

## DAFTAR PUSTAKA

Ainun N., Jumirah., Y Evawany., Aritonang., S. Lestari. 2008. Kandungan Lemak dan Protein Pada Empek-Empek Lenjer Di Warung Makanan Jajanan Di Kota Medan. *Jurnal Penelitian Sosial Humaniora*. Sumatera Utara

Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Anneahira. 2011. Produksi Bawang Putih di Indonesia. <http://www.anneahira.com/bawang-putih.htm>. diakses tanggal 9 Januari. 2014.

Anonymous<sup>a</sup>. 2013. Ekado. <http://btcindag.com/?>. Diakses tanggal 12 september 2013 pukul 15.10 WIB.

\_\_\_\_\_<sup>b</sup>. 2013. Bawang Daun. <http://rezahape.wordpress.com/>. Diakses tanggal 12 September 2013 pukul 15.27 WIB..

\_\_\_\_\_<sup>c</sup>. 2013. Minyak Wijen. <http://sukamasak.com/bumbu>. Diakses tanggal 12 September 2013 pukul 15.18 WIB.

\_\_\_\_\_<sup>d</sup>. 2013. Pangsit. <http://id.wikipedia.org/wiki/Pangsit>. Diakses tanggal 12 September 2013 pukul 15.19 WIB.

\_\_\_\_\_<sup>e</sup>. 2013. Kulit pangsit. <http://www.surya.co.id>. Diakses tanggal 12 September 2013 pukul 15.19 WIB.

\_\_\_\_\_<sup>f</sup>. 2013. Garam. <http://id.wikipedia.org/wiki/Garam>. Diakses tanggal 12 September 2013 pukul 15.17 WIB.

\_\_\_\_\_<sup>g</sup>. 2013. Gula. <http://id.wikipedia.org/wiki/Gula>. Diakses tanggal 12 September 2013 pukul 15.19 WIB.

\_\_\_\_\_<sup>h</sup>. 2013. Kimia Gula. <http://www.food-info.net/id/products/sugar/chemistry.htm>. Diakses tanggal 12 September 2013 pukul 15.17 WIB.

Ansar, M dan L. Muslimin. 2010. Pengolahan dan Pemanfaatan Ikan Gabus. Direktorat Pendidikan Kesetaraan. Jakarta.

Aryani dan Rario. 2006. Kajian Masa Simpan Pindang Botol Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Ditinjau Dari Lama Waktu Pengukusan Yang Berbeda. *Journal of Tropical Fisheries* 1 (1) : 87-97.

- Arianto, S. 2013. Pengertian Kualitas produk. <http://G:/SmillsMyStylePengertianKualitasProduk.htm>. Diakses pada tanggal 14 november 2013 pukul 20:38 WIB.
- Asikin, A. 1983. Pemberian Ikan Gabus pada Penderita Fistula Enterocutan di RSUD Dr. Saiful Anwar. Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya. Malang .
- Asmawi, S. 1986. Pemeliharaan Ikan Dalam Karamba. Gramedia. Jakarta.
- Astawan, M. 2009. Ikan Gabus Dibutuhkan Pasca Operasi. <http://cbn-portal.com/ikan-gabus-dibutuhkan-pascaoperasi>. Diakses pada tanggal 30 April 2012.
- Athie, Sugiarti. 2010. Khasiat Bawang Bombay Untuk Kesehatan. [Athie.student.umm.ac.id/2010/01/22/khasiat-bawang-bombay-untuk-kesehatan/](http://Athie.student.umm.ac.id/2010/01/22/khasiat-bawang-bombay-untuk-kesehatan/). Diakses pada tanggal 9 Januari 2014.
- Aqua. 2002. Fish Albumin: Berburu Khutuk, Berhemat Rupiah. Majalah Aqua. Vol. 38. [http://aqua.wordpress.com/fish\\_albumin](http://aqua.wordpress.com/fish_albumin). Diakses pada tanggal 9 januari 2014.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wotton. 2007. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wotton. 2009. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Budimawarti, C. 2007. Analisis Lipida Sederhana dan Lipida Kompleks.
- Ciptarini, D. A. dan N. Diastuti. 2006. Ekstraksi *Crude* Albumin dari Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dengan Menggunakan Ekstraktor Vakum. Politeknik Negeri Malang. Malang.
- de Garmo, E. P.; W. G. Sullivan dan J. R. Canada. 1984. *Engineering Economy*. Mac Millan Publishing Company. New York.
- de Man, J. M. 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung.
- Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan. 2010. Bagusnya Ikan Gabus. Warta Pasar ikan Edisi Oktober 2010 Volume 86 Halaman 4.
- Dorey dan Draves. 1998. *Spectrophotometric Determination of Human Serum Albumin*. University of Central Arkansas. Department of Chemistry Conway, AR 72035.



