

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar SK. 2009. Struktur dan Fungsi Kolagen. *Jurnal Pelangi Ilmu*. Vol.2 No.5 Hal.21-23.
- Aliawati G. 2003. Teknis Analisis Kadar Amilosa dalam Beras. *Buletin Tek. Pertanian*. Vol 8(2):82-84.
- Amin NA. 2013. Pengaruh Suhu Fosforilasi Terhadap Sifat Fisikokimia Pati Tapioka Termodifikasi. Skripsi S1 (Tidak dipublikasikan). Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Andreas. 2010. Kandungan gizi dan manfaat ikan bagi kesehatan (online) (<http://kandungan-gizi-dan-manfaat-ikan-bagi-kesehatan>). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Diakses 16 April 2016.
- Anova IT dan Kamsina. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dengan Beberapa Jenis Tepung Terhadap Mutu Makanan Mpek-Mpek Palembang. *Jurnal Litbang Industri*. 2. 1 (27-33).
- AOAC [Association Official Analytical Chemistry]. 2005. *Official Methods of Analysis*. Arlington, New York.
- Apriyantono A., Fardiaz D., Puspitasri NL., Sedarnawati, dan Budiyo S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Asgar, A dan D. Musaddad. 2006. Optimalisasi Cara, Suhu dan Lama Blanching sebelum Pengeringan pada Wortel. Balai Penelitian Tanaman Sayuran Lembang. Bandung.
- Astawan M. 2010. Tepung Tapioka Manfaat dan Cara pembuatannya (<http://www.nutritionanalyser.com>) Diakses tanggal 20 November 2016
- Ayu RDS. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Menggoreng (*Deep Frying*) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. *Journal of Makara Sains* 13(1):23-28.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia. SNI. 01-2715-1995. *Syarat Mutu Tepung Ikan*. Departemen Perindustrian RI.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. Standar Nasional Indonesia. SNI. 02-2803-2010. Uji Pospor Total Pupuk NPK Padat. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Darmardjati DS. 1995. *Karakteristik Sifat Standarisasi Mutu Beras sebagai Landasan Pengembangan Agribisnis dan Agroindustri Padi di Indonesia. Orasi Pengukuhan Ahli Peneliti Utama*. Bakti Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan, Bogor.

- Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1994. *Tepung tapioka*. SNI 01-3451-1994. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Faridah DN., Kusumaningrum HD., Wulandari N., Indrasti D. 2006. *Penuntun Praktikum Analisis pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan*. Fakultas teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fauzan L. 2006. *Karakteristik Sifat Fisik Tepung Ikan serta Tepung Daging dan Tulang*. (<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/32665/D06fla.pdf?sequence=1>). Diakses 2 April 2016.
- Hanafiah KA. 2010. *Rancangan Teori dan Aplikasi*. Edisi ketiga. Rajawali Pers. Jakarta.
- Hilman N. 2008. *Studi Kadar Air Hasil Pengeringan Terhadap Mutu Ikan Teri Kering Yang Dihasilkan*. Tesis S2 (Tidak dipublikasikan). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Holleman LW., dan Aten A. 1956. *Processing of Cassava and Cassava Products in Rural Industry*. Food and Agricultural Organization of The Limited Nations. Rome, Italy.
- Ilza M., Leksono T., dan Syahrul. 2000. *Studi Pengaruh Cara Pemasa Terhadap Mutu Tepung Ikan*. Jurnal Peternakan dan Lingkungan Vol 22. hlm 43-49.
- Jereb P. 2005. *Cephalopods of The World*. FAO Species Catalogue for Fishery Purpose 4(1):114-115.
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Karneta R. 2001. *Kajian Teknoekonomi Pempek Lenjer*. Tesis Program Studi Agribisnis. PPS UNSRI, Palembang (tidak dipublikasikan).
- Lanier TC. 2000. *Surimi Gelation Chemistry*, New York.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Moorthy SN. 2004. *Tropical sources of starch*. CRC Press. Baco Raton, Florida.
- Muchtadi D, Palupi NS. dan Astawan. 1993. *Metabolisme Zat Gizi*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Parker R. 2003. *Introduction to Food Science*. Delmar. Thomson Learning Inc, New York.
- Pomeranz Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. Academic Press, Inc. New York.

- Puspitasari. 2008. *Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut (Eucheuma cottoni) Pada Pembuatan Bakso*. Fakultas Pertanian. Univ. Sebelas Maret, Surakarta.
- Putera FS. 2005. *Cara Praktis Pembuatan Pempek Palembang*. Kanisius, Yogyakarta.
- Rashmi S, dan A Urooj. 2003. Effect of Processing on Nutritionally Important Starch Fraction in Rice Varieties. *International Journal of Food Science and Nutrition*. 54: 27-36.
- Rusmono M. 1983. Mempelajari Pengaruh Derajat Kehalusan Pulp Dan Jumlah Air Pengekstrak Terhadap Mutu Tepung Tapioka. Skripsi S1 (Tidak dipublikasikan). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sahwan. 2001. *Pakan Ikan dan Udang*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Saleh M. 1990. *Pengaruh Pengepresan, Mutu Bahan Mentah dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Tepung Ikan*. *Jurnal Penelitian Pasca Panen Perikanan* No 65 : 41-52.
- Stanby ME., dan Dassaw J. 1963. *Industrial Fishery Technology*. Reinhold Publishing Corp, New York.
- Sulastri S. 2005. *Pengolahan Ikan Ditinjau Dari Aspek Kimia*. Skripsi. Fakultas Mipa. Universitas Negeri Yogyakarta, Gunung Kidul.
- 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*. Univ. Sebelas Maret, Surakarta.
- Suwandi R. 1990. *Pengaruh proses penggorengan dan pengukusan terhadap sifat fisiko-kimia protein ikan mas (Cyprinus carpio L)*, Tesis S2 (Tidak dipublikasikan). Fakultas Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tonny. 2000. *Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Daya Awet Bakso Daging Lele Dumbo (Clarias gareipinus)* Skripsi Jurusan Perikanan.Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Wati LT. 2014. *Pengaruh Hidrolisat Kolagen Dari Kulit Ikan Patin (Pangasius pangasius) Terhadap Kualitas Pempek Ikan Gabus (Channa striata)*. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya, Indralaya.
- Widriah R. 2005. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus)*, Skripsi (tidak dipublikasikan). Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta. Padang.

Widya Karya Pangan dan Gizi. 2004. Risalah Widya Karya Pangan dan Gizi IV.
Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.

Winarno FG. 2004. *Kimia pangan dan gizi*. PT. Gramedia Pustaka, Jakarta.