

DAFTAR PUSTAKA

- Abadio., F.D.B., A. M. Domingues., S. V. Borges., and V. M. Oliveira. 2004. *Physical Properties of Powered Pineapple (Ananas comosus) Juice Effect of Malt Dextrin Concentration and Atomization Speed*, *Journal of Food Engineering*, 64: 285-287.
- Aghbaslo, M., H. Mobi., A. Madadlou., and S. Rafiee. 2012. *The Correlation of Wall Material Composition with Flow Characteristics and Encapsulation Behavior of Fish Oil Emulsion*. *Food Research Internasional*, 49: 379-388.
- Akbaidar, G. A. 2013. Penerapan Manajemen Kesehatan Budidaya Udang Vannamei di Sentra Budidaya Udang Desa Sidodali dan Desa Gebang Kabuoaten Pasawaran.
- Badan Standarisasi Nasional, B. 2006. SNI 04-7182-2006. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Badan Pusat Statistik. 2008. Limbah Udang
- Binsan, W., S. Benjakul., W. Visessanguan., S. Roytrakul., M. Tanaka., and H. Kishimura. 2008. *Antioxidative Acitivity of Mungoong, an Extract Paste, from the Cephalothorax of White Shrimp (Litopenaeus vannamei)*. *Journal of Food Chemistry*. 106: 185-193.
- Burdock, A.G. 2002. *Fenaroli's handbook of Flavor Ingredients*. CRC Press. Boca Raton. Hal 229.
- Cahyadi. W. 2009. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara. Hal 63-74.
- Cakrawati, D dan N.H Mustika. 2012. *Bahan Pangan, Gizi, dan Kesehatan*. Alfabeta. Bandung. Hal. 244
- Diah, N.S., Putut, H.R dan Apri, D.A. 2014. Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang Putih (*Penaeus meguiensis*) Sebagai Flavor Dalam Bentuk Bubuk dengan Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Pengolahan dna Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol. 3. No. 2 Hal. 70
- Encik., E. R., dan Martanto. *Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe (Zingiber officinale rose) dengan variasi penambahan Rkstrak Bawang Merah (Eleutheria americana merr) sebagai Pewarna*. *Jurnal Teknik Pertanian*. Vol 4 (4) : 315-332
- Fatimah. C. Z. 2006. *Flavor (Citarasa)*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Hal. 6-8

- Fatkhurrozi, N. S. 2018. Pengaruh Penambahan Dekstrin dan Sukrosa pada Pembuatan Flavor dari Hasil Samping Rajungan. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Hal. 15
- Fronthea, S., Ima, W dan Eko S., 2008. Pemanfaatan Kulit udang Menjadi *Edible Coating* untuk Mengurangi Pencemaran Lingkungan. Jurnal Perikanan. Univesitas Diponegoro. Vol. 4 Hal. 101-102
- Hakim, A.R., dan A, Chamidah. 2013. Aplikasi Gum Arab dan Dekstrin sebagai Bahan Pengikat Protein Ekstrak Kepala Udang. JPB Kelautan dan Perikanan. Vol. 8 No. 1. Hal. 45-54
- Haryanto, B. 2017. Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Bubuk Instant Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) dengan Metode Kristalisasi. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. Vol. 14 No. 3. Hal. 163-170
- Haliman, R. W dan Adijaya D.S. 2004. Udang Vannamei. Penebar Swadaya. Jakarta
- Haliman, R. W dan Adijaya D.S. 2006. Udang Vannamei. Penebar Swadaya. Jakarta
- Hasera, R. 2013. Pengaruh Penambahan Dekstrin Terhadap Karakteristik Pasta Gula Aren. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. Vol. 5 No. 2 Hal. 36-41
- Herawati, H. 2010. Standarisasi Pati Termodifikasi untuk Produk Pangan Prosiding PPI Standardisasi. Jakarta. 1-9.
- Jayanti. 2009. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepun Biji Alpukat terhadap Sifat Fisik Cookies. Semarang: Universitas Dipenogoro
- Jinap, S. and P. Hajeb. 2010. Glutamate: its Applications in Food and Contibution to health. *Appetite*. 55(1), 1-10
- Joo S.T. and Kim D.D. 2011. *Meat Quality Traits and Control Technologies*. In: *Joo ST, Editor. Control of Meat Quality*. Kerala (India): Research Signpost. 1-20.
- Kordi, M.G.H.K., dan A.B. Tancung. 2007. Pengelolaan Kualitas Air dalam Budidaya Perairan. Rineka Cipta, Jakarta. Hal 210
- Koswara, S. 2008. Makanan Bergula dan Kerusakan Gigi. Ebook Online Pangan, Gizi dan Agroindustri. Hal. 1-6
- Kusriningrum, R. S. 2008. Perancangan Percobaan. Pusat Penerbitan dan Percetakan Unair (AUP). Surabaya. Hal. 84

