

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. 2004. *Membuat Sendiri Frozen Food Bakso Spesial*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. 2010. *Penuntun Diet*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amiruddin, C. 2013. *Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota L*) dengan Variasi Suhu Pengering*. Skripsi. Program Studi Teknik Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar. Online.http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/3683/SKR_IPSI.pdf. [Diakses pada tanggal 4 Maret 2018].
- Ardianto, D. 2015. *Buku Pintar Budi Daya Ikan Gabus + Ajaibnya bagi Kesehatan*. Yogyakarta : Flashbooksan.
- Asfar, M., A.B. Tawali, dan M. Mahendradatta, 2014. Potensi Ikan Gabus (*Channa Striata*) Sebagai Sumber Makanan Kesehatan. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri II 2014*. Universitas Hasanudin. Online.https://www.researchgate.net/publication/280882690_Potensi_Ikan_Gabus_Channa_Striata_Sebagai_Sumber_Makanan_Kesehatan_Review. [Diakses pada tanggal 4 Maret 2018].
- Astuti, E. 2009. *Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso Dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Online. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/12035>. [Diakses pada tanggal 4 Maret 2018].
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan ; Teori Praktis dan Aplikasi*. Cetakan ke 1. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Azrimaidaliza. 2007. Vitamin A, Imunitas dan Kaitannya dengan Penyakit Infeksi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol. 1. Hal. 2. Online. <https://doi.org/10.24893/jkma.1.2.90-96.2007>. [Diakses pada tanggal 6 Maret 2018].
- Boyle, M. 2009. *Pemulihan Luka*. Jakarta : EGC.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2014. *Syarat Mutu Bakso SNI 01-7266.1-2014*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Chasanah, U. Dan R.W. Nugraheni. 2017. Pengaruh Metode Ekstraksi terhadap Kadar Albumin Ekstrak Ikan Gabus (*Channa striata*). *Prosiding Program Studi Farmasi*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Malang. Online. <http://research>

report.umm.ac.id/index.php/research-report/article/view/1368/1583.
[Diakses pada tanggal 6 Maret 2018].

Chayati, I dan Andian, A.A. 2008. *Diktat Kimia Pangan*. Universitas Negeri Yogyakarta. Hal. 62.

Christina, Y. S., E.J.N. Nurali, T. Koapaha, dan G.S.S. Djarkasi. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carota L*) Pada Pembuatan Sosis Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Ejournal unsrat*. Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado. Vol. 3. No. 6. Online. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/view/3209/2750>. [Diakses pada tanggal 10 Maret 2018].

De Man, J.M., 1997. *Kimia Makanan*. Alih Bahasa:Koosasih P. Bandung : Institut Teknologi Bandung.

Gum dan Swanson. 2004. Human Serum Albumin and its N-Terminal Tetrapeptide (DAHK) Block Oxidant-Induced Neuronal Death. *Journal of The American Heart Association*. Page. 590-594. Online. <https://doi.org/10.1161/01.STR.0000110790.05859.DA>. [Diakses pada tanggal 10 Maret 2018].

Hardiansyah dan Briawan, D. 2000. *Daftar Kandungan Gizi Bahan Makanan*. Bogor : IPB.

Hariko, M. 2013. *Pengaruh Substitusi Wortel Terhadap Mutu Organoleptik Mie Basah*. Karya Tulis Ilmiah. Poltekes Kemenkes Padang.

Hastuti, R.D. 2011. *Kue Kering Kaya β -karoten dengan Penambahan Tepung Wortel (*daucus carota L.*)*. Laporan Tugas Akhir Praktek Produksi. Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Online. <http://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/repository/gabungan.pdf>. [Diakses pada tanggal 10 Maret 2018].

Histifarina, D., D. Musaddad, dan E. Murtiningsih. 2004. Teknik Pengeringan dalam Oven untuk Irisan Wortel Kering Bermutu. *J. Hort*. Vol. 14. No. 2. Hal. 107-112. Online. <http://dx.doi.org/10.21082/jhort.v14n2.2004.p107-112>. [Diakses pada tanggal 10 Maret 2018].

