

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Almatsier S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Amiarso. 2003. *Pengaruh Penambahan Daging Ikan Kambing-kambing (*Abalistes steilatus*) terhadap Mutu Kerupuk Gemblong Khas Kuningan Jawa Barat*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anonim. 2006. *Chemical composition on bluefin tuna (*Thunnus thynnus* (L.)) from the strait of messina waters*. Dalam <http://cat.inist.fr>.
- Anugrahati, NA., J. Santoso, dan I. Pratama. 2012. *Pemanfaatan Konsentrat Patin Ikan (KPI) Patin dalam Pembuatan Biskuit*. JPHPI 15(1): 45-51.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington DC.
- [AOCS] American Oil Chemist Society. 1970. *Official an Tentative Methods of The American Oil Chemist Society*. AOCS. Chicago.
- Asgar, A., dan D. Musaddad. 2006. *Optimasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing Sebelum Pengeringan pada Wortel*. Balai Penelitian Tanaman dan Sayuran. Bandung.
- Astawan, M. 1990. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi dan Sifat Fungsional Konsentrat Protein Ikan Cucut*. Thesis. FPS-IPB. Bogor.
- Azima, F. 1989. *Evaluasi Sifat Fungsional dan Nilai Gizi Konsentrat Protein Jagung, Tepung Kedelaiu dan Campurannya serta Penggunaannya dalam Pembuatan Burger dan Sosis*. Tesis. Fakultas Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Tuna Loin Segar*. BSN. Jakarta.
- Bera, M.B. dan R. K. Mukherjee. 1989. *Solubility, Emulsifying, and Foaming Properties of Rice Bran Protein Concentrate*. J. Food Sci. 54:142-145.
- Beuchat, L.R. 1977. *Functional and Electrophoretic Characteristics of Succinylated Peanut Flour Protein*. J. Agric. Food Chem. 25: 258-261.
- Bustami, G. 2012. *Ikan Tuna Indonesia*. Ditjen PEN/MJL/003/6/2012. Warta Ekspor Edisi Juni. Jakarta.

- Cherry, J.P. and Mc. Watters. 1981. *Whippability and Aeration*. di dalam Cherry, J.P. (Ed.). *Protein Functionality in Foods*. American Chemical Society, Washington, D.C.
- Coffman, C.W. and V.V Garcia. 1977. *Functional Properties and Amino Acid Content of Protein Isolate from Mungbean Flour*. *J. Food Tech.* 12: 473.
- Dewita, Syahrul dan Loekman. 2012. *Kajian Diversifikasi Ikan Patin (Pangasius sp.) dalam Bentuk Konsentrat Protein Ikan dan Aplikasinya pada Produk Makanan Jajanan untuk Menanggulangi Gizi Buruk pada Anak Balita di Kabupaten Kampar, Riau*. Laporan Akhir Hibah Kompetensi. Lembaga Penelitian Universitas Riau. Riau.
- [DKP] Departemen Kelautan dan Perikanan. 2005. *Revitalisasi Perikanan*. Departemen Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Jakarta.
- FAO. 1970. *Amino Acid Content of Foods and Biological Data on Proteins*. Food Policy and Food Sci. Service, pp: 72.
- Fardiaz, D., N. Andarwulan, H. Wijaya, dan N.L. Puspitasari. 1992. *Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fitriani, S. 2008. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L) Kering*. *Jurnal Sagu*. 7(1): 32-37.
- Gaman, P.M dan K.B. Sherrington. 1992. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Edisi Kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Horan, F.E 1967. *Defatted and Full-Fat Soy Flours by Conventional Processes*. *Proc. Int. Conf. Soybean Protein Foods*. USDA. 129-141.
- Hsu, H.W, D.L. Vavak, L.D. Saterlee, G.A. Miller. 1977. *A Multienzyme Technique for Estimating Protein Digestibility*. *J Sci Food Agriculture*. 24: 1541-1555.
- Husein N, N. Akhtar, S. Hussain. 2007. *Evaluation of weaning food khitchri incorporated with different levels of fish protein concentrate*. *Anim Pl Sci*. 17(1-2): 12-17.
- Hutton, C.W. dan A.M Campbell. 1981. *Water and Fat Absorption*. di dalam Cherry, J.P. (Ed.). *Protein Functionality in Foods*. American Chemical Society. Washington. D.C.
- Ibrahim, S.M. 2010. *Evaluation of production and quality of salt-biscuits supplemented with fish protein concentrate*. *World J Dairy & Food Sci*. 4(1): 28-31.

