

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Anggadiredja JT, Zatnika A, Purwoto H, Istiani S. 2006. Rumput laut pembudidayaan, pengolahan dan pemasaran komoditas perikanan potensial. Jakarta : penebar swadaya
- Anonim. 2009. Ikan Lele. (<http://www.kompas.com>).
- Astawan, M; Koswara, S; Herdiani, F. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma sp.*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. Jurnal.Teknol. Dan Industri Pangan, Vol. Xv, No. 1. IPB Bogor.
- Aswar. 1995. Pembuatan Fish *Nugget* dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis sp.*). Skripsi Sarjana Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Atmaja, W. S. Kadi, A., Sulistijo, dan Satari, R., 1996, Pengenalan Jenis-Jenis Rumput Laut Indonesia, Puslitbang Oseonologi LIPI, Jakarta
- Avianita, A. 1996. Kajian Penambahan Beberapa Jenis Tepung Terhadap Sifat-sifat Bakso Daging Kelinci (*Oryctolagus cuniculus*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Blumenthal, M.M. 1996. *Frying Technology*. Di dalam : Romaria, Mayland. 2008. *Karakteristik Fisiko Kimia Minyak Goreng Pada Proses Penggorengan Berulang Dan Umur Simpan Kacang Salut Yang Dihasilkan*. Institute Pertanian Bogor, Bogor.
- Buckle KA, Edward RA, Fleet GH, Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan: H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Chaidir, A. 2007. Kajian Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Alternatif Untuk Minuman Berserat. Thesis. IPB.Bogor
- Dewanti, T.A. 2009. Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Minyak pada Produk Kacang Salut selama Penggorengan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Djarmika, D.H., Farlina, Sugiharti, E. 1986. Usaha Budidaya Ikan Lele. C.V. Simplex.
- Fardiaz, D., 1989. Hidrokoloid. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB. Bogor
- Glicksman, 1983. Food Hydrocolloids Vol II. CRC Press. Florida

- Herawati, P. 2008. Karakteristik *Nugget* Ikan Kurisi dengan Penambahan Karagenan dan Tepung Tapioka Pada Penyimpanan Suhu Chilling Dan Freezing [Skripsi]. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.Jakarta.
- 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)
- Hope H.A., Levring, T., Tanaka Y., 1979. *Marine Algae in Pharmaceutical Science*. dalam Kristianto, 1998. *Isolasi dan Karakterisasi Karagenan dari Rumpun Laut Eucheuma sp.*
- Hudaya, R.N. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Rumpun Laut (*Kappaphycus alvarezii*) untuk Peningkatan Kadar Yodium dan Serat Pangan pada Tahu Sumedang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor
- Hui, Y.H. 1996. Oils and Fats in Snack Food. Edible Oil and Fat Products: Products and Application Technology (5<sup>th</sup> ed). Wiley Interscience Publication, New York.
- Jezek, Damir *et al.* 2009. Porosity of Deep Fat Fried Breaded Chicken Meat. Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Pierottijeva 6, HR-10000 Zagreb, Croatia.
- Kataren, 2008. *Minyak dan Lemak panganan*. UI Pres. Jakarta
- Keeton, J. T. 2001 Formed and emulsion product. In : A. R. Shams (Ed.). Poultry Meat Processing. CRC Press. Boca Raton.
- Keijbeets, B.V. H., Aviko, dan Steenderen 2001. The manufacture of pre-fried potato product. Di dalam : Rossell, J.B. (ed.). *Frying : Improving quality*. CRC Press. New York. pp. 197-213.
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik *Nugget* dari Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Oey, Kam Nio. 1992. *Daftar Analisis Bahan Makanan*. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.
- Olwin Nainggolan dan Cornelis Adimunca, 2005. *Diet Sehat Dengan Serat*. Cermin Dunia Kedokteran No. 147, 2005 Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Puspitasari, Desi. 2008. Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumpun Laut (*Eucheuma Cottoni*) pada Pembuatan Bakso. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

- Pokorny, J. 1989. *Flavor Chemistry of Deep-Fat Frying ini Oil*. Di dalam : Romaria, Mayland. 2008. *Karakteristik Fisiko Kimia Minyak Goreng Pada Proses Penggorengan Berulang Dan Umur Simpan Kacang Salut Yang Dihasilkan*. Institute Pertanian Bogor, Bogor.
- Potter, N.N. 1987. *Food Science Third Edition*. AVI Publishing Company. USA.
- Puspitawati, M.B. 2007. Studi Korelasi antara Pengukuran Tekstur secara Subjektif dan Objektif pada *Chicken Nugget*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Rahardiyana, Dino. 2004. Bakso (Traditional Indonesian Meatball) Properties With Postmortem Condition and Frozen Storage. *Thesis The Interdepartmental Program of Animal and Dairy Sciences*. Brawijaya University. Indonesia.
- Ratnasari, Ida *et al.* 2007. Kajian Substitusi Daging Ikan Belida (*Chitala Lopis* H.B) Dengan Daging Ikan Patin (*Pangasius* Sp) Pada Pembuatan *Nuggets* Ikan. *Journal Of Tropical Fisheries* (2007) 2 (2): 23 — 27. Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya.
- Rosenthal, A. J. 1999. *Food Texture Measurement & Perception*. Aspen Publishers, Inc. Maryland.
- Rosyidi D, Widati AS, Prakoso J. 2008. Pengaruh Penggunaan Rumput Laut Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik *Chicken Nuggets*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 3, No. 1. Hal 43-51
- Saanin, H. 1968. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bina Cipta. Jakarta.
- Suprayitno, E., dan Dwi, T. 2008. *Penggunaan Kapang Trichoderma viride dalam Pembuatan Sirup Glukosa Rumput Laut Eucheuma spinosum*. [http://www.faperta.ugm.ac.id/semnaskan/abstrak/prosiding2008/oral/bPP\\_B.php](http://www.faperta.ugm.ac.id/semnaskan/abstrak/prosiding2008/oral/bPP_B.php). Tanggal Akses 25 Maret 2014.
- Suptijah, P. 2002. Rumput laut: prospek dan tantangannya.
- Suryaningrum, T.D., Atmadja, dan Rachmaniar. 1998. Sifat-sifat mutu rumput laut *E. cottonii* dan *E. spinosum*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 145 p.
- Tim Agriminakultur. 2008. *Bisnis dan Budidaya Lele Dumbo Lokal*. PT Gramesia Pustaka Utama. Jakarta.
- Trees. 2003. Pemanfaatan Rumput Laut *Eucheuma sp.* untuk Peningkatan Kadar Yodium dan Serat Pangan Makanan Jajanan Tradisional. IPB. Bogor
- Winarno, F.G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. 112p

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wiraswanti. 2008. Pemanfaatan Karagenan dan Kitosan dalam Pembuatan Bakso Ikan Kurisi (*Nemipterus Nematophorus*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin dan Beku [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Yulianingsih, L. 2005. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Fish *Nugget* dari Ikan Mas [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Zada, Almira. 2009. Pengaruh Diet Rumput Laut *Eucheuma* Sp. terhadap Jumlah Eritrosit Tikus Wistar dengan Diabetes Aloksan. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.

