DAFTAR PUSTAKA

Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta. Bumi Aksara. 160 hlm.

Aini, N., Hariyadi. P., Muchtadi. T.R., dan Andarwulan. N. 2010. Hubungan Antara Waktu Fermentasi Grits Jagung Dengan Sifat Gelatinisasi Tepung Jagung Putih yang Dipengaruhi Ukuran Partikel. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* **21 (1):** 18-31.

Akwalia, P. R. 2011. Sintesis dan Karakterisasi Nano Pertikel Zinc Oxide dengan Menggunakan Sol-gel Berdasarkan pH. Skripsi. Departemen Fisika. Fakultas Sains dan Teknologi.Univesitas Airlangga Surabaya.

Alam N., Rostiati dan Muhardi. 2014. Sifat Fisik-Kimia dan Organoleptik Bawang Goreng Palu Pada Berbagai Frekuensi Pemakaian Minyak Goreng. *Jurnal Agritech* **34 (4) :** 23-26.

Amiza, N., Aminah A., Abdul S.B. 2012. Functional properties of Surimi Powder From Three Malaysian Marine Fish. *Journal Food Science Technology* **36**: 401-406.

[AOAC]. 2005. *Official Methods of Analysis the 16th ed*. Association of Official Analytical Chemists. Inc. Arlington. Washington DC.

Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blakie)* dengan Variasi Proses Pengeringan. Skripsi Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret.

Apriyantono, A. dan N. L. Puspitasari. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Bogor. IPB.213 hlm.

Asia-Pacific Fishery Commission. 2005. Low Value and “Trash Fish” in the Asia-Pacific Region. APFIC Regional Workshop on Viet Nam. Rap Publication. 21-22 hlm.

Bernadheta, G.ID. 2013. Penambahan Gembili Pada Flakes Jewawut Ikan Gabus Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. Artikel Penelitian. Ilmu Gizi. Universitas Diponegoro. 12 -15 hlm.

Beveridge, M.C.M., S.H. Thilsted., M.J. Phillips., Metian., M. Troell., and S.J. Hall. 2013. Meeting the Food and Nutrition Needs od the Poor: the Role of Fish and the Oppoeunities and Challenges Emerging from the Rise of Aquaqulture. *Journal of Fish Biology* **83**: 1067 – 1084.

Bian, Y., D.J. Myers, K. Dias, M.A. Lihono, S. Wu, and P.A. Murpy. 2003. Functional properties of soy protein fraction produced using a pilot plant-scale process. *Journal American Chemical Society* **80**: 45-549.

Budijanto, S., Aziz. B. S., dan Wita. M. 2011. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Fungsional Isolat Protein Protein Biji Kecipir *(Psophocarpus tetragonolobus L)*. *Journal Teknologi dan Industri Pangan* **22 (2):** 28-41.

Carthy, M., Horvatth, Z. H dan Veha A. 2013. Colour Characteristics of Winter Wheat Grift of Different Grain Size. Acta University Saphentiae **8 (1)** 70-77.

Considine, D.M., and D,Considine. 1982. Food an Fool Production Encyclopedia. Van Nontrand Reinhold Co., Inc, New York 43 pp.

Damodaran, O. A. 1996. Safety of Food: A Review. *African Journal of Biotechnology* **11 (87**): 41-46.

Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, 2014. Agribisnis Pakan Ternak Unggas. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Indonesia. Jakarta. 33-41 hlm.

Elly.1990. Pembuatan Bahan Makanan Campuran Bayi dari Tepung Kedelai, Tepung Jagung dan Tepung Pisang. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian UNSRI Palembang.

FAO. 2011. Food and Agriculture Organization: The Production of Fish Meal and Oil. Food and Agriculture Organization of the United Nation. 142 pp.

Franzen K.L dan Kinsella J.E. 1976. Functional Properties Succynilated and Acetylated Soy Protein. *Journal Agriculture Food Chem* **24**: 788-792.

Gunawan., Mudji T.M.A., dan Arianti R. 2003. Analisis Pangan: Penentuan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas Pada Minyak Kedelai dengan Variasi Menggoreng. *J SKA* **6(3):** 13-16.

Handajani, H. dan Widodo W. 2010.NutrisiIkan. UMM Press. Malang. 323 hlm.

Harris, R. dan E. Karmas. 1989. Evaluasi pada Pengolahan Bahan Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bandung. 231 hlm.

Hervina, W., Joko S., dan Wini T. 2009. Pengaruh Defatting, Frekuensi Pencucian dan Jenis Dryoprotectant Terhadap Mutu Tepung Surimi Ikan Lele Kering Beku. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* **25 (1):** 24-27.

Hutching J.B. 1999. Food Color and Appearance. Second Edition. Aspen Publisher Maryland.112 hlm.