- Efadden. 2013. Ekkado Ikan. <http://www.scribd.com/doc/83162897/EKADO-IKAN-by-Erient>. Diakses tanggal 12 November 2013 pukul 00.32 WIB.
- Erdiansyah. 2006. Teknologi penanganan bahan baku terhadap Mutu Sosis ikan Patin (*Pangasius pangasius*). Tesis. Sekolah Pascasarjana. IPB. Bogor.
- Estiasih, T. 2012. Kadar Abu dan Mineral. Universitas Brawijaya. Malang
- Fajriyati. 2012. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan . <http://lecturer.poliupp.ac.id/fajriyati/ILMU%20PENGETAHUAN%20BAHAN%20PANGAN/ipbplink/TELUR.do> c. (diakses tgl 9 Januari 2014).
- Friydan. 2010. Apa Arti Sebuah Kehidupan. <http://bukanpemudabiasa.student.umm.ac.id/2010/10/08/36/>
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I. Liberty, Yogyakarta
- Hairuman, H. 2004. Prosedur Analisis Rancangan Percobaan. Bagian Perencanaan Hutan. Fakultas Kehutanan IPB. Bogor. hal. 2-8.
- Hardiman, 1991. Kumpulan Handout Tekstur Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM, Jogjakarta.
- Harris, R.S. dan E. Karmas. 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerbit ITB. Bandung.
- Hayyuningsih, D.R.W., D. Sarbini, P. Kurnia. 2009. Perbedaan kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima Pada Pembuatan Bakso Dengan Perbandingan Jamur Tiram (*Pleurotus* Sp) Dan Daging Sapi Yang Berbeda. Jurnal Kesehatan. Surakarta
- Herlina, N dan M.H.S. Ginting. 2008. Lemak dan Minyak. Fakultas Teknik. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Sumatera Utara.
- Herowati, R. 2011. Analisis Makanan. Universitas Setia Budi. Surakarta.
- Hutagalung, H. 2004. Karbohidrat. Universitas Sumatera Utara.
- Irawan, A. 1995. Pengolahan Hasil Perikanan Home Industri. CV. Aneka. Solo.
- Irawati, E; E. Suprayitno dan Moedjiharto, T.J. 2003. Kajian Mutu Fish Nugget Pada konsentrasi Limbah Ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*) yang Berbeda. Jurnal Perikanan Edisi Desember 2003. Hal 16.

- Irdasari, N. 2009. Analisis Sikap Konsumen Terhadap Kinerja Atribut Produk Penyedap Rasa Merek Masako (Konsumen Penyedap Rasa Di Kecamatan Bogor Tengah). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Irawan, N. dan S.P. Astuti. 2006. Mengolah Data Statistik dengan Mudah Menggunakan Minitab 14. Andi offset. Yogyakarta.
- Jangkaru, Z. 1999. Memelihara Ikan di Kolam Tadah Hujan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Konjaringanrat. 1983. Metode-Metode Penelitian Masyarakat. Gramedia. Jakarta.
- Kramer, A. and B.S. Twigg. 1966. *Fundamental of Quality Control the Food Industry*. The AVI Publishing Company Inc. Westport Connecticut.
- Kriswantoro, M. 1986. Mengenal Ikan Air Tawar. Penerbit BP Karya Baru. Jakarta.
- Kusumawardhani, T. 2004. Pemberian Diet Formula Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Pada Penderita Sindrom Nefrotik. Universitas Diponegoro. Semarang
- Leiwakabessy, J. 2011. Komposisi Kimia dan Identifikasi Senyawa Antioksidan dari Ekstrak Tambelo. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Leksono, T dan Syahrul. 2001. Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan. Jurnal Natur Indonesia. III (2). Universitas Riau. Riau
- Listyanto N. dan S. Andriyanto. 2011. Ikan Gabus (*Channa striata*) Manfaat Pengembangan Dan Alternatif Teknik Budidayanya. Pusat Riset Perikanan Budidaya Jakarta.
- Makmur, S. 2006. Sudahlah Anda Tahu? Pemanfaatan dan Pelestarian Ikan Gabus (*Channa Striata Bloch*) Edisi September 2006. Diakses 20 April 2012.
- Margono, T., D. Suryati dan S. Hartinah. 1993. Buku Panduan Teknologi Pangan. Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation.
- Montgomery, R., R. Dryer, T. W. Conway dan A.A. Spector. 1993. Biokimia : Suatu Pendekatan Berorientasi Kasus Jilid 1. ALih Bahasa : M. Ismadi. GadjahMada University Press. Yogyakarta.



