DAFTAR PUSTAKA

Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta. (hal. 16,17)

Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. (hal.77)

Amri. 2007. Kontribusi Besar Komunitas Lada. Direktorat Jendral Perindustrian. Diakses Tanggal 23 April 2014 Pukul 17.00 WIB. (hal.1)

Andarwulan, N., F. Kusnandar, D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. (hal. 33,120,179,181)

Anneahira. 2011. Produksi Bawang Bombay di Indonesia. http:// www. Anneahira . com /bawang-putih.htm. diakses tanggal 9 Januari. 2014.(hal.1)

Arianto, S. 2013. Pengertian Kualitas produk. http:///G:/SmilIsMyStylePengertianKualitasProduk.htm. Diakses pada tanggal 14 Juni 2014 pukul 20:38 WIB. (hal.1)

Bogor, A.U. 2014. Bogor Agriculture University. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (hal.10, 14)

Bogasari. 2014. http://www.bogasari.com/saus-tiram/. Diakses tanggal 16 Juni 2014 pukul 06.30WIB (hal.1)

Bogasari. 2014. Kulit pangsit. http://www.bogasari.com/zona-konsumen/baca-tips-bogasari.aspx?t=memilih-dan-menyimpan-kulit-pangsit. Diakses tanggal 12 Juni 2013 pukul 15.19 WIB. (hal.1)

Borelli, R. C, Manella C, Barba F, Russo M, Russo GL, Krome K. 2003. Characterization of coloured compound obtained by enzymatic extraction of bakery products. *J. Food and Chem Toxicology.* (41) 1367–1374. (hal. 1367.)

Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet G. H., dan Wotton, M. 1987. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta. (hal.2)

Carvallo. 1998. Studi Profil Asam Amino, Albumin dan Seng Pada Ikan Gabus (Ophiocephalus sriatus) dan Ikan Tomang (Ophiocephalus mikropeltes). Skripsi. Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya. Malang. (hal. 2)

de Garmo, E. P.; W. G. Sullivan dan J. R. Canada. 1984. *Engineering Economy*. Mac Millan Publishing Company. New York. (hal.146)

de Man, J. M. 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung. (hal.103, 344)

Diethuteri. 2014. http://diethuteri.com/manfaat-kubis-dan-tak-banyak-orang-mengetahuinya/. Diakses tanggal 16 Juni 2014 pukul 16.45 WIB. (hal.1)

Dewinta, D.A., T.D. Sulistiyati., E. Suprayitno. 2013. Pengaruh Penambahan Residu Daging Ikan Gabus (*IOphiocephalus striatus*) Yang Berbeda Terhadap Kualitas Nugget. THPi Student Journal. Vol.1 No.1 Teknologi Hasil Perikan. Universitas Brawijaya. (hal.53)

Duniafitnes. 2014. Kandungan Gizi Bawang Bombay. http://duniafitnes.com .diakses tanggal 14 Juni 2014 pukul 12.00 WIB. (hal.1)

Fajriyati, 2012. Warna Bahan Makanan. http://lecturer.poliupg.ac.id/fajriyati/FKIMIA/NUTRISI-PANGAN-BAB-VII.%2520WARNA.docx&ei=Pf8XUOTYO4KJrAfd4IHgCg&usg=AFQjCNFM1gd5Jt1as_0c00oEKP6m4r4yNw&cad=rja. [3 Oktober 2014]. (hal. 1)

Firlianty., E. Suprayitno., Hardoko., dan H. Nursyam. 2014. Protein Profile And Amino Acid Profile of Vacuum Drying and Freeze-Drying of Family *Channidae* Collected from Central Kalimantan, Indonesia. International Journal of Biosciences (IJB). Vol 5, No 8. ISSN 2220-6655. hal 75-83 (75).

Firlianty., E. Suprayitno., H. Nursyam., dan Hardoko. 2014. Genetic Variation Analysis of Snakeheads (Channidae) in Central Kalimantan Using Partial 16s rRNA Gene. International Journal of Science an Technology (IJSTE). Vol 3, No 2. ISSN 2252-5297. hal 1-7 (1).