- Liu, J.K., S.M. Zhao., S.B. Xiong., S.H. Zhang. 2009. *Influence Of Recoking on Volatile Compounds Found in Silver Carp Hypophthalmichthys molitrix*. Fisheries Science, 75: 1067-1075
- Mailgaard, M.C., B.T Carr., G.V Civile. 2006. Sensory Evaluation Techniques, Fourth Edition. CPC Press. Hal. 464
- Mervina, C., M. Kusharto dan Sri Anna Marliyati. 2012. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine max*) sebagai Makanan Potensial untuk Anak Balita Gizi Kurang. Jurnal Tekonologi dan Industri Pangan. Vol 23 (1): 9-16
- Mutia, A.K., dan R. Yunus. 2016. Pengaruh Penambahan Sukrosa Pembuatan Selai Langsung. JTECH, 4 (2) : 80-84
- Martinez, K.D., C. C. Sanchez.m V. P. Ruiz-Henestrosa., J. M. R. Patino., and A. M. R. Pilosof. 2007. *Soy Protein-Polysaccharides Interactions at the Air-Water Interface*. Food Hydrocolloids, 21:804-812.
- Mulyadi, A. F., J. M. Maligan ., Wignyanto., dan R. Hermansyah. 2013. Karakteristik Organoleptik Serbuk Perisa Alami dari Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*): Kajian Dekstrin dan Suhu Pengeringan. Jurnal Tekonologi Pertanian, 14 (3) : 183-192.
- Naknean, P., M. Meenune. 2010. *Review Article Factors Affecting Retention and Release of Flavor Compounds in Food Carbohydrates*. International Food Research Journal, 17 : 23-34
- Ningsih. D. R., A. Asnani., A. Fatoni. 2010. Pembuatan Dekstrin dari Pati Ubi Kayu Menggunakan Enzim Amilase dari *Azospirillum* sp. JG3 dan Karakterisasinya. Molekul, 5 (1): 15-21
- Nur, A., Y. S, Darmanto., A. D. Anggo. 2013. Pengaruh Asam Tanat, Sukrosa dan Sorbitol terhadap Kualitas Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*) Selama Penyimpanan Suhu -5°C. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 2 (2): 1-13
- Pratama, R. I., I. Rostini., dan M. Y. Awaludin. 2013. Komposisi Kandungan Senyawa Flavor Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Segar dan Hasil Pengukusannya. Jurnal Akuatika, 4 (1): 55-67.
- Rahman, S. M. M., P. K. Sen., M. F. Hasan., M. A. S. Miah., M. H. Rahman. 2004. *Purification and Characterization of Invertase Enzyme from Sugarcane* . Pakistan Journal of Biological Science, 7 (3): 340-345.

- Rusky, I. P. 2011. Karakteristik Flavor Beberapa Jenis Produk Ikan Asap Di Indonesia. Thesis. Institut Pertanian Bogor. Hal 48
- Salamah, E., Purwaningsih, S. dan Kurnia, R. 2012. Kandungan Mineral Remis Akibat Proses Pengolahan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Pertanian Bogor. Bogor. Hal 22
- Segara, M. P. 2010. Optimasi Proses Pengeringan Semprot dan Formulasi Minuman Instant Fungsional Ekstrak Kulit Buah Manggis dengan Teknologi *Effervescent*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Hal 37
- Suwarno., R. D. Ratnani., dan I. Hartati. 2015. Proses Pembuatan Gula Invert dari Sukrosa dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tart dan Asam Klorida. *Momentum*, 11 (2): 99-103.
- Sutardi. Suwedo, H. dan Constansia., R. 2010. Pengaruh Dekstrin dan Gum Arab Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bubuk Sari Jagung Manis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Universitas Gajah Mada. Vol. 21. No. 2
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 5 (2) : 66-73
- Usman. 2007. Analisis Produk Bubuk Flavor. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia. Hal 13-14
- Wibowo, T. S., Purwanto dan B. Yulianto. 2013. Pengelolaan Lingkungan Industri dan Pengelolaan Limbah Fillet Ikan. Prosiding Seminar Nasional Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan. 547-550
- White, Jr. D. R., P. Hudson., and J. T. Adamson. 2003. *Dextrin Characterization by High-Performance Anion-Exchange Chromatography-Pulsed Amperometric Detection and Size-Exclusion Chromatography-Multi-Angle Light Scattering-Refractive Index Detection*. *Journal of Chromatography*, 993: 79-85
- Xu, J., W. Zhao., Y. Ning., Z. Jin., B. Xus., and X. Xu. 2012. *Comparative Study of Spring Dextrin Impact on Amylose Retrogradation*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 60 (19) : 4970-4976.
- Yuliati, E. 2009. Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pembenihan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) (Kasus pada PT. Suri Tani Pemuka, Kabupaten Serang, Provinsi Banten). Skripsi. Departemen Agribisnis. Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor
- Wyban, J. A. and J. N. Sweeney. *Intensive Shrimp Production Technology. The Oceanic Institute. Honolulu. Hawaii. USA*. Hal. 13-14

Zed. Mestika. 2003. Metode Penelitian Kepustakaan. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia