

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abdeljaleel. 2012. *The Effect of Gum Arabic Powder and Liquid on the Properties of Fresh and Hardened Concrete. International Journal of Engineering Inventions. Volume 1, Issue 12 PP:57-65.*
- Abidin, A., Yuwono, S., dan Maligan. 2019. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin dan Putih Telur terhadap Karakteristik Bubuk Kaldu Jamur Tiram. *Jurnal pangan dan Agroindustri Vol.7 No.4: 53-61.*
- Akbaidar, G.A. 2013. Penerapan Manajemen Kesehatan Budidaya Udang Vannamei di Sentra Budidaya Udang Desa Sidodadi dan Desa Gebang Kabupaten Pasawaran.
- Aliyah, Q. dan Nurmalia. 2019. Penggunaan Gum Arab sebagai Bulking Agent pada Pembuatan Minuman Serbuk Instan Labu Kuning dengan Menggunakan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Edufortech Vol.4 No.2*
- Aminah, S.E. 2019. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur dan Tween 80 terhadap Karakteristik Flavor Alami Serbuk Cumi-Cumi (*Loligo indica*).
- Apriyantono, A. dan Kumara Bakti. 2004. Identifikasi Character Impact Odorants Buah Kawista (*Feronia limonia*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol, XV, No.1.*
- Badan Standarisasi Nasional, B. 2006. SNI 01-7152-2006. Flavor Komersil Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional 1996. SNI.01-4320-1996. Syarat Mutu Ekstrak Instan Tradisional.
- Bahharudin, T. 2006. Penggunaan Gum Arab dan Putih Telur pada Yoghurt Bubuk ditinjau dari Uji Kadar Keasaman, pH, Rendemen, Reabsorpsi Uap Air, Kemampuan Keterbatasan, dan Sulfat Kedispersian. *Teknologi Pangan: Universitas Brawijaya*
- Binsar H. Simanjuntak dan Lusy Widiastuti. 2004. Konsep-Konsep Probabilitas dalam Perencanaan dan Perancangan Penelitian, Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Brown, J.J. 2009. Spices, seasonings and flavors. *InTarte, R. (ed.).*

- Bunka, F, Krýz, O, Velickova, A, Bunkova, L, and Kracmar, S. 2009. *Effect of Acid Hydrolysis Time on Amino Acid Determination in Casein and Processed Cheeses with Different Fat Content. Journal of Food Composition and Analysis*. 22: 224–232.
- Cahyadi, W. 2009. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Edisi Kedua. Jakarta: Bumi Aksara. Halaman 134.
- Danial. 2009. Metode Penulisan Karya Ilmiah. Penerbit Laboratorium Pendidikan Kewarganegaraan. Bandung. P 80.
- Estiasih dan Sofiah. 2009. Pembuatan Tepung dengan Metode *Foam Mat Drying*. Universitas Muhamadiyah Malang.
- Fardiaz, S. 2006. Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor. 142h.
- Firdhausi, C., Kusnadi, J. dan Widya. 2015. Penambahan Dekstrin dan Gum Arab Petis Instan Kepala Udang terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Petis Instan Kepala Udang . jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 3 p.972-983
- Farkye N, Smith K, Schonrock FT. 2001. *An Overview of Changes in the Characteristics, Functionality and Nutritional Value of Skim Milk Powder (SMP) During Storage. Journal of Dairy Science*.
- Goetz, J. dan Koehler, P. 2005. *Study of the thermal denaturation of selected proteins of whey and egg by low resolution NMR. Food Science and Technology* 38: 501-512.
- Glicksman, M. 1979. *Gelling Hydrocolloids in Food Product Application Polysaccharides in Food*. J. M. V. Blanshard dan J. R. Mitchell (eds.). Butterworths, London.
- Gustavo, V and Barbosa-Canovas. 2006. *Food Powders: Physical Properties, Processing and Functionality*. Springer Publisher. Texas.
- Haliman R.W. dan Adijaya, D. 2005. Udang Vannamei. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Haliman, R.W. dan Dian A.S. 2006. Udang Vannamei, Pembudidayaan dan Prospek Pasar Udang Putih yang Tahan Penyakit. Penebar Swadaya. Jakarta: 75 hal.

- Haryati S. 2005. Standarisasi ekstrak tumbuhan obat Indonesia salah satu tahapan penting dalam pengembangan obat asli Indonesia infoPOM 4(6):1-5.
- Haryato. 2011. Makanan Ikan. *Fish Fisheries Project* Malang. UNIBRAW. Malang
- Haryanto, B. 2015. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur terhadap Sifat Fisik, Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Instan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan Metode *Foam Mat Drying*. Lampung. Balai pelatihan pertanian (BPP)
- Hui, Y. (1992). *Encyclopedia of Food Science and Technology (Vol. Volume II)*. Canada: John Willey and Sons Inc.
- Imelson,A. 1999. *Thickening and Gelling Agent for Food*. Aspen Publisher, Inc. New York
- Ismiwarti. 2005. Pemanfaatan cangkang rajungan (*Portunus* sp.) sebagai flavour Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian. Bogor .
- Iswari, K. (2007). Kajian Pengolahan Bubuk Instan Wortel Dengan Metode *Foam Mat Drying*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian, Vol. 3, 38-41.
- Jayanti. 2009. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Alpukat terhadap Sifat Fisik Cookies. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Kamsiati, Elmi. 2006. Pembuatan Bubuk Sari Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum*) dengan Metode “*Foam-Mat Drying*”. Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 7 No. 2 113-119
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur. Produksi Pangan.
- Kusriningrum, R. 2012. Perancangan percobaan. Universitas Airlangga, Surabaya:53-92.
- Lastriningsih. 1997. Mempelajari Pembuatan Bubuk Konsentrat Kunyit (*Curcuma domestica Val*) dengan Menggunakan Pengereng Semprot Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.