Foodinfo. 2014. Kimia Gula. http://www.food-info.net/id/products/sugar/chemistry.htm. Diakses tanggal 12 Juni 2014 pukul 15.17 WIB.(hal.1)

Googleimage[a]. 2014. Struktur Molekul Albumin. http//googleimage.com/struktur-molekul-albumin/. Diakses pada tanggal 8 Oktober 2014 pukul 09.00 WIB.

_____[b]. 2014. Gyoza. http//googleimage.com/gyoza/. Diakses pada tanggal 8 Oktober 2014 pukul 09.00 WIB.

_____[c]. 2014. Tepung tapioka. http//googleimage.com/tepung-tapioka/. Diakses pada tanggal 8 Oktober 2014 pukul 09.00 WIB.

_____[d]. 2014. Kulit pangsit. http//googleimage.com/kulit-pangsit/. Diakses pada tanggal 8 Oktober 2014 pukul 09.00 WIB.

_____[e]. 2014. Daun bawang. http//googleimage.com/daun-bawang/. Diakses pada tanggal 8 Oktober 2014 pukul 09.00 WIB.

_____[f]. 2014. Bawang putih. http//googleimage.com/bawang-putih/. Diakses pada tanggal 8 Oktober 2014 pukul 09.00 WIB.

_____[g]. 2014. Bawang bombay. http//googleimage.com/bawang-bombay/. Diakses pada tanggal 8 Oktober 2014 pukul 09.00 WIB.

_____[h]. 2014. Minyak wijen. http//googleimage.com/minyak-wijen/. Diakses pada tanggal 8 Oktober 2014 pukul 09.00 WIB.

_____[i]. 2014. Garam. http//googleimage.com/garam/. Diakses pada tanggal 8 Oktober 2014 pukul 09.00 WIB.

_____[j]. 2014. Gula. http//googleimage.com/gula/. Diakses pada tanggal 8 Oktober 2014 pukul 09.00 WIB.

_____[k]. 2014. Lada. http//googleimage.com/lada/. Diakses pada tanggal 8 Oktober 2014 pukul 09.00 WIB.

_____[l]. 2014. Saus tiram. http//googleimage.com/saus-tiram/. Diakses pada tanggal 8 Oktober 2014 pukul 09.00 WIB.

_____[m]. 2014. Kubis. http//googleimage.com/kubis/. Diakses pada tanggal 8 Oktober 2014 pukul 09.00 WIB.

Herlina. 2008. Efek Pemberian Serbuk Kunyit, Bawang Putih dan Mineral Zink Terhadap Protein Total, Albumin dan Globulin pada Ayam Broiler. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (hal.20)

[IOM] Institute of Medicine. 2002. Dietary Reference Intakes Fo Energy, Carbohidydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein,and Amino Acids. IOM. Wahsington DC. (hal. 22, 107)

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. 96)

Koentjaraningrat. 1983. Metode-Metode Penelitian Masyarakat. Gramedia. Jakarta. (hal.52)

Kordi, M.G.H. 2010. Budidaya Biota Akuatik untuk Pangan, Kosmetik, dan Obat-obatan. Penerbit : Lily Publisher. Yogyakarta. (hal.92-93)

Lentera . 2014. Khasiat Bawang Putih. http://lenterahati.web.id/khasiat-bawang-putih.html. diakses tanggal 12 Juni 2014 pukul 10.10 WIB. (hal.1)

Lordbroken. 2014. http://lordbroken.wordpress.com/2010/08/20/ikan-gabus-dan-albumin/. Diakses tanggal 25 juni 2014 pukul 09.15 WIB. (hal. 1)

Margo, 2014.Gyoza. http://ayampenyetmargo.blogspot.com/2014/02/apa-itu-gyoza.html.Diakses tanggal 1 Juni 2014 pukul 13.00 WIB. (hal.1)

