranginangin, R., M.D. Erlina dan F. Ariyani. 1987. Pengaruh Bahan Pelengkap dan Bahan Tambahan Pada Proses Pembuatan Makanan. Universitas Diponegoro. Semarang.

Perina, I., Satiruiani, Soetaredjo F.E., Hin H. 2007. Ekstraksi Pektin Dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.

Permana, E. 2013. Gambar Ikan Patin. http://elfianpermana010.wordpress.com. Diakses pada Tanggal 11 April 2014 Pukul 14.10 WIB.

Prabawati, S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Sukrosa Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik “Leather” Buah Tamarillo (*Cyphomandra betaceae senf*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

Prasetyowati, Sari .K.P dan Pesantri H. 2009. Ekstraksi Pektin Dari Kulit Mangga. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya. *Jurnal Teknik Kimia* No. **4**, Vol. 16.

Purnomo, H. 1990. Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta. Hal. 13-15.

Purwo Subagyo dan Zubaidi Achmad. 2010. Pemungutan Pektin dari Kulit dan Ampas Apel Secara Ekstraksi. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional " Veteran". Yogyakarta.

Pusluh. 2011. Pengolahan Ikan Patin. http://www.pusluh.kkp.go.id. Diakses pada Tanggal 11 April 2014 Pukul 14.05 WIB.

Puspitasari, Desi. 2008. Kajian Substitutsi Tapioka dengan Rumput Laut (*E. cottonii*) pada Pembuatan Bakso. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Putri, Anggie F. K. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem Yang Berbeda Dengan Penambahan Karagenan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Rahadian, D dan Purnomo, H. 2008. Review Article Indonesian Traditional Meatball. Universitas brawijaya. Malang.

Rahmawati, N. 2013. Kandungan Protein Terlarut Daging Ikan Patin (*Pangasius Djambal*) Akibat Variasi Pakan Tambahan. Jurusan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember. Jember.

Roidi, M.H. 1999. Perbandingan Tepung Telur dengan Telur Segar Terhadap Daya Buih, Kestabila Buih, Daya Kembang dan Mutu Organoleptik Kue Bolu. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.

Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bina Cipta. Jakarta.

Samadi, B. 2000. Usaha Tani Bawang Putih. Kanisius. Yogyakarta.

Saputra, J., Suparmi dan Dahlia. 2013. Studi Pengolahan Dendeng Lumat Ikan Patin (*Pangasius hypopthalamus*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Riau.

Sari, E., Praputri E., Rahmat A dan Okdiansyah. 2012. Peningkatan Kualitas Pektin dari Kulit Kakao Melalui Metode Ekstraksi Dengan Penambahan $NaHSO_3$. Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri Universitas Bung Hatta. Pekanbaru.

Sari, S.R.W. 2009. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Perbandingan Campuran Sari Buah Markisa Dengan Nenas Terhadap Mutu Serbuk Minuman Penyegar. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.

Sari, Y.F. 2004. Perubahan Mutu Bakso Ikan Patin yang Diiradiasi dengan Sinar Gamma (^{60}Co) Selama Penyimpanan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Sastrosupadi. 2000. Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian. Kanisius. Yogyakarta.

Satria, B dan Y. Ahda. 2010. Pengolahan Limbah Kulit Pisang Menjadi Pektin Dengan Metode Ekstraksi. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.

Sediaoetama, A.J. 2000. Ilmu Gizi. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.

Shafwati, R. 2010. Pengaruh Lama Pengukusan dan Cara Penanakan Beras Pratanak Terhadap Mutu Nasi Pratanak. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

SNI. 1995. SNI 01-3818-1995. Bakso. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.

Soekarto. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

Soeparno. 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Srivastava, Pranati dan R. Malviya. Sources of Pectin, Extraction and its Application in Pharmaceutical Industry-An Overview. Indian *Journal of Natural Products and Resources* Vol. 2, pp.10-18, 2011.

Suarni. 2004. Pemanfaatan Tepung Sorgum Untuk Produk Olahan. Jurnal Litbang Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

_____. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Sudiyono. 2012. Ekstraksi Dan Kegunaan Pektin Dari Kulit Jeruk. Fakultas Pertanian. Universitas Widyagama. Malang.

Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Sulardjo dan A. Santoso. 2012. Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Kualitas Jelli Buah Rambutan. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas THP, Unwidha Klaten. Magistra No. 82 Th. Xxiv Desember 2012 79 Issn 0215-9511.

Sumardi, J.A., Sasmito B.B dan Hardoko. 1992. Kimia dan Mikrobiologi Pangan Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya. Malang. Hal 1-53.

Sunarlim, R. 1992. *Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolifosfat Terhadap Perbaikan Mutu*. Disertasi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Suprapti, M. 2003. Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan. Kanisius. Yogyakarta.

Suwardiyono, L. Kurniasari dan I. Riwayati. 2012. Pektin Sebagai Alternatif Bahan Baku Biosorben Logam Berat. Program Studi Teknik Kimia. Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim. Semarang *Momentum* Vol. 8, No. **1**,p: 1- 5.

Suwetja. 2011. Biokimia Hasil Perikanan. Media Prima Aksara. Jakarta.

Suyanti, Setyadjit dan Abdullah Bin Arif. 2013. Produk Diversifikasi Olahan Untuk Meningkatkan Nilai Tambah dan Mendukung Pengembangan Buah Pepaya (*Carica Papaya* L) di Indonesia. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian**.** Kampus Penelitian Pertanian. Bogor.

Tranggono. 1990. Bahan Tambahan Pangan (Food Additives). Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama Antar Universitas (Bank Dunia XVII) – PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Tyas, G.P. 2011. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Permen Jeli Teh Hijau. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

Wachida, N dan Yunianta. 2013. Ekstraksi Pektin Dari Kulit Jeruk Manis (*Citrus Sinensis* Osbeck) (Kajian Tingkat Kematangan Dan Jenis Pengendap). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.

Warintek, 2001. Budidaya Ikan Patin *(Pangasius pangasius).* http://www.warintek.ristek.go.id. Diakses pada Tanggal 11 April 2014 Pukul 14.00 WIB.

Wibowo, Lukas dan Evi Fitriyani. 2012. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Menjadi Serbuk Minuman Instan**.** Vokasi ISSN 1693-9085. Vol. 8 No. 2:101-109.

Wibowo, S. 2005. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.

Widyaningsih, T.D dan E.S. Martini. 2006. Pengolahan Pangan Masa Kini. http://www.edukasi.net/Trubus Agrisarana.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarti, S dan I. Asriningrum. 2008. Proses Pembuatan Kamaboko Ikan Mujair (*Tilapia mossambica*) dengan Penambahan Garam dan Tepung Tapioka. *Neptunus* **14** (2) : 120-130.

Wresdiyati, T., Ans B.H dan Made A. 2011. Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Menaikkan Level Superoksida Dismutase (Sod) Ginjal Tikus Hiperkolesterolemia. *Jurnal Veteriner*. ISSN:1411-8327. Vol. 12 No. **2**:126-135.

Yuliarti, Oni. 2011. *Isolation, Characterisation and Functional Properties Of Pectin From Gold Kiwifruit (Actinidia chinensis cv. Hort16A).* A Thesis presented in Partial Fulfilment of the requirements for the degree of Doctor of Philosophy in Food Technology. At Massey University, Palmerston North, New Zealand.

Yuwono, S dan Susanto, T. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.