

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, D. N., L. E. Radiati., Purwadi. 2014. Penambahan Carboxymethyl Cellulose (CMC) Pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau Dari Rasa, Aroma, Warna, Ph, Viskositas, dan Kekeruhan. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya: Malang. Hal. 2.
- AOAC. 1995. Official Methode of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. Washington DC. Hal 25-26.
- Aschida, C. J., Adhityawarman., L. Destiarti. 2014. Enkapsulasi Dan Uji Stabilitas Pigmen Karotenoid Dari Buah Tomat Yang Tersalut Carboxy Methyl Cellulose (CMC). (2) ISSN 2003-1007. **3** : 44-45.
- Bernardi, M., C. Manggioli dan G. Zaccherini. 2013. Human albumin in the management of complications of liver cirrhosis. This article is one of eleven reviews selected from the Annual Update in Intensive Care and Emergency Medicine. Hal 1-2
- Djuhanda, T. 1981. Dunia Ikan. Bandung : Armico. Hal. 139
- Fardiaz, 1986. Hidrokoloid dalam Industri Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB-Press, Bandung. Hal 34.
- Firlianty, E. Suprayitno, Hardoko, 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*. ISSN: 2220-6655. **5 (8)**: 75-89
- Google image. 2014. Gambar Ikan Gabus, moleku albumin, molekul CMC. <http://image.google.com>, diakses tanggal 18 Mei 2014 pukul 05.00 WIB. Hal 1
- Hadiyat, Dudu. 1991. Kinetika I¹³¹ Human Serum Albumin Pada Pemberian Intravena. Seminar Rektor Nuklir dalam penelitian sains dan Teknologi Menuju Era Tinggal Landas. Pusat Penelitian Teknik Nuklir – Badan Tenaga Atom Nasional. PPTN-Batan. Hal 1.
- Handayani, E. 2013. Klasifikasi Asam Amino dan Fungsinya. http://organiksmakma3b08.blogspot.co.id/2013/04/klasifikasi-asam-amino-dan-fungsinya_5.html. Diunduh 18 Oktober 2015 pukul 23.49 WIB. Hal 1.
- Harmain, R. M., N. Yusuf. 2012. Formulasi Produk Ilabulo Ikan Patin (*Pangasius sp.*). Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo. Hlm. 20.
- Hasan,I dan T. A Indra. 2008. Peran Albumin dalam Penatalaksanaan Sirosis Hati. *Scientific Journal of Pharmaceutical Development and Medical Application* **21**: 2-3

- Hermiastuti, M. 2013. Analisis Kadar Protein dan Identifikasi Asam Amino pada Ikan Patin (*Pangasius djambal*). Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember. Hal. 16
- Irawati, N. 2014. Teknik Enkapsulasi Pada Bahan Pangan. Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal 1.
- Iswari, K. 2007. Kajian Pengolahan Bubuk Instant Wortel Dengan Metode Foam Mat Drying. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. **7**: Hal. 38.
- Iswari, K. 2007. Kajian Pengolahan Bubuk Instant Wortel Dengan Metode Foam-Mat Drying. *Buletin teknologi pasca panen pertanian*. **3** : 2.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif Cmc (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi I (17)* : (78-84).
- Khrisnawaty, S. dan Moeljaningsih. 2011. Pembuatan Susu Bubuk Dari Campuran Susu Jagung Manis dan Susu Kacang Hijau. *VI - XI (1)* : 52 *Berita Litbang Industri*.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler Terhadap Sifat Fisik Chicken Nugget Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Zootek* **35 (1)** : 106-116
- Kusumaningrum, G. A., A. Alamsiah dan E. D. Masithah. 2014. Uji Kadar Albumin Dan Pertumbuhan Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dengan Kadar Protein Pakan Komersial yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* **6(1)** : 1-2
- Lawang, A.T. 2013. *Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus (*Ophiocephalus sttriatu*) Sebagai Makanan Tambahan (Food Suplement)*. Skripsi. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makasar. Hal : 5-8.
- Manoi, F. 2006. Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa (CMC) Terhadap Mutu Sirup Jambu Mete (*Anacardium occidentale L.*) *Buletin Litro*. **XVII(2)**: 72-78.
- Moentamaria, D. 2004. Pembuatan Serbuk Kering Bermuatan Jamur *Phanerochaete chrysosporium*. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*.**3 (2)**: 98
- Muhajir, A. 2007. Peningkatan Gizi Mie Instan Dari Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Ubi Jalar Melalui Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Ikan. Skripsi. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara: Medan. Hal 66
- Mulyadi, A. F., M. Effendi dan J. M. Maligan. 2011. Modul Teknologi Pengolahan Ikan Gabus. Teknologi Pertanian. Malang. Hal 1.
- Murray. R. K., D.K. Granner, P. A. Mayes, V.W. Rodwell. 1993. Biochemistry. Prentice. Hall International Inc. New York. Hal. 610-612