- Lestari, S. D., Ayu, D.F dan Rahmahyuni. 2014. Pengaruh Kombinasi Cmc dan Gum Arab terhadap Mutu Sensori Velva Ubi Jalar Ungu. *Jurnal FAPERTA*, 4(2):1-10
- Mahendran, T., Williams, P.A., Phillips, G.O., and Al-Assaf, S. 2008. *New insights into the structural characteristics of Gum Arabic. Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56: 9296–9297.
- Mine, Y. 1995. *Recent Advance in the Understanding of Egg White Protein Functionality. Trends in Food Science Technology*. 6 : 225-232.
- Nakai and Modler. 1996. *Food Proteins: Properties and Characterization*. Wiley CVH ISBN 978-0-471-18614-4.
- Nazir . 2013. *Metodelogi Penelitian*. Ghalia Indonesia : Bogor.
- Nur, N., A. dan Shofiah. 2014. Analisis Kandungan Protein Ikan Kakap Merah dan Ikan Kerapu Bebek dengan Metode Ekstraksi. *Jurnal Biology dan Education Vol. 70 1 Hal 49-55*
- Onwulata, C. 2005. *Encapsulated and Powdered Foods*. CRC press. Boca Raton.
- Permata, A., dan Sayuti, K. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri* ) *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas Vol 20, No. 1 ISSN 1410-1920*.
- Purnamasari, N. 2016. Pengaruh Konsentrasi Putih Tellur dan Tween 80 terhadap Karakteristik Minuman Cokelat Instan. Tugas Akhir Fakultas Teknik. Universitas Pasundan: Bandung.
- Pratama , R.I., Sumaryanto, H., Santoso, J., Zaharudin, W. 2012. Karakteristik Sensori beberapa Produk Ikan Asap Khas Daerah di Indonesia dengan Menggunakan Metode *Quantitative Descriptive Analysis*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 7(2):117-130.
- Rahman, A dan Chamidah, A. 2013. Aplikasi Gum Arab dan Dekstrin sebagai Bahan Pengikat Protein Ekstrak Kepala Udang. *JPB Kelautan dan Perikanan Vol. 8 No. 1 Hal 45-54*.
- Rahmania, Y. 2019. Pemanfaatan Daging Rajungan Reject dari Hasil Samping Pengolahan Rajungan (*Portunus pelagicus*) sebagai Flavour dengan Penambahan Gum Arab dan Dekstrin.. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga.

- Retno, E.D., Fadilah dan E. Kriswiyanti. 2006. Pengeringan Jambu Biji dengan Metode Foam Mat Drying. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. *Ekulibrium*.5(1):1-7
- Riansyah. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoadis*) dengan Menggunakan Oven, *Jurnal Fishtech Volume 2* No. 1, Palembang. Universitas Sriwijaya, pp: 53-68.
- Sarkar, N., Ghost, S. K., Bannerjee, S., and Aikat, K. 2012. *Bioethanol Production from agricultural wastes: An overview,*“ *Renewable Energy* 37 (1), 19-27.
- Shfali Dhingra, Sudesh Jood. 2007. *Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour. Food Chemistry* 479–488
- Shiga, H., Yoshii, H., and Nishiyama. 2001. *Flavor Encapsulation and Brelease Characteristics of Spray Dried Powder by the Blended Encapsulant of Cyclodextrin and Gum Arab. Drying Technology Vol.* 19 Hal. 7
- Silvia, D, Masturah, MF, Aris, YT, Nadiyah, W, Bhat, R. 2012. *The Effect of Different Extraction Temperatures of The Screw Press on Proximate Composition, Amino Acid Content and Mineral Contents Of Nigella Sativa Meal. American Journal of Food Technology.* 7(4): 180–191.
- SNI. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptic dan atau Sensori Produk Perikanan. SNI No. SNI 01-2332.3-2006. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI. 2000. Kadar Protein Flavor Bentuk Bubuk. SNI 01-2886-2000. Badan Standarisasi Nasional.
- Suriawan, A. 2019. Sistem Budidaya Udang Vaname (*Litopeneus vannamei*) pada Tambak HDPE dengan Sumber Air Bawah Tanah Salinitas Tinggi di Kabupaten Pasuruan. Balai Perikanan Budidaya Air Payau Situbondo. *Jurnal Perikanan Budidaya Air Payau dan Laut No.*14.
- Sudaryani, T. 2008. Pembibitan Ayam Ras. Penebar Swadaya, Jakarta
- Sutardi, Hadiwiyoto, S., dan Rtri, N., 2010. Pengaruh Dekstrin dan Gum Arab terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bubuk Sari Jagung Manis (*Zeamays saccharata*). *Jurnal Teknologi dan Pangan , Vol.*XXI No. 2

- Tarwendah, I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 5, No. 2, 66-73.
- Yohana, R. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan dari Campuran Sari Buah Pepino (*Solanum Muricatum*, Aiton.) dan Sari Buah Terung Pirus (*Cyphomandra Betacea*, Sent.).
- Yulianti, E. 2009. Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pembenihan Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) ( Kasus Pada PT. Suri Tani Pemuka, Kabupaten Serang, Provinsi Banten). Skripsi. Departemen Agribisnis. Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institute Pertanian Bogor.
- Zed. 2003. Metode Penelitian Kepustakaan. Yayasan Obor Indonesia. Jakarta. P4-5.
- Zuhra, C.F. 2006. Cita Rasa (*Flavour*). Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan.