

**DAFTAR PUSTAKA**

- Ahmadi, Y. N. 2006. Aplikasi Bagan Kendali Proses berdasarkan Tingkat Chloramphenicol pada Daging Rajungan di PT. Mina Global Mandiri Purwakarta. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 60 hal.
- Anderson, R. A., H. F. Conway., V. F. Pfeifer., and E. L. Griffin. 1969. Gelatinization of Corn grits by Roll and Extrusion Cooking. Society Chemical Industri. 22(4): 130-135.
- Alfonsius. 2015. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) dengan Variasi Maltodekstrin. Skripsi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta. 77 hal.
- Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods of Analysis of AOAC International 18th Edition. Gaithersburg, USA: AOAC International.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Berita Resmi Statistik. Jakarta : Badan Pusat Statistik
- Binsan, W., S. Benjakul., W. Visessanguan., S. Roytrakul., M. Tanaka., and H. Kishinjura. 2008. Antioxidative Activity of Mungoong, an Extract Paste, from the Cephalothorax of White Shrimp (*Litopenaeus vannamei*). Journal of Food Chemistry. 106: 185-193.
- Damuringrum, A. 2002. Mempelajari Karakteristik Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Bubuk *Flavour* dari Ekstrak Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 73 hal.
- Fiana, R. M., W. S. Murtius., dan A. Asben. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Mutu Minuman Instan dari Teh Kombucha. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. 2(2): 1-8.
- Galil, B. 2006. *Portunus pelagicus*. Delivering Alien Invasive Species Inventories for Europe. Eropa.
- Gharsallaoui, A., Roudaut, G., Chambin, D., Voilley, A., and Saurel, R. 2007. Applications of Spray-drying in Microencapsulation of Food Ingredient; an Overview. Food Research International. 40(9): 1107-1121.
- Hakim, A. R dan A. Chamidah. 2013. Aplikasi Gum Arab dan Dekstrin Sebagai Bahan Pengikat Protein Ekstrak Kepala Udang. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 8(1): 45–54.
- Haryanto, W. P. 2011. Mempelajari Pengaruh Tingkat Substitusi Berbagai Jenis Tepung Terhadap Karakteristik *Snack* Produk Ekstrusi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. 86 hal.

Hastuti, S., S. Arifin., dan D. Hidayati. 2012. Pemanfaatan limbah cangkang rajungan (*Portunus pelagicus*) sebagai perisa makanan alami. *Agrointek*. 6(2): 88-96.

Herbowo, M. S., P. H. Riyadi., dan Romadhon. Pengaruh Edible Coating Natrium Alginat dalam Menghambat Kemunduran Mutu Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) Selama Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(3): 37-44.

Hermansyah, R., Wignyanto., dan A.F. Mulyadi. 2012. Pembuatan Tepung Pewarna dari Limbah pengolahan Daging Rajungan (Kajian Konsentrasi Dekstrin, Suhu Pengeringan dan Analisis Biaya Produksi). *Jurnal Industri*. 1: 40-49.

Indriyani, A. 2006. Mengkaji pengaruh penyimpanan rajungan (*Portunus pelagicus* Linn) mentah dan matang di mini plant terhadap mutu daging di plant. Tesis. Sekolah Pascasarjana, Universitas Diponegoro. Semarang. 140 hal.

Ismiwarti. 2005. Pemanfaatan Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*) sebagai *Flavour*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor. 66 hal.

Kumullah, I. R. 2016. Optimalisasi Formulasi Bahan Pengikat dan Bahan Penghancur Terhadap Karakteristik Evverfescent Ampas Stroberi (*Fragaria chiloensis* L.). Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung. 144 hal.

Kusriningrum, R. 2008. Perancangan Percobaan. Pusat Penerbitan dan Percetakan Unair (AUP). Surabaya. Hal 84.

Lailiyah, N. Dan V. Indrawati. 2014. Pengaruh Jumlah Maltodekstrin dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kedelai Bubuk. *E-Jurnal Boga*. 3(1): 65-78.

Liu, J. K., Zhao S. M., and Xiong S. B. 2009. Influence of re-cooking on volatile and non-volatile compounds found in silver carp *Hypophthalmichthys molitrix*. *Fishery Science*. 75: 1067-1075.

Martinez, K. D., C. C, Sanchez., 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(5-6): 804-812.

Meiyani, D. N. A. T., P. H. Riyadi., dan A. D. Anggo. 2014. Pemanfaatan air rebusan kepala udang putih (*Penaeus merguensis*) sebagai flavor dalam bentuk bubuk dengan penambahan maltodekstrin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(2): 67-68.

Mulyadi, A. F., J. M. Maligan., Wignyanto., dan R. Hermansyah. 2013. Karakteristik Organoleptik Serbuk Perisa Alami dari Cangkang Rajungan

- (*Portunus pelagicus*): Kajian Konsentrasi Dekstrin dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 14(3): 183-192.
- Naibaho, L. T., Suhaidi I., dan Ginting S. 2015. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Dekstrin terhadap Mutu Instan Bit Merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3(2): 178-184.
- Naknaen, P., and Meenue M. 2010. Review article factors affecting retention and release of flavour compounds in food carbohydrates. *International Food Research Journal*. 17: 23-34.
- Nugroho, H. 2012. Analisis Dampak Penerapan Kebijakan Minimum Legal Size Input Production terhadap Tingkat Profitability Mini Plant Pengolahan Rajungan Kecamatan Tarumajaya Kabupaten Bekasi. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 103 hal.
- Oktavia, D. A. 2007. Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ekstruder. *Jurnal Standardisasi*. Vol 9 (1):1-9.
- Paramita, I. A. M. I. 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. 3(2): 58-68.
- Pratama, R. I., I. Rostini., dan M. Y. Awaluddin. 2013. Komposisi Kandungan Senyawa Flavor Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Segar dan Hasil Pengukusan. *Jurnal Akuatika*. 4(1): 55-67.
- Putra, D. G. 2014. Pengaruh Konsentrasi dan Rasio Carrier Agent Terhadap Karakteristik Bubuk Flavor dari Ekstrak Kepala Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 43 hal.
- Purba, A. Z., L. Bathara., dan Darwis A. N. 2017. Ekonomi Value Added Of Blue Swimming Crab (*Portunus Pelagicus*) Processing At Cv. Laut Deli Belawan North Sumatera. *Jurnal Online Mahasiswa*. 4(1): 1-11.
- Purwaningsih, S., W. Josephine., dan D. S., Lestari. 2005. Pengaruh lama penyimpanan daging rajungan (*Portunus pelagicus*) rebus pada suhu kamar. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 7(1): 43-44.
- Roni, M. A. 2008. Formulasi Minuman Herbal Instan Antioksidan dari Campuran Teh Hijau (*Camellia sinensis*), Pegagan (*Centella asiatica*), dan Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 142 hal.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bina Cipta. Jakarta
- Sidauruk, S. W. 2018. Karakteristik Rajungan (*Portunus pelagicus*) dan Potensinya di Bidang Pangan dan Kesehatan. ResearchGate.

- Segara, M. P. 2010. Optimasi Proses Pengeringan Semprot dan Formulasi Minuman Instant Fungsional Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L) dengan Teknologi *Effervescent*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 97 hal.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Hal 1-6.
- Sudhakar M., K. Manivannan., and P. Soundrapandian. 2009. Nutritive value of hard and soft shell crabs of *Portunus sanguinolentus* (herbst). Journal Animal and Veterinary Advances. 1(2): 44-48.
- Suharso, T. 2006. Pembuatan Bubuk *Flavour* Kepala Udang Windu (*Panaeus monodon*) Secara Enzimatis Sebagai Bumbu Instan Masakan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sulmartiwi, L. dan Y. T. H. T. Juwita. 2010. Teknik Pemeliharaan Benih Rajungan (*Portunus pelagicus*) Melalui pendekatan Agribisnis di Kabupaten Maros. Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan, 19(3): 150-158.
- Sutanto, V. D. 2017. Formulasi dan Aplikasi Sirup Berflavor Buah pada Minuman Capucino Serta Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Minuman Capucino Berflavor Buah-Buahan. Skripsi. Universitas Katolik Seogijapranata. Semarang. 42 hal.
- Suwignyo S., B. Widigdo., Y. