

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., Nurjanah., T, Hidayat dan V, yusefi. 2013. *Profil Asam Amino dan Asam Lemak Kerang Bulu (Anadara antiquata)*. JPHPI. Volume 16 Nomor 2. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 159-167.
- Amanu, F.N dan W.H, Susanto. 2014. *Pembuatan Tepung Mocaf di Madura (Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu dan Rendemen*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2 No. 3. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. Hal : 161-169.
- Anam, C., M.A.M, Andriani dan A, Abdillah. 2013. *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Fisik Analisa Aktivitas Antioksidan Tablet Effervescent dari Ekstrak Buah Beet (Beta vulgaris)*. Jurnal Teknologi Pangan Vol. 2 No. 2. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal : 39-44.
- Anggira, I.P.A., T.D, Sulistiyati dan E, Suprayitno. 2013. *Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. THPi Student Journal. Vol. 1 No. 1. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya. Malang. Hal : 93-102.
- Arisandy, H.D. 2013. *Penaruh Dosis Serbuk Albumin Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus) Terhadap Penyerapan Albumin dan Zn Pada Penyembuhan Luka Tikus Wistar (Rattus norvegicus)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang. Hal : 23.
- Asiah, N., R, Sembodo dan A, Prasetyaningrum. 2012. *Aplikasi Metode Foam-Mat Drying Pada Proses Pengeringan Spirulina*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri Vol. 1 No. 1. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang. Hal : 461-467.
- Aziz, T dan S.N, Tambunan. 2009. *Penentuan Massa Optimal Gom Akasia Sebagai Surface Active Agent Pada Pencampuran Minyak Goreng Dengan Air dan Solar dengan Air*. Jurnal Teknik Kimia. No. 3 Vol. 16. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Sriwijaya. Palembang. Hal : 59-65.
- Buffo, R.A., G.A, Reineccius and G.W, Oehlert. 2000. *Influence of Time-Temperature Treatments on the Emulsifying Properties of Gum Acacia in Beverage Emulsions*. Journal of Food Engineering. University of Minnesota. USA. Hal : 341-345.
- Buwono, I.D. 2000. *Kebutuhan Asam Amino Esensial dalam Ransum Ikan*. Kanisius. Yogyakarta. Hal : 9.

- Dauqan, E and A, Abdullah. 2013. *Utilization of Gum Arabic for Industries and Human Health*. American Journal of Applied Science 10 (10). Faculty of Chemical Science and Food Technology. University Kebangsaan Malaysia. Malaysia. Hal : 1270-1279.
- De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. ITB. Bandung. Hal : 127-346.
- Embuscado, M.E. 2004. *Functionalizing Carbohydrates for Food Applications*. Destech Publication Inc. USA. Hal : 181.
- Farkye, N., K, Smith and F.T, Schonrock. 2001. *An Overview of Changes in the Characteristics, Functionality and Nutritional Value of Skim Milk Powder (SMP) During Storage*. Journal of Dairy Science. Hal : 1-6.
- Ferdiana, A. 2004. *Evaluasi Mutu Minuman Teh-Kayu Manis Selama Penyimpanan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 11.
- Firdhausi, C., J, Kusnadi dan D.W, Ningtyas. 2015. *Penambahan Dekstrin dan Gum Arab Petis Instan Kepala Udang Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 3. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. Hal : 972-983.
- Firlianty., E, Suprayitno., H, Nursyam., Hardoko and A, Mustafa. 2013. *Chemical Composition and Amino Acid Profile of Channidae Collected From Central Kalimantan, Indonesia*. IEESE International Journal of Science and Technology (IJSTE). Vol. 2 No. 4. Polytechnic of Health. Malang. Hal : 25-31.
- Fitriana, N., Rumayati., N, Sumartini., A, Jayuska., Syaiful dan Harliya. 2014. *Formulasi Serbuk Flavor Makanan dari Minyak Astri Tanaman Kesum (Polygonum minus Huds) Sebagai Penyedap Makanan*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3 (1). Jurusan Kimia. Fakultas MIPA. Universitas Tanjungpura. Pontianak. Hal : 12-15.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I*. Liberty. Yogyakarta. Hal : 43.
- Hakim, A.R dan A, Chamidah. 2013. *Aplikasi Gum Arab Dan Dekstrin Sebagai Bahan Pengikat Protein Ekstrak Kepala Udang*. JPB Kelautan dan Perikanan Vol. 8 No. 1. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Brawijaya. Malang. Hal : 45-54.
- Hasan, I dan T.A, Indra. 2008. *Peran Albumin dalam Penatalaksanaan Sirosis Hati*. Journal of Pharmaceutical Development and Medical Application. Vol. 21 No. 2. Departemen Ilmu Penyakit Dalam. FKUI. Jakarta. Hal : 3-4.
- Hermiastuti, M. 2013. *Analisis Kadar Protein dan Identifikasi Asam Amino pada Ikan Patin (Pangasius djambal)*. Skripsi. Jurusan Kimia. Fakultas MIPA. Universitas Jember. Jember. Hal : 16-30.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents*. Willey-Blackwell. Blackwell Publishing Ltd. United Kingdom. Hal : 11-30.

- Iswari, K. 2007. *Kajian Pengolahan Bubuk Instan Wortel Dengan Metode Foam Mat Drying*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian. Vol. 3. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Medan. Hal : 37-41.
- Jaedun, A. 2011. *Metodologi Penelitian Eksperimen*. Makalah. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. Hal : 7.
- Jafari, S.M., E, Assadpoor., Y, He and B. Bhandari. 2008. *Encapsulation Efficiency Of Food Flavours and Oil During Spray Drying*. Drying Technology. Departement of Food Science and Technology. 26 : Hal 816-835.
- Karsa, D.R and Stephenson. 2005. *Encapsulation and Controlled Release*. Woodhead Publishingm. England. Hal : 103.
- Kumalasari, I.D.A.R. 2001. *Pembuatan Madu Bubuk dengan Metode Pengeringan Semprot pada Komposisi Bahan Pengisi (Gum Arab dan Dekstrin) yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 36-47.
- Kusumaningrum, G.A., M.A, Alamsjah dan E.D, Masithah. 2014. *Uji Kadar Albumin dan Pertumbuhan Ikan Gabus (Chana striata) dengan Kadar Protein Pakan Komersial yang Berbeda*. Jurnal Ilmu Kelautan Perikanan Dan Kelautan Vol. 6 No. 1. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Airlangga. Surabaya. Hal : 25-29.
- 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.
- Legowo, A.M dan Nurwantoro. 2004. *Analisis Pangan*. Diklat Kuliah. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang. Hal : 13-28.
- Lelon, J.K., I.O. Jumba., J.K. Keter., W. Chemuku and F.D.O. Oduor. 2010. *Assessment of physical properties of gum arabic from Acacia senegal varieties in Baringo District, Kenya*. African Journal Of Plant Sciece. Vol. 4(4). Nairobi. Kenya. Hal : 95-98.
- Mahyuddin, K. 2010. *Panduan Lengkap Agribisnis Patin*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal : 141.
- Market News Service. 2008. *Gum Arabic*. Bulletin MNS. International Trade Center. Hal : 4.
- Mentari, R.D. 2014. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Crude Albumin yang Berbeda Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Sereal Ikan Gabus (Ophicephelus striatus)*. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang. Hal : 73.
- Moentamaria, D. 2004. *Pembuatan Serbuk Kering Bermuatan Jamur Phanerochaete chrysosporium*. Jurusan Teknik Kimia. Politeknik Negeri Malang. Hal 97-104.

- Mujawamariya, G and K, Burger. 2012. *Quality of Gum Arab in Senegal : Linking the Laboratory Research to the Field Assessment*. Quarterly Journal of Internasional Agriculture No.4. Wageningen University. Netherlands. Hal : 357-383.
- Mulyadi, A.F., M, Effendi dan J.M, Maligan. 2011. *Modul Teknologi Pengolahan Ikan Gabus*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang Hal : 4.
- Mustafa, A., H, Sujuti., N, Permatasari and M.A, Widodo. 2013. *Determination of Nutrien Contents and Amino Acid Composition of Pasuruan Channa striata Extract*. IEESE International Journal of Science and Technology (IJSTE). Vol. 2 No. 4. Polytechnic of Health. Malang. Hal : 1-11.
- Mustar. 2013. *Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus) Sebagai Makanan Sulpemen (Food Supplement)*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar. Hal : 5.
- Muthukumaran, A. 2007. *Foam Mat Freeze Drying of Egg and Mathemetical Modeling*. Departement of Bioresource Engineering. Macdonald Campus of McGill University. Hal : 52.
- Nugroho, E.S., S, Tamaroh dan A, Setyowati. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Gum Arab dan Dekstrin Terhadap Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Temulawak (Curcuma xanthorrhiza roxb) Madu Instan*. LOGIKA Vol. 3 No. 2. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Wangsa Manggala. Yogyakarta. Hal : 78-86.
- Nugroho, M., 2013. *Uji Biologis Ekstrak Kasar Dan Isolat Albumin Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus) Terhadap Berat Badan Dan Kadar Serum Albumin Tikus Mencit*. Jurnal Saintek Perikanan Vol. 9 No. 1. Program Studi Teknologi Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Yudharta. Pasuruan. Hal : 49-54.
- Prabandari, W. 2011. *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung*. Skripsi. Jurusan Teknpologi Pertanian. Fakultas Pertania. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal : 29-42.
- Pradana, S.W., S, Kumalaningsih dan I.A, Dewi. 2013. *Pembuatan Bubuk Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.) Instan Menggunakan Metode Foam-mat Drying (Kajian Maltodekstrin dan Tween 80)*. Jurnal. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. Hal : 1-9.
- Prasetyaningrum, A and H, Djaeni. *Drying Spirulina with Foam Mat Drying at Medium Temperature*. IJSE Journal. Vol. 3(2). Departement of Chemical Engineering Faculty of Engineering. Diponegoro University. Semarang. Hal : 1-3.

- Prasetyo, S dan Vicentius. 2005. *Pengaruh Penambahan Tween 80, Dekstrin dan Minyak Kelapa Pada Pembuatan Kopi Instan Menggunakan Metode Pengering Busa*. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung. Hal : 296-303.
- Ramadhia, R., S, Kumalaningsih dan Santoso. *Pembuatan Tepung Lidah Buaya (Aloe vera L.) Dengan Metode Foam-mat Drying*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13 No. 2. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Pontianak. Pontianak. Hal : 125-137.
- Retno, E., Fadillah dan E, Kriswiyanti. 2006. *Pengeringan Jambu Biji (Lambo guava) Dengan Metode Foam-mat drying*. Ekuilibrium Vol. 5 No. 1. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. UNS. Hal : 1-7.
- Ruslanputra, F. 2008. *Rahasia Sukses Orang-Orang Sukses*. Transmedia Pustaka. Jakarta. Hal : 13.
- Saanin, H. 1986. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bina cipta Anggota IKAPI. Bogor. Hal 251-252.
- Santoso, A.H., M, Astawan dan T, Wrediansyah. 2009. *Potensi Ekstrak Ikan Gabus (Chana striata) sebagai Stabilisator Albumin, SGOT dan SGPT Tikkus yang Diinduksi dengan Parasetamol Dosis Toksis*. Jurusan Gizi POLTEKES Malang. Malang. Hal : 1-6.
- Santoso, B., Herpandi., P.A , Pitayati dan R, Pambayu. 2013. *Pemanfaatan Karagenan dan Gum Arabic Sebagai Film Berbasis Hidrokoloid*. Agritech Vol. 33. No. 2. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Ogan Ilir. Hal : 140-145.
- Sari, D.K., E, Apriyana dan G.C, Hadylaw. 2014. *Perancangan Bisnis Model Minuman Protein Ekstrak Ikan Gabus "OPHI Protein Albumin"*. Technical Report. Universitas BINUS. Jakarta. Hal : 3.
- Setyanto, A.E. 2005. *Memperkenalkan Kembali Metode Eksperimen Dalam Kajian Komunikasi*. Jurnal Ilmu Komunikasi. Vol. 3 No. 1. Hal : 37-48.
- Silalahi, R.C., I, Suhaidi dan L.N, Limbong. 2014. *Pengaruh Perbandingan Sari Buah Sirsak dengan Markisa dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Sorbet Air Kelapa*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol. 2 No. 2. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Sumatra Utara. Medan. Hal : 26-34.
- Sitompul, S. 2004. *Analisis Asam Amino Dalam Tepung Ikan dan Bungkil Kedelai*. Buletin Teknik Pertanian. Vol. 9 No. 2004. Balai Penelitian Ternak. Bogor : Hal : 33-37.
- Standar Nasional Indonesia. 1997. *Tepung Ikan / Bahan Baku Pakan*. Pusat Standarisasi dan Akreditasi Badan Agribisnis, Departemen Pertanian. Jakarta. Hal : 1-3.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. *Ekstrak Albumin Ikan Gabus (Chana striata)- Syarat Mutu dan Pengolahan*. Bada Standar Nasional. Hal : 1-9.