- Ikhwan, H. 2016. *Aktivitas Proteolitik Papain Kasar Getah Buah Pepaya dengan Berbagai Metode Pengeringan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Lin, M.Y, G.S. Humbert, F.W. Sosulski,. 1974. *Certain Functional Properties of Sunflower Meal Products*. J Food Sci 39: 368-370. DOI: 10.1111/j/1365-2621.1974.tb02896.x.
- Martunis. 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeingan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Aceh. Hal: 26-30.
- Matondang, S. 1991. *Pengeringan Biji-Bijian Hasil Pertanian*. FP-USU. Medan.
- Muchtadi, Tien dan Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bogor. Hal: 93-95.
- Muchtadi, D. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Alfabeta. Bandung. Hal: 6.
- _____. 1993. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Program Studi Ilmu Pangan. Program pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 2.
- Nollet, L.M.L. 1996. *Handbook of Food Analysis*. Maecel Deker, Inc. New York.
- Putra, Y.H. 2012. *Pengaruh Pencampuran Fillet dan Tulang Tuna (Thunnus sp.) terhadap Karakteristik Nugget yang Dihasilkan*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Rahajeng, M. 2012. *Potensi Ikan Laut Indonesia*. Di dalam: *Ikan Tuna Indonesia*. Edisi Juni. Direktur Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional. Jakarta.
- Rieuwpassa, F. 2005. *Biskuit konsentrat protein ikan dan probiotik sebagai makanan tambahan untuk meningkatkan antibodi IgA dan status gizi anak balita*. [disertasi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rini, F. Azima, K. Sayuti, dan Novelina. 2016. *The Evaluation of Nutritional Value of Rendang Minangkabau*. *Agriculture and Agricultural Science Procedia* 9(2016): 335-341.
- Rosidi, Yuliati dan Hanggita. 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Silase Limbah Pengolahan Kodok Beku (Rana sp.) yang Dikeringkan dengan Penambahan Dedak Padi*. Fishtech, Vol 1 No 1. Universitas Sriwijaya. Hal:78-90.
- Saanin H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan 1,2*. Binacipta. Bogor.
- Santoso J, E. Hendra, T.M. Siregar. 2008. *Pengaruh lama dan pengulangan ekstraksi terhadap karakteristik fisiko-kimia konsentrat protein ikan nila hitam (Oreochromis niloticus)*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 6(2): 67-86.

- Sathe, S.K. dan D.K Salunkhe. 1981. *Functional Properties of The Great Northern Bean (Phaesolus vulgaris L.) Protein: Emulsion, Foaming, Viscosity, and Gelation Properties*. J. Food Sci. 46: 71-74.
- Schmidt, R. H. 1981. *Gelation and Coagulation*. di dalam Cherry J.P. (Ed.). *Protein Functionality in Foods*. American Chemical Society, Washington D.C.
- Sipayung. M., Suparmi, dan Dahlia. 2014. *Pengaruh Suhu Pengukusan terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Rucah*. Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Riau. Hal: 5-11
- Susanto dan Saneto. 1994. *Teknologi Pengemassan Bahan Makanan*. C.V Family. Blitar.
- Suyutma, 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*. Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Page 8-9.
- Syah, D. 2012. *Pengantar Teknologi Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tampubolon, S.M. 1983. *Ikan Tuna dan Perdagangannya*. Gaya Baru. Jakarta.
- Taufik, M. 2004. *Pengaruh Temperatur Terhadap Laju Pengeringan Jagung pada Pengereng Konvensional dan Fluidized Bed*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Toledo, R.T. 1973. *Preparation and Properties of Low Temperature Extracted Animal Protein Concentrate*. J. Food sci. 381: 141-144.
- Venugoval, V. 2008. *Seafood Processing; Adding Value through Quick Freezing Retortable Packaging and CookChilling*. New York: USA.
- Widiyawati, L. 2011. *Pemanfaatan Konsentrat Protein dan Tepung Tulang Ikan Lele Dumbo (Claris gariepenus) dalam Makanan Bayi Pendamping ASI*. Tesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 64-99.
- Widya, H. 2009. *Studi Sifat Fisikokimia, Fungsional Protein, dan KAPSaitas ANtioksidan pada Konsentrat Protein KEcambah Kacang Komak*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 56-93.
- Wilsa, C. 1993. *Pengaruh Suhu dan Pelarut dalam Pembuatan Konsentrat Protein Ikan dari Telur Ikan Tuna*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 44-75.
- Winarno, F.,G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. M-Brio Press. Bogor.
- _____ 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., S.S. Endang, dan A.B. Ahza. 1980. *Mempelajari Proses Perkecambahan Biji-Bijian terhadap Sifat Fisik dan Kimia Rendemen Tepung*. Bul. FTDC-IPN, Mei 1980, Bogor.1980

Wirakartakusumah, M.A., K. Abdullah, dan A.M. Syarif. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Zayas, J.F. 1997. *Functionality of Proteins in Food*. Springer-Verlag, Berlin.