Ikono, R., Nofrizal., Dwi W. N., Tito P.R., Retno W., Wahyu B w., Agus S., Siswanto., dan Nurul T.R. 2012. Sintesis Nanopartikel ZnO dengan Metode Mechanochemical Milling. Prosiding Pertemuan Ilmiah Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Bahan 2012. ISSN 1411-2213 : 60-62.

Ilyas, S. 1997. Kemungkinan Membuat Makanan dengan Kadar Protein IkanTinggi. Badan Penelitian dan Pengembangan Penelitian. Jakarta: Departemen Pertanian. 33-40 hlm.

Irawati., Raharjo, B.,Bintoro, N. 2008. Perpindahan Masa Pada Pengeringan Vakum Disertai Pemberian Panas Secara Konvektif. Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian. Yogyakarta. 1:1 – 16.

Jassim, J. M. 2010. Effect of Using Local Fishmeal (Liza abu) as Protein Concentration in Broiler Diets.*International Journal of Poultry Science***9 (12)**: 1097-1099.

Jeyasanta, N. W., Bob, H., dan Yanti, L. B. 2013. Fortifikasi Tepung Ikan Mata Besar (*Selarcrumenophthalamus*) pada Bahan Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan* (3): 10-19.

Kanpairo, K., Usawakesmance W., and Sirivongpaisal P., Siripongvutikom S. 2012. The Compositions and Properties of Spry Dried Tuna Flavor Powder Produced From Tuna Precooking Juice. *International Food Research Journal* **19 (3**): 898-899.

Ketaren, S. 1986. Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta. UI press. 366 hlm.

KKP.2012. Statistik Perikanan Tangkap Indonesia 2011.Vol. 12, No. 1. ISSN: 1858-0505. 22 hlm.

Kementrian Kelautan dan Perikanan. Direktorat Jendral Perikanan Tangkap Jakarta. **12 (1)** :34-51.

Koesoemawardani, S.N. 2008. Pakan Ikan. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 135 hlm

Kusnandar, F. 2010. Mengenal Sifat Fungsional Protein. Departemen Ilmu Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor. 163 hlm.

Litaay, C dan Joko, S. 2013. Pengaruh Perbedaan Metode Perendaman dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis)*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis* **(5) 5**: 85-92.

Maharani, E. T. danYusrin. 2010. Kadar Protein Kista Artemia Curah yang Dijual Petambak Kota Rembang dengan Variasi Suhu Penyimpanan. Prosiding Seminar Nasional Unimus 9:978 – 979.

Maigualema, M.A. and A.G. Gernet, 2003. The Effect of Feeding Elevated Levels of Tilapia (*OreochromusNiloticus*) By- Roduct Meal On Broiler Performance And Carcass Characteristics. *Int. J. Poult. Sci*. 2:195-199.

Muchtadi, D. 2010. Peunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Pusatantar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.32 hlm.

Muhriz, M., Agus S., dan Pardoyo. 2011. Pembuatan Zeolit Nanopartikel dengan Metode High Energy Milling. *Jurnal Sains dan Matematika* **19 (1**): 11-17.

Murniyati, A. S dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius.Yogyakarta. 331 hlm.

Murtidjo, B. A. 2001. Beberapa Metode Pembenihan Ikan Air Tawar. Kanisius. Jakarta. 107 hlm.

_____. 2005. Beberapa Metode Pengolahan Tepung Ikan. Kanisius: Jakarta. 75 hlm.

Nurhayati, R., Dian. R. A., Dwi I. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* **2 (3):** 23-27.

Okezie, B.O., Bello A. B. 1988. Physicochemical and Functional Properties of Winged Bean Flour and Isolate Compared With Soy Isolate. *Journal Food Science* **53**: 450 - 454.

Prabowo, Bimo. 2010. Kajian Sifat Fisiko kimia Tepung Millet Kuning Dan Tepung Millet Merah (Skripsi). Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Pratama, R. I., M. Y. Awaluddindan S. Ishmayana. 2011. Komposisi Asam Lemak Ikan Tongkol, Layur dan Tengiri dari Pameungpeuk, Garut. *Jurnal Akuatika* **2 (2):** 28–35.

Raditya, M. J. 2014. Optimalisasi Cara, Suhu dan Lama Blanching sebelum Pengeringan pada Wortel. Balai Penelitian Tanaman Sayuran Lembang. Bandung. 212 hlm.

Rahmadhan, W.,Joko S., Wini T. 2014. Pengaruh Defatting, Frekuensi Pencucian dan Jenis Dryoprotectan Terhadap Mutu Tepung Surimi Ikan Lele Kering Beku. *Jurnal Teknologi dan Industri* Pangan **25 (1):** 79-81.

Rahmah dan Widaningsih, N. 2010. Derajat Putih Tepung yang Dihasilkan Pada Beberapa Tingkat Umur Panen Dan Massa Simpan Buah Sukun *(Artocarpus communis, Forst).* Ziraa`ah. **27 (1):** 22-26.

Ramalingam, V., N. Thirunavakkarasu., M. Chandy and R. Rajam. 2014. Proximate composition of Trash Fishes and Their Utilization as Organic Amendment for Plant Growth. *Journal Marine Biology Association India* **56 (2)**: 58-71.

Rampengan, V; J. Pontoh dan D. T. Sembel. 1985. Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan. Badan Kerja Sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.312 hlm.

Retnani, Y., Permana, I. G., dan Kumalasari, N. R. 2014. Teknik Membuat Biskuit Pakan Ternak dari Limbah Pertanian. Jakarta. Penebar Swadaya. 154 hlm.

Rieuwpassa, F. J., Joko S., Wini T. 2013. Karakterisasi Sifat Fungsional Konsentrat Protein Telur Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis).Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis* **5 (2):** 299-309.

Santoso, J., E. Hendra, dan T.M. Siregar. 2009. PengaruhSubstitusiSusu Skim Dengan Konsentrat Protein Ikan Nila Hitam (*Oreochromis niloticus*) Terhadap Karekteristik Fisiko - Kimia Makanan Bayi. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*, **7(1):**87-107.

Sathe, S.K., Deshpande S.S., Salunkhe D.K. 1982. Functional Properties of Winged Bead (*Psophocarpus tetragonolobus*) Protein. *Journal Food Science* **47**:503-509.

Sathivel, S., Huaixia Y., Peter J. B., Joan M.K. 2009. Physical and Nutritional Properties of Catfish Roe Spry Dried Protein Powder and Its Application in An Emulsion System. *Journal of Food Engineering* **95** *(Elsevier)*: 76-81.

Staatsma, J., V. Houwelingen G., Steenbergen A.E., D. Jong P. 1999. Spray Drying of Food Products: 2. Prediction of Insolubility Index. *Journal of Insolubility Index. Journal of Food Engineering,* **42**: 73-77.

Standar Nasional Indonesia. 1992. TepungIkanBahan Baku Pakan SNI 01-2715-1996/Rev.1992. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Suarni., U.I. Firmansyah., dan M. Aqil. 2013. Keragaman Mutu Pati Beberapa Varietas Jagung. *J Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* **32 (1):** 32-36.

Subagio, A., Windrati, W. S., Fauzi, M. dan Witono, Y. 2003. Fraksi Protein dariIkanKuniran (*Upeneus sp*) dan Mata Besar *(Selar crumenoph thalamus).* Prosiding Hasil - Hasil Penelitian. Seminar Nasional dan Pertemuan PATPI. Yogyakarta. 43-51 hlm.

Sugiyama, S., Staples, D. dan Funge-Smith, S. 2004. Status and potential of fisheries and aquaculture in Asia and the Pacific. RAP Publication. Bangkok, Thailand, FAO Regional Office for Asia and the Pacific.pp 54.-70.

Suryana, D. 2013. MembuatTepung. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta. 96 hlm.

Sutardi., Hadiwiyoto, S., Murti, C.R.N. 2010. Pengaruh Dekstrin dan Gum Arab Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bubuk Sari Jagung Manis (Zeamays saccharata). J. Teknologi dan Industri Pangan, **21 (2):** 28-31.

Tirtajaya, K., Baharej S., Amir R.S., Mehran A. 2008. Leaching and Heating Procesas Alternative to Produce Fish Protein Powder From Kilka (*Clupeneonella cultiventris caspia*). *Journal Bioscience* 6(1): pp 1-6.

Umar, M. 2013. Studi Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalusstriatus*). Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Univeritas Hasanudin Makassar.

Venugoval, V. 2008. Seafood Processing; Adding Value Through Quick Freezing Retortable Packaging And Cook Chilling. *Journal Science New York* **5(1)**: 34 – 41.

Widaningsih, N. 2010. Derajat Putih Tepung yang Dihasilkan Pada Beberapa Tingkat Umur Panen dan Masa Simpan Buah Sukun *(Artocarpus communis, Forst)*. Ziraa`ah 27 (1): 22-26.

Widowati S., Wijaya S.K.S., Yulianti R. 1988. Fraksi Globulin Dan Sifat Fungsional Isolat Protein Dari Sepuluh Varietas Kedelai Indonesia. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan. 52-58 hlm.

Winarno, F. G. 2002. Kimia PangandanGizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. 241 hlm.

_____. 1997. PrinsipUjiPengendapanAlkohol. GramediaPustakaUtama. Jakarta. 214 hlm.

Zayas, J. F. 1997. FungtionalProperties of Protein In Food. *J Springer Verlag Berlin***4(2)**: 24 – 28.