

6. DAFTAR PUSTAKA

AOAC. (1995). *Official Methods of analysis*. Arlington, Inc. New York.

Buckle, K. A; Edwards R. A; Fleet G. H; Wooton M. (1987). Ilmu Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta

Data Statistik Kelautan dan Perikanan. (2011). Aplikasi Sistem Informasi Diseminasi Kementerian Kelautan dan Perikanan. <http://www.statistik.kkp.go.id>.diakses tanggal 13 Mei 2014.

Grace, M.R. (1977). *Cassava Processing*. Food and Agriculture Organization of United Nations, Roma.

Guthrie, H.A. (1975) . *Introductory Nutrition*. The CV. Mosby Company. Saint Louis.

Hadisoeganda, A.W. (1996) . *Bayam: Sayuran Penyangga Petani di Indonesia*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung.

Herminingsih, A. (2011) . *Manfaat Serat Dalam Menu Makanan*. Universitas Mercu Buana.

Huda, N.; Y.H. Shen; Y.L. Huey and R.S. Dewi. (2010). *Ingredients, Proximate Composition, Colour and Textural Properties of Commercial Malaysian Fish Balls*. *Pakistan Journal of Nutrition*, 9 (12): 1183-1186

Khairuman., K. Amri, dan T. Sihombing. (2008). *Budidaya Lele Dumbo di Kolam Terpal*. PT. Agromedia Pustaka. Depok.

Kramlich, W. E., (1971). *Sausage Product*. In: Price J. S. and B.S. Schweigert (eds) 1987. *The Science of Meat Product*. P. 485. W. H. Freeman and Co., San Fransisco.

Kramlich, W. E., A. M. Pearson and F. W. Touber. (1973). *Processed Meat*. The AVI pub. Co., Westport, Connecticut.

- Macdougall, D.B. (2002). *Colour in Food: Improving Quality*. CRC Press LLC. USA.
- Meilgaard, M.; G.V. Civille; and B.T. Carr. (1999). *Sensory Evaluation Techniques 3rd Edition*. CRC Press. ASA
- Miglio, C; E. Chiavaro; A. Visconti; V. Fogliano; and N. Pellegrini. (2008). Effects of Different Cooking Methods on Nutritional and Physicochemical Characteristic of Selected Vegetables. *Agricultural and Food Chemistry*,56:139-147
- Muchtadi, D. (2000). *Sayur-Sayuran Sumber Serat dan Antioksidan: Mencegah Penyakit Degeneratif*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nussbaum, P. (2010). *Colour Measurement and print Quality Assessment in a Colour Managed printing Workflow*. The Norwegian Color Reaserch Laboratory. Gjovik University College. Norway.http://www.colourlab.no/people2/the_norwegian_colour_and_visual_computing_laboratory/associate_professors/peter_nussbaum. Diunduh tanggal 13 Mei 2014.
- Potter, N.N. (1987). *Food Science Third Edition*. AVI Publishing Company. Westport, CT.
- Purnawijayanti, H. A. (2009) *Mie Sehat*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Rukmana, H.R. (2001). *Membuat Sosis: Daging Kelinci, Daging Ikan, Tempe Kedelai*. Kanisius. Yogyakarta.
- Ressureccion, A.V.A. (1998). *Consumer Sensory Testing for Product Development*. Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Setiari, N dan Y. Nurchayanti. (2009). Ekplorasi Kandungan Klorofil beberapa Sayuran Hijau sebagai Alternatif Bahan Dasar *Food Supplement*. *Bioma*, 11 (1) : 6-10
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu dan Standarisasi Mutu Pangan*. IPB Press. Bogor.

Soeparno. (2005). Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging. Cetakan keempat. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Sofro. A. S, W. Lestariana & Haryadi. (1992). Protein, Vitamin & Bahan Ikutan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Suwita, I.K; M. Razak; R.A. Putroi. (2012). Pemanfaatan Bayam Merah (*Blitum Rubrum*) Untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi Dan Serat Pada Mie Kering. Jurnal Agromix 1 (1).

Tim Agriminakultura. (2008). Bisnis dan Budidaya Lele Dumbo dan Lokal. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Ubadillah. A dan W. Hersoelistyorini. (2010). Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan Dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*). Jurnal Pangan dan Gizi, 1 (02)

USDA National Nutrient Database for Standarr Reference. (2013). Nutrient Value and Weight for Edible portion. <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2968>. Diunduh tanggal 13 Mei 2014.

Volden, J; G. B. Bengtsson & T. Wicklund. (2009). Glucosinolates, L-Ascorbic Acid, Total Phenol, Anthocyanins, Antioxidant Capacities and Colour in Cauliflower (*Brassica oleracea* L. ssp. *Botrytis*); Effects of Long –Term Freezer Storage. Journal of Food Chemistry 112 : 967-976

Winarno, F.G. (1991). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

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

Yusni Bandhini dan Nurudin Aziz. (1995). Bayam. PT Penebar Swadaya. Jakarta.