

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta, 66 hal.
- Agustina, T. W dan F. Swastawati. 2003. Pemanfaatan Hasil Perikanan Sebagai Produk Bernilai Tambah (Value Added) Dalam Upaya Penganekaragaman Pangan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 4(1) : 74-81.
- Akhmadi, Y. N. 2006. Aplikasi Bagan Kendali Proses Berdasarkan Tingkat Residu Chloramphenicol pada Daging rajungan di PT. Global Mandiri. Skripsi. Hal 1-24
- Aliya, L. S., Rahmi, Y., Soeharto, S. 2016. Mi “Mocafle” Peningkatan Kadar Gizi Mie Kering Berbasis Pangan Lokal Fungsional (Mocafle Noodle to Increase the Nutritional Level of Dry Noodles as Functional Local Food Based). Indonesian Journal of Human Nutrition, 3 (1), 32-41
- Aminudin N, Y.S Darmanto dan 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): 6-7
- Ananda, R., S.S. Yuwono dan N. Wijayanti. 2017. Pengaruh Proporsi Minyak dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Bumbu Betutu Instan. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5(4) : 49-57
- Angel, Z. P, L. Bathara dan A.N. Darwis. 2016. Economy Value Added of Blue Swimming Crab (*Portunus pelagicus*) Processing at CV. Laut Deli Belawan North Sumatera
- Astawan, M. 2007. Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah. PT. Gramedia Pusaka Utama. Jakarta
- Astuti, R. T., Y. S. Darmanto, dan I. Wijayanti. 2014. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso dari Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*). Jurnal pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(3) : 47-54.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official of Chemist. Arlington, Virginia, USA : Published bt The Association of Analitical Chemist, Inc

- Badan Standarisasi Nasional, 2002. Standar Nasional Indonesia Pengujian Nilai Organoleptik SNI 01-2729.1-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta, 11.
- Badan Standarisasi Nasional, 2014. Standar Nasional Indonesia Pengujian Nilai Organoleptik SNI 01-6683-2014. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta, 3.
- BPPMHP. 1995. Laporan Pengembangan Kepiting Bakau dan Rajungan. Direktorat Jendral Perikanan. Jakarta
- De Lestang, S., Norman G.H, and Ian C.P.2003. Reproductive Biology of Blue Swimming Crab in Five Bodies of Water on the west Coast of Australia-Portunus pelagicus, Decapoda : Portunidae. Fishery Bulletin, 101(4) : 745-757
- Erkilla, S., E. Petaja., L. Lilleberg., T. Matillasandholm and M.L. Suihko. 2011. Flavour profiles of Dry Sausage Fermented by Selected Novel Meat Starter Culture. Mat Science, 58 (1) : 111-116
- Galil BS. 2006. Portunus pelagicus delivering alien invasive species inventories for Europe. <http://www.ciesm.org/atlas/>. [17 Desember 2018].
- Ginting, N dan N. Umar. 2005. Penggunaan Berbagai Bahan Pengisi pada Nugget Itik Air. Dalam Jurnal Agrobisnis Peternakan, 1 (3) : 1-3.
- Ibrahim, B. Erungan, AC. Sadi, U. 2007. Teknologi Proses Thermal Hasil Perairan. Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Imaningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Kementrian Kesehatan. Jakarta. Jurnal Panel Gizi Makanan 35 : (1) 13-22
- Indiarto, R., Nurhadi, B., dan Subroto, E. 2012. Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profil Analysis*) Dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 5(2).
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., dan Darmajana, D. A. 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. Agritech, 33(4) : 391-198
- Irawan, B. 2013. Karsinologi : dengan penjelasan deskriptif dan fungsional. Airlangga University Press. Surabaya.