Muchtadi, T.R. 1997. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor. (hal.84, 96, 105, 124)

Muchtadi, 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Penerbit Alfabeta. Bandung. (hal.287)

Mulyadi, A.F.,M. Efendi., J.M. Maligan. 2011. Modul Teknologi Pengolahan Ikan Gabus. FTP. Universitas Brawijaya. Malang (hal. 2)

Murray, R.K., D.K. Granner., P.A. Mayes dan V.M. Rodwel. 1993. Biochemistry. Prentice. Hall International Inc. New York. (hal. 610-612)

Nina. 2014. http://catatan-nina.blogspot.com/2012/02/aneka-saus-kecap-dalam-masakan.html. (hal.1)

Organisasi. 2014. Kandungan Gizi Minyak Wijen. http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-wijen-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html Diakses tanggal 12 Juni 2014 pukul 15.23 WIB. (hal.1)

Reza. 2014. Daun Bawang.http://rezahape.wordpress.com/2012/02/13/ bawang/. Diakses tanggal 12 Juni 2014 pukul 15.27 WIB. (hal.1)

Riyadi,P.H. 2005. Pemanfaatan Ikan Beloso (*Saurida tumbil*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Pasta Ikan. Fakultas Perikanan dan Ilmu kelautan. Universitas Diponegoro. Semarang. (hal.20)

Rusli, J.K., Jumain., M. Saud., 2006. Terapi Albumin dalam Ekstrak Ikan Gabus Terhadap Kerusakan Hati tikus Putih. Farmasi Politeknik Kesehatan Makassar. Makassar. (hal. 95)

Sari, D.K., S.A.Marliyati., L.Kustiyah., A. Khomsan., T.M. Gantohe. 2014. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus *(Ophiocephalus striatus)*.Institut Pertanian Bogor. Agritech. Vol.34 No.2. (hal.121)

Santoso,S.,Widodo., A. Aziz. 2010. Pengaruh Ekstrak Ethanol Bawang Bombay (*Allium Cepa*) Terhadap Pertumbuhan *Candida abicans* Isolat076-SL Secara In Vitro. Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya. Malang. (hal.2-3)

Sediaoetama, A.D., 2010. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid I. Dian Rakyat Jakarta. (hal.54,87)

Setiawan, D.W.,T.D. Sulistiyati dan E. Suprayitno.2013. Pemanfaatan Residu Ikan Gabus *(Ophiocephalus striatus)* Dalam Pembuatan Kerupuk Ikan Beralbumin. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang. Vol. 1 No.1 hal. 21 – 32. (hal. 22)

Singarimbun, M dan S. Effendi. 1983.Metode Penelitian Survei. Edisi Revisi. LP3ES. Jakarta. (hal.336)

SNI 7756-2013. Siomay Ikan: Persyaratan Mutu dan keamanan siomay Ikan. Badan Standarisasi nasional. (hal.4)

Soekarto ST. 1985. Penilaian Organolepik untuk Indistri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bahatara Karya Aksara. (hal.42)

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhari. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta. (hal.67,85)

Suka masak. 2014. Minyak Wijen. http://sukamasak.com/bumbu. Diakses tanggal 12 Juni 2014 pukul 15.18 WIB. (hal.1)

Sulistiyati, T. D. 2011. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Dengan Menggunakan Ekstraktor Vakum Terhadap Crude Albumin Ikan Gabus *(Ophiocephalus striatus)*. Malang. Jawa timur (hal. 167)

Suprapti L. 2008. Teknologi Pengolahan Pangan : Tepung Tapioka (Pembuatan danPemanfaatannya). Penerbit Kanisius. Yogyakarta. (hal.56)

Sultoniyah, S.T.M., T.D. Sulistiyati., E. Suprayitno.2013.Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus. THPi student journal. Vol.I No.1. (hal. 33-34)

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. (hal 2)

Suprayitno, E. 2008.Albumin Ikan Gabus Untuk Kesehatan.Seminar Nasional Pemanfaatan Albumin Ikan Gabus Dalam Dunia Kesehatan. (hal. 1)

Suprayitno, E. 2014. Profile Albumin Fish Cork (*Ophicephalus Striatus*) of Different Ecosystems. International Journal of Current Research and Academic Review. Vol 2 No 12. ISSN: 2347-3215. hal 10-20 (13).