- Sudarmadji, S., B, Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. Hal : 71-100.
- Sudarmadji, S., Haryono, B dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. Hal : 64-145.
- Sugindro., E, Mardiyati dan J, Djajadisastra. 2008. *Pembuatan dan Mikroenkapsulasi Ekstrak Etanol Biji Jinten Hitam Pahit (Nigella Sativa Linn)*. Majalah Ilmu Kefarmasian Vol. V No. 2. Lembaga Biomedis Direktorat Kesehatan TNI-AD. Jakarta. Hal : 57-66.
- Suhaeni, N. 2009. *Petunjuk Praktis Memelihara Gabus*. Ganexa Exact. Bandung. Hal : 11-12.
- Suhardi dan C.M, Kusharto. 1992. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Kaniusius. Yogyakarta. Hal : 154.
- Sulistiyati, T.D. 2011. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Dengan Menggunakan Ekstraktor Vakum Terhadap Crude Albumin Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. Jurnal. Vol. 15 No. 2. Staf Pengajar Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya. Malang. Hal : 166-175.
- Sumarno. 2012. *Albumin Ikan Gabus (Snake head Fish) dan Kesehatan*. Jurnal Ilmiah Agri Bois. Vol. 10 No. 1. Hal : 60-63.
- Suprayitno, E. 2008. *Albumin Ikan Gabus untuk Kesehatan*. <http://Prasetya.ub.ac.id> Tanggal 27 Mei 2008. Hal 1-3.
- Suprayitno, E. 2014. *Profil Albumin Fish Cor (Ophiocephalus striatus) of Different Ecosystems*. Internatinoal Journal of Curernt Reserch and Academic Review. ISSN : 2347-3215 Vol. 2 No. 12. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang. Hal : 201-208.
- Suprayitno, E. 2015. *Misteri Ikan Gabus*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang. Hal : 18-26.
- Susanti, Y.I dan W.D.R, Putri. 2014. *Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (Passiflora edullis f. edulis sims) (Kajian Konsentrasi Tween 80 dan Suhu Pengeringan)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No. 3. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. Hal : 170-0179.
- Sutardi., S, Hadiwiyo dan C.R.N, Murti. 2010. *Pengaruh Dekstrin dan Gum Arab Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bubuk Sari Jagung Manis (Zaemays saccharata)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. XXI No. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. Hal : 102-107.
- Syahputra, A. 2008. *Studi Pembuatan Tepung Lidah Buaya (Aloe vera L.)*. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Medan. Hal : 24.

- Triyono, A. 2010. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (Phaseolus radiates L.)*. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses ISSN : 1411-4216. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang. Hal : 1-9.
- Verbeek, J. 2012. *Products and Applications of Biopolymers*. In Tech. Rijeka. Croatia. Hal : 5.
- Wahjuningsih, S.B dan B, Kunarto. 2009. *Aktivitas Antioksidan β -Karoten Ubi Jalar yang Dienkapsulasi Menggunakan Gum Arab-Maltodekstrin dan Diaplikasikan pada Cookies*. AGRITECH Vol. 29 No. 1. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang. Hal : 10-15.
- Wandrey, C., A, Bartkowiak and S.E, Harding. 2010. *Materials for Encapsulation*. Chapter 3. Springer Science Business Media. Switzerland. Hal : 46-48.
- Wijana, S., A.F, Mulyadi dan A.A, Paramesnita. 2013. *Studi Prose Pengolahan Bubuk Mangga Podang (Kajian Jenis Konsentrasi Filler)*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. Hal : 1-8.
- Winarno, F.G. 1988. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta. Hal : 3-82.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. M-Brio Press. Bogor. Hal : 52-168.
- Yuniarti, D.W., T.D, Sulistiyati dan E, Suprayitno. 2013. *Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (Ophiocephalus stiratus)*. THPi Student Journal. Vol. 1 No. 1. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang. Hal : 1-9.
- Zayas. 1997. *Functionality of Protein in Food*. Springer. New York. Hal : 1-3.