- Khasanah, S. dan I. Hartani. 2016. Analisis Proskimat Mie Basah yang Difortifikasi dengan Tepung Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*). Jurnal Inovasi Teknik Kimia. 1(1).
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. Kualitas Fisik, Sensoris dan kadar Kolesterol Nugget Ampela dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf yang Berbeda. Jurnal Peternakan 36(1) : 19-24.
- Mervina, S. A. Marliyati, dan C. M. Kusharto. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolat Protein kedelai (*Glycine max*) sebagai Makanan Poensial untuk Anak Balita Kurang Gizi. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 23(1):9-16.
- Nugroho, H. 2012. Analisis Dampak Penerapan Kebijakan Minimum Legal Size Input Production terhadap Tingkat Profitability Mini Plant Pengolahan Rajungan Kecamatan Tarumajaya Kabupaten Bekasi. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Nurlaila., A. Sukainah dan Amirudin. 2016. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tengiri (*Scomberomorus sp*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleiferal*). Jurnal Pendidikan Pertanian, 2 : 105-113
- Nontji, A. 1993. Laut Nusantara. Penerbit Djambatan : Jakarta
- Nopianti, R., N. Huda and N. Ismail. 2010. Loss of The Fictional Properties of Proteins During Frozen Stirage and The Improvement of Gel-Foaming Properties of Surimi. America Journal of Food Technology, 6(1) : 19-30.
- Pereira, N. R., C. R. Tarley., T. Matsuhita and N. E. Desaoza.2010. Proximate Composition and Fatty Acid Profile in Brazilian Poultry Sausages. Journal of Food Composition and Analysis, 13 : 915-920
- Pratiwi, N. M., I. Widiastuti, dan A. Baehaki. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Bakso Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Penambahan Genjer (*Limnocharis flava*). Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. Fishtech. 5(2) : 178-179.
- Prayitno, S. A., Tjiptaningdyah, R., dan Hartati, F. K. 2018. Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Kukus dari Proporsi Tepung Mocaf dan Terigu. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, 10(1), 21-27.
- Rahayu, W. P. 1998. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Romimohtarto, K. dan Juwana, S. 2000. Biologi Laut : Ilmu Pengetahuan tentang Biota Laut. Djambatan, Jakarta

- Rosa, R., N. M. Bandara and M. L. Nunes. 2007. Nutritional Quality of African Catfish (*Clarias gariepinus*) a Positive Criterion for the Future Development of The European Production of Siluroidei. *International Journal of Food Science and Technology*, 42 (3) : 342-251
- Rosalina, L., Kadar Protein, Elastisitas, dan Mutu Hedonik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ganyong. *Jurnal Pangan dan Gizi* 8(1); 1-10
- Saleh, M., K. Prana, S. Hartatik. 2002. *Dokumen Tepat Guna*. Institut Pertanian Bogor. UPT. Perpustakaan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Steel, C.J. dan J.H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Soekartawi. 2005. *Analisis Usaha Tani*. UI Press. Jakarta. 2 hal
- Susilowati, I. 2006 “Keselarasan Dalam Pemanfaatan dan Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Bagi Manusia dan Lingkungan”. Pidato Pengukuhan Guru Besar. Badan Penerbit UNDIP. Semarang.
- Sudhakar M, Manivannan K, Soundrapandian P. 2009. Nutritive value of hard and soft shell crabs of *Portunus sanguinolentus* (herbst). *Journal Animal and Veterinary Advances* 1(2) :44-48
- Sugeng, S., P.R, Subiyanto, dan Hadi P. 2003. Budidaya Rajungan (*Portunus pelagicus*) di Tambak. Jepara (ID): BBPBAP.
- Suseno, T. I. P., S. Surjoseputro dan M. F. Ina. 2007. Pengaruh Jenis Bagian Daging Babi dan Penambahan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimiawi Prok Nugget. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 6(2) : 15-25
- Suwignyo S, Widigdo B, Wardiatno Y dan Krisyanti M. 1989. *Avertebrata air jilid 1*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Ubaidillah, A. dan Wikanastri, H. 2010. Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 01 (2) : 2-3
- Wahyuningtyas, N., Basito, B., dan Atmaka, W. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, tepung Tapioka dan Tepung Pisang Kepok Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2).
- Wellyana, Azima F, Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(1): 9-17.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan*. Mbrio Press. Bogor. 253 hal.

- Wulandari, S. dan Pramono, H. 2018. Penerapan Pengolahan Limbah Pengalengan Rajungan (*Portunus pelagicus*) di PT. Sumber Mina Bahari Rembang Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 7 (2) : 3-4
- Yusuf, M. 2012. Pengembangan Produk Lumpia dengan Penambahan Daging Rajungan dan Analisis Kelayakannya. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 3 (5) : 49-