Hunaefi. 2002. *Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung*. Jakarta : Gramedia

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2013. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia. Jakarta : Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 75 Tahun 2013.

Kusmini, I. I., Rudhy, G., Vitas, A. P., dan MH. Fariduddin. 2016. *Budidaya Ikan Gabus*. Bogor : Penebar Swadaya Grup.

- Kusumawardhani, T. 2014. *Pemberian Diet Formula Tepung Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus) pada Sindrom Nefrotik*. Tesis. Universitas Diponegoro Semarang. Online. <http://dx.doi.org/10.14238/sp8.3.2006.251-6>. [Diakses pada tanggal 10 Maret 2018].
- Maulisa, P. 2016. *Studi Pembuatan Bakso Ikan Gabus (Channa Striata) Dengan Substitusi Putih Telur Sebagai Alternatif Makanan Bagi Penderita Hipalbumin*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Midayanto, D., dan Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2. No. 4. Hal. 259-267. Online. <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/98/116> .[Diakses pada tanggal 14 Oktober 2018].
- Mustar. 2013. *Pengolahan Ikan*. Jakarta ; Universitas Hasanudin. Hal. 328
- Nicholson dan Wolmaran. 2000. *The Role of Albumin in Critical Illness*. *British Journal of Anaesthesia*. Vol. 4. Hal. 600-607. Online. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/11064620>. [Diakses pada tanggal 10 Maret 2018].
- Nugroho, M. 2013. Isolasi Albumin dan Karakteristik Berat Molekul Hasil Ekstraksi secara Pengukusan Ikan Gabus. *Jurnal Saintek Perikanan*. Vol. 9. No. 1. Online. <https://doi.org/10.14710/ijfst.9.1.40-48>. [Diakses pada tanggal 11 Januari 2019].
- Oktavia. 2011. *Studi Eksperimen Pembuatan Bakso Ikan Gabus Dengan Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Online. <http://lib.unnes.ac.id/6672/>. [Diakses pada tanggal 12 Maret 2018].
- Pertiwi, A.F., dan AL. Ginting. 2007. *Yuk, Makan Wortel*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Prayitno, S. dan Susanto, T. 2001. *Kupang dan Produk Olahannya*. Yogyakarta : Kanisius.
- Purukan, O. P. M. 2013. Pengaruh Penambahan Bubur Wortel (*Daucus Carrota*) Dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Bakso. *Ejournal unsrat*. Universitas Sam Ratulangi Manado. Online. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/view/1823>. [Diakses pada tanggal 12 Maret 2018].
- Pusat Data, Statistik dan Informasi. 2013. *Kelautan dan Perikanan dalam Angka*. Jakarta : Kementrian Kelautan dan Perikanan.

- Puspitasari, DSP, Datti, N, dan Edahwati, T. 2008. *Ekstraksi Pektin dari Ampas Nanas*. Surabaya: UPN Press
- Renate, D. dan Nurlismita, E. 2015. Penambahan Ekstrak Wortel pada Bakso Ikan Gabus Terhadap Kadar B-Karoten dan Sifat Organoleptiknya. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*. Universitas Jambi. Online. http://tip.trunojoyo.ac.id/semnas/wp-content/uploads/11-17-Dharia-Renate_Univ-Jambi.pdf. [Diakses pada tanggal 12 Maret 2018].
- Said, S., Taslim, N.A., dan Bahar, B. 2016. Hubungan IMT dan Kadar Albumin Berhubungan Dengan Penyembuhan Luka. *Padjadjaran Nursing Journal*. Vol. 4. No. 1. Universitas Hasanudin Makassar. Online. <https://doi.org/10.24198/jkp.v4i1.137.g118>. [Diakses pada tanggal 12 Maret 2018].
- Sandjaja, B. Budiman, R. Herartri, N. Afriansyah, M. Soekatri, G. Sofia, Suharyati, Sudikno, dan D. Permaesih. 2010. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas
- Setiawan, D. W. 2013. Pemanfaatan Residu Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Dalam Pembuatan Kerupuk Ikan Beralbumin. *Jurnal Universitas Brawijaya*. Vol. 1. Hal. 21-32. Online. <http://thpi.studentjournal.ub.ac.id/index.php/thpi/article/view/3>. [Diakses pada tanggal 12 Maret 2018].
- Sulistiyati, T.D., 2011. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan dengan Menggunakan Ekstrator Vakum terhadap Crude Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Protein*. Vol. 15.2. Hal. 166-176. Online. <http://www.e-jurnal.com/2013/10/pengaruh-suhu-dan-lama-pemanasan-dengan.html>. [Diakses pada tanggal 12 Maret 2018].
- Suprapti, ML., 2003. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Suprayitno, E. 2003. “Albumin Ikan Gabus Sebagai Makanan Fungsional Mengatasi Permasalahan Gizi Masa Depan”. Pidato Resmi Untuk Profesor Legitimasi di Bidang Biokimia Ikan. Universitas Brawijaya Malang.
- , 2017. *Misteri Ikan Gabus*. Malang : Universitas Brawijaya Press.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung. Online. http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-32%29._Penilaian_Organoleptik.pdf. [Diakses pada tanggal 16 Oktober 2018].

