

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Abdillah, Fatimah. (2006). Penambahan Tepung Wortel dan Karagenan untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan pada Nugget Ikan Nila (*Oreochromis sp.*). Institut Pertanian Bogor. Bogor

Afriwanty, M.D. (2008). Mempelajari Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) terhadap Karakteristik Fisik Surimi Ikan Nila (*oreochromis sp.*). Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Anggadiredjo, J. (2006). Rumput Laut. Penebar Swadaya, Jakarta.

AOAC. (1984). Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. 14 th ed. AOAC Inc. Arlington, Virginia.

AOAC. (1995). Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. 14 th ed. AOAC Inc. Arlington, Virginia.

Aslan, L.M. (1998). Budidaya rumput Laut. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Astawan, Made; Sutrisno K.; Fanie H. (2004). Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) untuk meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan IPB. Bogor

Atmadja, W.S., Kadi, A., Sulistijo, Rachmaniar. (1996). Pengenalan Jenis-Jenis Rumput Laut Indonesia. Puslitbang Oseanologi. LIPI. Jakarta

Blumenthal, M. M., (1996). Frying Technology. Di dalam : Bailey's Industrial Oil and Fat Products Vol 3 (5th ed). John Wiley and Sons, Inc. NewYork

Blumethal, M.M. (1996). Frying Technology. Di dalam Boc: Hui, Y.H. (ed). Bailey' s Industrial Oil and Fat Technology; Edible Oil and Fat Product and Application Technology (4<sup>th</sup> ed). Wiley Interscience Publication, New York.

Bourne, M.C. (2002). Food Texture and Viscosity Concept and Measurement Second Edition. Academic Press. London.

BPPT. (2012). Protein Rekombinan Kortisol untuk Mendukung Pengembangan dan Peningkatan Produk Ikan Nila Salin. <http://pkpp.ristek.go.id/index.php/penelitian/detail/136>. Diakses tanggal 13 Maret 2013 Pukul 11.45.

Colmenero, F. J. ; G. Bareto ; N. Mota ; and J. Carballo. (1995). Influence of Protein and Fat Content and Cooking Temperature on Texture and Sensory Evaluation of Bologna Sausage. [www.elsevier.com](http://www.elsevier.com)

De Man, J.M. (1997). Kimia Makanan. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB. Bandung.

Dewanti, T. A. (2009). Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Minyak pada Produk Kacang Salut selama Penggorengan. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Dinas Pertanian dan Perikanan Kabupaten Majalengka. (2012). Ikan nila. [http://distan.majalengkakab.go.id/index.php?option=com\\_content&view=article&id=28:ikan-nil](http://distan.majalengkakab.go.id/index.php?option=com_content&view=article&id=28:ikan-nil). Diakses tanggal 13 Maret 2013 Pukul 11.12.

Gebhardt, Bob. (1996). Oils and Fats in Snack Food. Di dalam : Bailey's Industrial Oil and Fat Products Vol 3 (5th ed). John Wiley and Sons, Inc. New York

Herrero, A. M. ; J. A. Ordonez ; R. D. Avilla ; B. Herranz ; L. D. Hoz ; and M. I. Cambero. (2007). Breaking Stength of Dry Fermented Sausages and Their Correlation with Texture Profile Analysis (TPA) and Physico-Chemical Characteristics. [www.elsevier.com](http://www.elsevier.com)

Herpandi. (2005). Aktivitas Hepokolesterolemik Tepung Rumput Laut pada Tikus Hiperkolesterolemia. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Ketaren, S. (1986). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI-Press: Jakarta

Ketaren, S. (2005). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI Press

Mellema, M. (2003). Mechanism and Reduction of Fat Uptake in Deep Fat Fried Food. Food Sci. 14 : 364-373.

Moreira, Rosana G. (2003). Deep Fat Frying. Di dalam : Encyclopedia of Agricultural, Food, and Biological Engineering. CRC Press

Muchtadi D. (1989). *Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

Potter NN. (1973). *Food Science*. Westport Connecticut: The AVI Publishing. Co. Inc.

Prosby, L and J.W. De Vries. (1992). Controlling Dietary Fiber in Food Product. Van Nostrand Reinhold, New York.

- Purnomo, H. (1995). *Aktivitas Air dan Perannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Puspitawati, M. B. (2007). *Studi Korelasi antara Pengukuran Tekstur secara Subjektif dan Objektif pada Chicken Nugget*. Teknologi Pangan Unika Soegijapranata. Semarang
- Robertson, C.J. (1967). *The Practice of Deep Fat Frying*. J. Food Tech 21:34
- Rocha, Danielly Nunes; Larissa N.S.; Genilson P.; and Levy C.G. (2012). *Sensory, Morphometric and Proximate Analyses of Nile tilapia Reared in Ponds and Net-cages*. Universidade Vila Velha. Brasil
- Rosenthal, A. J. (1999). *Food Texture Measurement & Perception*. Aspen Publishers, Inc. Maryland.
- Rossel, J. B. (2001). *Frying*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge. England.
- Sadili, D et. al. (1992). *Manajemen dan Pemasaran Ikan Nila Produksi Budidaya Keramba di Rawa, Jawa Tengah*. Buletin Penelitian Perikanan Darat. II/1 Januari
- Samsudin, R. (2003). *Pengaruh Penggorengan terhadap Kualitas Protein Beberapa Jenis Ikan*. Skripsi. IPB, Fakultas Pertanian. Bogor.
- Sari, AM. (2009). *Pengaruh Substitusi Parsial Tepung Ubi Jalar Merah (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Bahan Pengisi terhadap Kualitas Fisik, Kimia, dan Sensoris Nugget Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*)*. UNIKA Soegijapranata Semarang. Semarang
- Shahidi, F, Chi Tang Ho & Nguyen Van Chuyen. (1998). *Process Induced Chemical Changes in Food Advances in Eperimental Medicine and Biology*. Vol 434. Plenum press. New York.
- Siregar BA. (2001). *Mempelajari aspek pengeringan dan mikrobiologis produk makanan semi basah "Tangkue" dari rumput laut *Kappaphycus alvarezii* [skripsi]*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Insitut Pertanian Bogor.
- Soekarto ST. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Penerbit Bhartara Karya Aksara.
- Suarni. (2009). *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering*. Jurnal Litbang Pertanian.

Susilowati, E. (2010). Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa pada Nasi yang disubstitusi dengan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Bahan Makanan Pokok. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Suyanto, S.R. (2003). Nila. Penebar Swadaya. Jakarta

Winarno, FG. (1990). Teknologi Pengolahan Rumput Laut. PT Sinar Pustaka Harapan, Jakarta.

Winarno, F. G. (1996). Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yani, HI. (2006). Karakteristik Fisik Kimia Permen Jelly dari Rumput Laut *Eucheuma spinosum* dan *Eucheuma cottonii*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Yustica, H. (1994). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Absorpsi Minyak Selama Penggorengan Kerupuk Sagu. Skripsi. Teknologi Pangan dan Gizi Fateta IPB