- Muchtadi, T.R. 1997. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. IPB-Press. Bogor.
- Muchtadi, 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Murachman. 1983. Cara Analisa Komposisi Kimia Daging Ikan dan Hasil PerairanLainnya. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang.
- Murray, R.K., K.G. Darly, A.M. Peter dan V.M Rodwell. 2003. Harper's Biochemistry. Appleton and Large Norwolk. CT. Canada. Stewart, A.J., *et al.* 2003. Interdomain Zinc Site on Human Albumin. doi:10.1073/pnas.0436576100.PNAS published online Feb 21, 2003.
- Nurfauziawati, N. 2012. Pengenalan Bahan Pangan Hewani. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Pamuji dan H. Rachmat. 2003. Penyembuh Luka Gabus Temuan Sang Profesor [www.gatra.com](http://www.gatra.com). Diakses tanggal 21 Maret 2012 Pukul 10.00 WIB
- Rahman, R.r. 2010. Mengenal Ikan. <http://rizarahman.staff.umm.ac.id/files/2010/01/MENGENAL-IKAN1.pdf>. Diakses tanggal 12 september 2013.
- Pesce, J. A and L.A. Kaplan. 1987. Method In Clinical Chemistry. The CV Mosby Company, St. Louis, pp. 13-17.
- Plantamor. 2013. Bawang Daun *Allium fistulosum* L. <http://www.plantamor.com/> . Diakses pada 27 Agustus pukul 18.47 WIB.
- Poedjiadji, A. 1994. *Dasar-Dasar Biokimia*. Universitas Indonesia. UI-PRESS. Jakarta.
- Primasoni,N. 2010. Manfaat Protein Mendukung Aktifitas Olahraga, Pertumbuhan, dan Perkembangan Anak Usia Dini. Universitas Yogyakarta. Yogyakarta.
- Pudjirahayu, W., M. Slamet, Suliantari dan F. Srikandi. 1992. Teknologi Fermentasi Produk Perikanan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Purnomo, P., Mulyadi, I. Amien dan H. Suwardjo. 1992. Pengaruh Berbagai Bahan Hijau Tanaman Kacang-kacangan Terhadap Produktivitas Tanah Rusak. *Pembrit. Penel. Tanah dan Pupuk* 10: 61-65
- Radley JA. 1976. Starch Production Technology. Applied Science Publisher Ltd. London.