- Nugroho, M. 2012. Isolasi Albumin dan Karakteristik Berat Molekul Hasil Ekstraksi Secara Pengukusan Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). Universitas Yudharta Pasuruan. *Jurnal Teknologi Pangan* **4 (1)**: 2-3
- Palupi, N. W., P. K. J. Setiadi., S. Yuwanti. 2014. Enkapsulasi Cabai Merah dengan Teknik Coacervation Menggunakan Alginat yang Disubstitusi dengan Tapioka Terfotooksidasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Universitas Jember. Hal 87
- Pasaribu, P. P., T. Karo., S. Ginting. 2015. Pengaruh Perbandingan Daun Lidah Buaya Dengan Jagung Manis Dan Konsentrasi Carboxy Methyl Cellulose Terhadap Mutu Selai Daun Lidah Buaya. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* **3 (1)**: 35-36.
- Poedjiadi, A. 1994. Dasar-dasar Biokimia. Universitas Indonesia. Jakarta. Hal. 115.
- Prabandari, W. Pengaruh Penambahan Berbagai jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret: Surakarta. Hal 36.
- Pradana, S. W., S. Kumalaningsih., I. A. Dewi. 2012. Pembuatan Bubuk Susu Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*) Instan Menggunakan Metode Foam Mat Drying (Kajian Konsentrasi Maltodekstrin Dan Tween 80). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya : Malang. Hal. 2.
- Pranata, A. Variasi Jumlah Penambahan CMC dan Substitusi Tepung Terigu Dengan Bekatul Pada Pembuatan Mie Kering. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Hal 1.
- Putri, A. R. 2012. Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur Dan Warna Keripik Pisang Kepok (*Musa parasidiaca formatypica*). Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin: Makasar. Hal 50.
- Ramadhia, M., S. Kumalaningsih., I. Santoso. 2012. Pembuatan Tepung Lidah Buaya (*Aloe Vera L.*) Dengan Metode Foam-Mat Drying. *Jurnal Teknologi Pertanian* **13 (2)**: 2.
- Saanin, H. 1986. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Binacipta Anggota IKAPI. Bogor. Hal 251
- Setiawan, D. W., T. D. Sulistiyati dan E. Suprayitno. 2013. Pemanfaatan Residu Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Dalam Pembuatan Kerupuk Ikan Beralbumin. *THPi Student Journal* **1 (1)**: 23
- Setyanto, A. E. 2005. Memperkenalkan Kembali Metode Eksperimen dalam Kajian Komunikasi. *Jurnal Ilmu Komunikasi* Vol. 3 no. 1 Hal. 39
- Sigma-Aldrich. 2015. Tween 80 Sigma Ultra. Production information. Saint Louis, Missouri 63103. USA. Hal. 1.

- Sugindro., E, Mardiyati dan J, Djajadisastra. 2008. Pembuatan dan Mikroenkapsulasi Ekstrak Etanol Biji Jinten Hitam Pahit (*Nigella Sativa* Linn). *Majalah Ilmu Kefarmasian V (2)*: 61.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta. Hlm. 65-73 dan 97-99.
- Sudarmadji, S., Haryono, B dan Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta. Hal : 64-145.
- Sulistiyati, T. D., 2011. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan dengan Menggunakan Ekstraktor Vakum terhadap *Crude Albumin* Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Malang. Jawa Timur. Hal 1-11 (2).
- Suprayitno, E. 2003. Penyembuhan Luka dengan Ikan Gabus. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang. Hal 3-5
- Suprayitno, E. 2008. Albumin Ikan Gabus untuk Kesehatan. <http://Prasetya.ub.ac.id> Tanggal 27 Mei 2008. Hal 1.
- Susanti, Y. I., dan W. D. R. Putri. 2014. Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora edulis f. edulis* Sims) Kajian Konsentrasi Tween 80 dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri 2 (3)*: 174
- Suseno, T. I. P., S. Surjoseputro., I. M. Fransisca. 2007. Pengaruh Jenis Bagian Daging Babi Dan Penambahan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikomiawi Pork Nugget. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Widya Mandala. Hal 15-16.
- Susiwi. 2009. Handout Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung. Hal. 1.
- Tjiptono. 2004. Manajemen jasa. Hal. 42.
- Wahdini, A.I., B. Susilo., R. Yulianingsih. 2014. Uji Karakteristik Mi Instan Berbahan Dasar Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf dan Pati Jagung. *Jurnal Keteknikn Pertanian Tropis dan Biosistem. 2 (3)*: 243-235.
- Warsiki, E. 1993. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Desain Produk Tepung Instan Sari Buah Nenas. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB: Bogor. Hal 54.
- Wijana, S., A. F. Mulyadi., A. A. Pramesvita. 2013. Studi Proses Pengolahan Bubuk Mangga Podang (Kajian Jenis dan Konsentrasi Filler). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. Hal 1.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta. Hal 10-16.
- Yahdiyani, H. C. Anam., E. Widowati. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Chili Cream Cheese. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 4 (2)*: 59

Yazid, E. Dan Nurjanti, L. 2006. Penentuan Praktikum Biokimia. Penerbit Andi. Yogyakarta. Hal. 1.

Yuliawaty, S. T, dan W. H. Susanto. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan Dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda Citrifolia* L). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* **3** (1): 41-45.

Yuniarti, D. W., T. D. Sulistyati., E. Suprayitno. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Thpi Student Journal*. **1** : 2 dan 9

