

DAFTAR PUSTAKA

- Agung dan Hendro. 2005. "Pengaruh Kadar Albumin Serum Terhadap Lamanya Penyembuhan Luka Operasi". Artikel Penelitian. Vol. 18. Hlm. 34-36
- Alamsyah, Y. 2004. *Membuat Sendiri Frozen Food Bakso Spesial*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Almatsier. 2010. *Penuntun Diet Edisi Baru*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Ardianto, D. 2015. *Buku Pintar Budi Daya Ikan Gabus + Ajaibnya bagi Kesehatan*. Yogyakarta: FlashBooksan
- Astuti. 2009. "Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakdo dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS)". *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 1995. *Syarat Mutu Bakso SNI 01-3819-1995*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2006. *Syarat Mutu Bakso SNI 01-7266.1-2006*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. Jakarta : UI-Press.
- Carvallo, JN. 1998. "Studi Profil Asam Amino dan Mineral Zn pada Ikan Gabus dan Ikan Tomang". Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya Malang
- Chayati dan Andian. 2008. *Bahan Ajar Kimia Pangan*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- De Man. 2001. *Kimia Pangan Terjemahan Kosasih Padmawinata*. Bandung: ITB
- Evans. 2012. "Albumin as a Drug. Biological Effects of Albumin Unrelated to Oncotic Pressure". Vol. 16. Page 1-6.
- 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
- Hardiansyah dan Briawan, D. 2000. *Daftar Kandungan Gizi Bahan Makanan*. Bogor: IPB
- Hardoko. 1994. "Pembuatan Fish Cake (Kamaboko) dari Daging Ikan Tengiri dengan Tepung Gandum dan Tepung Sagu". *Buletin Ilmiah Perikanan*. Faperik Unibraw Malang, III. Hlm. 63-72

- Harper, *et al.* 1996. *Biokimia*. edisi 17 alih bahasa Muliawan. Jakarta: EGC
- Hasbullah. 2001. “Teknologi Tepat Guna Agroindustri”. Dewan Ilmu pengetahuan Teknologi dan Industri Sumatera Barat.
- Kusumawardhani, T. 2004. Pemberian Diet Formula Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) pada Sindrom Nefrotik. Tesis. Universitas Diponegoro Semarang
- Kusumawardhani, T. 2004. *Pemberian Diet Formula Tepung Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus) pada Sindrom Nefrotik*. Tesis. Universitas Diponegoro Semarang.
- Mahmud, M. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo
- Muchtadi. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung: Alfabeta
- Murray, dkk. 2003. *Protein Plasma dan Immunoglobulin, Biokimia Harper Edisi 27*. Jakarta: EGC
- Napitu, N. 2010. “Pembuatan Ekstrak dan Tepung Ikan Gabus Sebagai Substitusi Pengolahan Biskuit untuk Menaikkan Kadar Albumin pada Balita Gizi Buruk”. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol. 16. Hlm. 42-46
- Nicholson dan Wolmaran. 2000. “*The Role of Albumin in Critical Illness*”. *British Journal of Anaesthesia*. Page. 600-607
- Nugroho, M. 2013. “Pengaruh Suhu dan Lama Ekstraksi Secara Pengukusan Terhadap Rendemen dan Kadar Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*)”. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 3. Hlm. 65-66
- Oktavia, U. A. 2011. *Studi Eksperimen Pembuatan Bakso Ikan Gabus dengan Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang
- Prawiranegara, D. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara
- Price, S dan Wilson, L. 2005. *Patofisiologi : Konsep Klinis Proses-Proses Penyakit ; edisi Bahasa Indonesia Hartanto, dkk*. Jakarta: EGC
- Purukan, Mamuja, Mandey, dan Mamahit. 2013. “Pengaruh Penambahan Bubur Wortel (*Daucus carrota*) dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Bakso Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*)”. *Jurnal*. Hlm. 1-8
- Restu. 2012. “Pembuatan Bakso Ikan Toman (*Channa micropeltes*)”. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. Vol. 1. Hlm. 15-19

- Rustad and Nesse. 2002. "Heat Treatment and Drying Capelin Mince, Effect on Water Binding and Soluble Protein". *Journal Food Science*. Vol. 48. Page. 13320-1347
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara
- . 2000. *Penilaian Organoleptik untuk Industri*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara
- Sulistiyati, T.D. 2012. "Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan dengan Menggunakan Ekstraktor Vakum terhadap Crude Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*)". *Jurnal Protein*. Vol. 15. Hlm. 166-176
- Sutisna. 2011. "Statistik Perikanan Tangkap Indonesia, 2010". *Jurnal Kementarian Kelautan dan Perikanan*. Vol. 11. Hlm. 15
- Hasan, I dan Indra T.A. 2008. "Peran Albumin Dalam Penatalaksanaan Sirosis Hati". *Scientific Journal of Pharmacheutical Development and Medical Application*. Vol. 21. Hlm. 3-6
- Umar, M. 2013. *Studi Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. Skripsi. Universitas Hasanudin Makasar.
- Utomo, D., Wahyuni, R., dan Wiyono, R. 2009. "Pemanfaatan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striata*) Menjadi Bakso dalam Rangka Peraikan Gizi Masyarakat dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya".
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Swadaya
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia
- Ziegler, G.R and Foegeding, E.A. 1990. "The Gelation of Proteins. In: Advantage in Food and Nutrition Research". Academic Press, San Diego. Page 204-297.