

DAFTAR PUSTAKA

- Abun, Denny,. R, Denny,.S. 2004. *Pengaruh Cara Pengolahan Limbah Ikan Tuna (Thunnus atlanticus) Terhadap Kandungan Gizi dan Nilai Energi Metabolisme Ayam Pedaging*. Unpad. Bandung. 44 hal
- Anonymous. 2005a. Berburu Yen dari Ikan Tuna. . <http://www.bexi.co.id>.
- Anonymous. 2007b. Tuna. <http://id.wikipedia.org/wiki/tuna.htm>. Tanggal akses 10 februari 2016.
- Anonymous. 2008c. Brokoli, <http://id.wikipedia.org.tanggal.htm>.
- Amalia, S.E. 2017. Pengaruh Tingkat Perbandingan Kaldu Ceker Ayam dan SariWortel (*Daucus carota*, L.) terhadap Karakteristik Kaldu Bubuk Instan.[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 37- 46 hal
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, S. Yasni dan S. Budiyanto. 1989. *Petunjuk Praktikum Analisa Pangan*. IPB Press, Bogor. 225 hal
- Astawan, M. 2009. *Ensiklopedia Gizi Pangan untuk Keluarga*. Dian Rakyat.Jakarta.
- [BSN].Badan Standardisasi Nasional. 1996. *Kaldu dan Konsense SNI*. 01-42181996. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- [BPS]. Badan Pusat Statistik. 2011. *Produksi Perikanan Laut yang dijual di Tempat Pelelangan Ikan*. Jakarta. 20hal
- Cahyono, B. 2011. *Kubis Bunga dan Broccoli Teknik Budidaya dan Analisa Usaha Tani*. Kanisus. Yogyakarta. 93 hal
- Departemen Pertanian. 1983. *Prosiding Rakernas Perikanan Tuna Cakalang*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Fadli, defandi. 2015. *Sifat Fisiko Kimia Minyak Ikan dari Limbah Pengolahan Ikan Tuna (Thunnus sp)*.[Skripsi]. Fakultas teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Fitriani, Ade. 2014. *Pendugaan Umur Simpan Kaldu Bubuk Kerang Dara (Andaragranosa) dengan Metode Aaelerated Shelf Life Testing (ASLT) Model Arrhenius*. [skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Palembang. 44 hal
- Hadiwiyoto S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jilid 1. Liberty.Jakarta.
- Hadi, Syamsul. 2013. *Pemanfaatan Limbah Tuna Loin (Daging Tetelan) Melalui Diversifikasi Produk Berupa Abon dan Bakso Ikan di Pelabuhan Perikanan Nusantara Ternate*. Ternate.

- Hartono, A. J dan M. C. Widiatmoko. 1992. Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin. Andi Offset. Yogyakarta.
- Hendy. 2007. Formulasi Bubur Instan Berbasis Singkong (Manihot esculenta crantz) sebagai Pangan Pokok Alternatif.[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.Bogor.
- Huang, D. J., Chen, H.J dan Linn, Y. H. 2005. Antioxidant and Antiproliferative Activities of Water Spinach (Ipomea Aquatica Forsk) Constituents Botanical Bulletin of Academia Sinica. 46: 99-106.
- Indryany. 2000. Modifikasi Proses Pembuatan Tepung Agar-Agar Dengan Menggunakan Pengering Semprot (Spray dryer) dan Pengering (Drum dryer). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 78 hal
- Iqbal, Nusa., Misril Fuadi., Siti fatimah. 2014. Pengolahan Biji Buah Nangka dalam Pembuatan Minuman Instan. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara[Jurnal]. Agrium ISSN 0852-1077(Print) ISSN 2442-7306(Online) Vol 19 No.1
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2016. Definisi Pangan Instan. Diakses 24 Juni 2016 dari <http://kbbi.web.id/instan>
- Khomsan,A.2009. Rahasia Sehat Dengan Makanan Berkhasiat. PT. Kompas Media Nantara. Jakarta.
- Kumalla, Larose, M., H.S, Sumardi., dan Hermanto, M. B. 2003. Uji Performasi Pengering Semprot Tipe Buchi B-290 pada Proses Pembuatan Tepung Santan. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. Vol 1. No 1. 44-53 Hal.
- Lahmudin, A. 2006. Proses Pembuatan Tepung Putih Telur dengan Pengering Semprot. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 42 hal.
- Lastrihningsih. 1997. Mempelajari Pembuatan Bubuk Konsentrat Kunyit (Curcuma domestica Val) dengan Menggunakan alat Pengering Semprot. [Skripsi]. Fakultas teknologi Prtanian. IPB. Bogor. 92 hal
- Lanny, L. 2010. Cerdas Memilih Sayuran. PT Agro Media Pustaka. Jakarta. 418hal.
- Machbubatul, CH. 2008. Pembuatan Kaldu Lepala Ikan Tuna dengan Cara Hidrolisis Asam (Kajian Penambahan Air dan PH. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Meidiana. 2008. Pembuatan Kaldu Bubuk Daging Perut Ikan Patin (Pangasius pangasius). Skripsi. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Muchtadi, T.R dan Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan . Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 413 hal

- Nurismanto, R., Sudaryati dan Hudanur Ihsan, A. 2015. Konsentrasi Gelatin dan Karagenan pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (*Brassica Oleracea*). Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. [Jurnal]. Rekapangan, vol 9. No.2
- Oktaviana, Y.R. 2012. Kombinasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instant Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* linn.). Skripsi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Parnanto, Nur.HR. 2013. Pengaruh kemampuan Antioksidan dan Antibakteri pada Ekstrak Daun Putri Malu (*Mimosa pudica*) terhadap Kualitas Fillet Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta. [Jurnal]. Teknosains pangan vol. 2 No 4 ISSN : 2302-0733
- Pramitasari, Dika. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan (Skripsi). Prodi Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pratiwi, I.Y. 2011. Pengaruh Variasi Maltodekstrin terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instant Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* BI). Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Putri, Kartika.H. 2011. Pemanfaatan Rumput Laut Coklat (*Sargassum* sp.) sebagai Serbuk Minuman Pelangsing Tubuh. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramadhani, Annisa, R. 2015. Karakteristik Organoleptik Bubuk Flavor Kepala Ikan Tenggiri dengan Bahan Pengisi Tepung Terigu. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Padjajaran. Jatinagor. 75 hal.
- Riskiansyah, Y. R. 2010. Formulasi dan Optimasi Pembentukan Flavor Analog Ayam dari Kacang Hijau (*Phaseolus radiates* L.) Hasil Fermentasi. Jakarta. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. 88 hal.
- Rukmana, R. 1994. Budi Daya Kubis Bunga dan Brokoli. Kanisius. Yogyakarta. 47 hal.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid I dan II. Bina Tjipta. Bandung.
- Samargono. 2007. Membuat Garam dan Gula. Jakarta. Dinamika Media.
- Sari, E. N. 2010. Pengaruh Konsentrasi Dekstrin terhadap Komposisi Kimia dan Kestabilan Emulsi Pasta Kaldu Nabati Berflavor Analog Ayam (*Chickenlike Flavour*). Jakarta. Universitas Islam Negeri Jakarta. 85 hal

- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., Sari, P, M. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. 180 hal
- Soekarto, S. T. 1990. Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor. 357 hal.
- Sudarmaji, S., Haryono, Bambang dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta. 137 hal
- Sugiran, G. 2007. Efek Pengolahan Terhadap Zat Gizi Pangan. <http://jurnalmahasiswa.blogspot.com/2007/09/efek-pengolahan-terhadap-zat-gizi.html>.
- Susti. 2010. Pengaruh Proses Pengeringan terhadap Karakteristik Kkaldu Nabati Berflavour Analog Daging (Meatlike Flavour) Instan dari Kacang Hijau (*Phaseolus radiates L.*) Terfermentasi. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta. 88 hal.
- Swasono, M.A.H. 2008. Optimasi Pengolahan Kaldu Ayam dan Brokoli dalam Bentuk Instan dan Analisa biaya Produksi. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang. 35 hal
- Taib, G., Said, G., dan Wiraamadja, S. 1988. Operasi Pengering pada Pengolahan Hasil Pertanian. PT. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta. 131 hal.
- Wahyuni S. 2011. Histamin Tuna (*Thunnus sp.*) dan Identifikasi Bakteri Pembentuknya Pada Kondisi Suhu Penyimpanan Standard. [Skripsi]. Teknologi Hasil Perikanan IPB. Bogor.
- Waji, Resi Agestia. 2009. Flavonoid (*Quersetin*). Makasar. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Widodo, 2003. Teknologi Pembuatan Susu Bubuk. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Pangan, Gizi, teknologi konsumen. Gramedia pustaka Utama. Jakarta. 245 hal.
- Winarsi, Hery. (2007). Antioksidan Alami dan Radikal. Kanisius. Yogyakarta.
- Wirakusumah, Emma S. 2005. Jus Buah dan sayuran. Penebar Plus. Jakarta.
- _____ . 2006. Jus Buah dan sayuran (cetakan 3). Penebar Plus. Jakarta.
- Yenrina, R, Yuliani dan Dini R. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.