- Rahman, R.R., 2010. Mengenal Ikan. <http://rizarahman.staff.umm.ac.id/files/2010/01/MENGENAL-IKAN1.pdf>. Diakses tanggal 6 Januari 2012. Pukul 13.41 WIB.
- Rini, Matteo; Ben-Zion M.; Ehud P. And Erik T.J.N. 2003. Reall Time Observation of Bimodal Proton Transfer in Acid-Base Pairs in Water. Science Vol. 301. www.sciencemag.org.
- Rohmawati, S. 2010. Kandungan Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Berdasarkan Berat Badan Ikan. Universitas Negri Malang. Malang.
- Rusli, J.K., Sanguansri, L., Augustin, M.A., 2010. Stabilization of oils by microencapsulation with heated protein-glucose syrup mixtures. JAACS. 83, 965-971.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Liberty. Jakarta
- Samijan, T. R. Prastuti dan J. Pramono. 2013. *Identifikasi Budidaya Bawang Putih Dataran Tinggi*.
- Santoso, H.B. 1992. Bawang Putih. Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso dan A. Heri. 2009. Uji Potensi Ikan Gabus (*Channa striata*) Sebagai Hepatoprotecto Pada Tikus Yang Diinduksi Engan Parasetamol. Institut Pertanian Bogor.
- Sasmito, B.B. 2005. Dasar- dasar Pengawtean Bahan Pangan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sediaoetama, A.D., 2006. Ilmu Gizi. Jilid I. Dian Rakyat. Jakarta
- Sediaoetama, A.D., 2010. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid I. Dian Rakyat Jakarta.
- Shargel, L dan Andrew. 1988. Biofarmasetika Dan Farmakokinetika Terapan. Airlangga University Pres. Surabaya.
- Smith, T. 1990. Complete Family Health. Encyclopedia. Darling Kindersley. London.
- SNI 7756-2013. Siomay Ikan: Persyaratan Mutu dan keamanan siomay Ikan. Badan Standarisasi nasional.
- Soekarto ST. 1985. Penilaian Organolepik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bahatara Karya Aksara.
- Soeseno.S. 1999. Pemeliharaan Ikan dalam Karamba. Gramedia. Jakarta.



- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhari. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sulantry dan K. Berty. 1985. Kimia Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Indonesia Timur
- Sulistiyati, T. D. 2011. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Dengan Menggunakan Ekstraktor Vakum Terhadap Crude Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Malang. Jawa timur
- Sumardi, J.A dan B.B. Sasmito. 2007. Petunjuk Praktikum Metode Analisa dan Manajemen Laboratorium. Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sumardi, J.A., B.B. Sasmito dan Hardoko. 1992. Kimia Mikrobiologi Pangan Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang.
- Sunaryo, M. 2006. Mempelajari Pengaruh Kadar Air Terhadap Karakteristik Mutu Dan Minimalisasi Waste Selama Proses Produksi Snack Taro Net Di PT. Rasa Mutu Utama, Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Sulistiyati, T. D. 2011. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Dengan Menggunakan Ekstraktor Vakum Terhadap Crude Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Malang. Jawa timur
- Suprapti L. 2008. Teknologi Pengolahan Pangan : Tepung Tapioka (Pembuatan dan Pemanfaatannya). Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suprayitno, E., A. Chamidah dan J.W. Carvallo. 1998. Studi Profil Asam Amino, Albumin dan Senga Pada Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dan Ikan Tomang (*Ophiocephalus nacropeltes*). Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya.
- Suprayitno, E. 2008. Albumin Ikan Gabus Untuk Kesehatan. Seminar Nasional Pemanfaatan Albumin Ikan Gabus Dalam Dunia Kesehatan.
- Suprayitno, E. 2003. Potensi Serum Albumin Dari Ikan Gabus (*Ophiocephalus streatus*). Laporan Penelitian, Fakultas Perikanan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Suryanti.Y., A. Priyadi., dan N. Suhendra., 1997. Pemberian Pakan Buatan Untuk Ikan Gabus Dalam Karamba di Kalimantan Timur. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia. Vol. III.
- Syariffauzi, 2008. Ikan Gabus (Haruan/Snake head/*Channa striata*). <http://syariffauzi.wordpress.com/2009/02/25/ikan-gabus-haruan>.

- Tandra, H., W. Soemarto dan P. Tjikro. 1988. *Metabolisme dan Aspek Klinik Albumin Laboratorium Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran*. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Tjipto, L dan Syahrul. 2001. *Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.
- Trilene. 2009. *Catatan 3 Karakterisasi Material Polimer*. PT. Tri Polyta Indonesia, Tbk. hal. 4.
- Trully, K. 2004. *Pemberian Diet Formula Tepung Ikan Gabus (*ophiocephalus striatus*) Pada Penderita Sindrom Nefrotik*. Fakultas Kedokteran., Universitas Diponegoro. Semarang.
- USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2011. *Shrimp List Nutrien*.
- Wibowo, S. 1999. *Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyati, R. 2004. *Pengetahuan Dasar Pengolahan Makanan Eropa*. PT Grasindo. Jakarta.
- Winarno, F.G., 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yitnosumarto, S. 1991. *Percobaan, Perancangan Analisis dan Interpretasinya*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.