- Tan, BH, dan Azhar, ME. 2014. *Physicochemical Properties and Composition of Snakehead Fish (Channa striata) Whole Fillet Powder Prepared with Prefilleting Freezing Treatments. International Food Research of Journal*. Vol. 21. No. 3. Hal. 1255-1260. Online. [http://www.ifrj.upm.edu.my/21%20\(03\)%202014/60%20IFRJ%2021%20\(03\)%202014%20Azhar%20128.pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/21%20(03)%202014/60%20IFRJ%2021%20(03)%202014%20Azhar%20128.pdf). [Diakses pada tanggal 12 Maret 2018].
- Tarwendah, I.P. 2017. Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 5. No. 2. Hal. 66-73. Universitas Brawijaya Malang. Online. <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>. [Diakses pada tanggal 14 Oktober 2018].
- Triana, V. 2006. Macam-Macam Vitamin dan Fungsinya dalam Tubuh. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol. 1. No. 1. Online. <https://doi.org/10.24893/jkma.1.1.40-47.2006>. [Diakses pada tanggal 10 Maret 2018].
- Utomo, D., R. Wahyuni, dan R. Wiyono. 2011. Pemanfaatan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Menjadi Bakso Dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya. *Jurnal Yudharta*. Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan. Vol. 1. Hal. 1. Online. <http://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/476>. [Diakses pada tanggal 8 Maret 2018].
- Wahyuni, I. S., Y. Peristiwati, dan S. Siyoto. 2013. Pengaruh Pemberian (*Albumin*) Ikan Kutuk Terhadap Peningkatan Kadar *Albumin* Pada Pasien Post Operasi Dengan *Hipoalbumin* Di Ruang Graha Hita Rsud Dr. Iskak Tulungagung. *Jurnal Strada*. STIKes Surya Mitra Husada Kediri. Online. <http://publikasi.stikesstrada.ac.id/pengaruh-pemberian-albumin-ikan-kutuk-terhadap-peningkatan-kadar-albumin-pada-pasien-post-operasi-dengan-hipoalbumin-di-ruang-graha-hita-rsud-dr-iskak-tulungagung/>. [Diakses pada tanggal 12 Maret 2018].
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta : Swadaya
- Widjianingsih, E. dan Wirjatmaj, B., 2012. Hubungan Tingkat Konsumsi Gizi Dengan Proses Penyembuhan Luka Pascaoperasi *Sectio Cesarea*. *Media Gizi Indonesia*. Vol. 9. Hlm. 1-5. Online. <http://journal.unair.ac.id/MGI@hubungan-tingkat-konsumsi-gizi-dengan-proses-penyembuhan-luka-pascaoperasi-sectio-cesarea-article-6748-media-22-category-3.html>. [Diakses pada tanggal 10 Maret 2018].
- Wijaya, G.K. 2015. *Pengaruh Kapsul Ekstrak Ikan Gabus (Channa striata) terhadap Kadar Albumin pada Pasien Tuberkulosis Paru Pengobatan Fase Intensif*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Jember. Online.

<http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/73159>. [Diakses pada tanggal 12 Maret 2018].

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.