Surawan, F.E.D. 2007. Penggunaan Tepung Terigu Tepung Beras Tepung Tapioka Tepung Maizena Terhadap Tekstur dan Sifat Sensori *Fish Nugget* Ikan Tuna. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. Vol.2 No.2. (hal.38)

Suryatmoko. 2014. Kajian Penambahan Tepung Tapioka Dan Susu Skim Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Produk Nugget Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). Universitas Lampung. Lampung. (hal.88)

Tekpan. 2014. Kandungan Gizi Bawang Putih. http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/KHASIAT-DAN-PENGOLAHAN-BAWANG.pdf diakses tanggal 12 Juni 2014 pukul 14.30 WIB. (hal.1)

Trully, K. 2004.Pemberian Diet Formula Tepung Ikan Gabus *(ophiocephalus striatus)* Pada Penderita Sindrom Nefrotik. Fakultas Kedokteran., Universitas Diponegoro. Semarang. (hal.14)

Udheci. 2014. http://udechi.blogspot.com/2011/07/khasiat-sayur-kubis-atau-kol.html. diakses tanggal 14 Juni 2014 pukul 06.00 WIB (hal.1)

USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2014. Salt List Nutrion. (hal.1)

USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2014. Sugar List Nutrion. (hal.1)

USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2014. Pepper List Nutrion. (hal.1)

USU. 2014. Tepung Tapioka http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/32184/4/Chapter%20II.pdf. Diakses tanggal 23 Juni 2014 pukul 05.30 WIB. (hal.6-7)

Wikipedia. 2014. Bawang Bombay. http://wikipedia.com/bawang-bombay. Diakses tanggal 1 Juni 2014 pukul 15.18 WIB (hal.1)

Wikipedia . 2014. Daun Bawang. http://id.wikipedia.org/wiki/Daun_bawang/. Diakses tanggal 12 Juni 2014 pukul 15.27 WIB. (hal.1)

Wikipedia. 2014. Garam. http://id.wikipedia.org/wiki/Garam. Diakses tanggal 12 Juni 2014 pukul 15.17 WIB. (hal.1)

Wikipedia. 2014. Gula. http://id.wikipedia.org/wiki/Gula. Diakses tanggal 12 Juni 2014 pukul 15.19 WIB.(hal.1)

Wikipedia. 2014. Gyoza. http://id.wikipedia.org/wiki/Jiaozi. Diakses tanggal 1 Juni 2014 pukul 15.000 WIB (hal.1)

Wikipedia. 2014. Klasifikasi Bawang Putih. http://id.wikipedia.org/wiki/Bawang_putih diakses tanggal 12 Juni 2014 pukul 12.30 WIB. (hal.1)

Wikipedia. 2014. Kubis. http://wikipedia.com/kubis. Diakses tanggal 1 Juni 2014 pukul 15.20 WIB (hal.1)

Wikipedia. 2014. Pangsit. http://id.wikipedia.org/wiki/Pangsit. Diakses tanggal 12 Juni 2014 pukul 15.19 WIB. (hal.1)

Winarno, F.G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. (hal.3)

Yuniarti, D.W.,T.D.Sulistiyati.,E.Suprayitno. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk AlbuminIkan Gabus *(Ophiocephalus striatus)*.THPi Journal Vol. 1 No.1. universitas Brawijaya. (hal.5)

Zipcodezoo. 2014. http://zipcodezoo.com/Animals/O/Ophiocephalus_striatus/. Diakses tanggal 25 Juni 2014 pukul 09.00 WIB (hal.1)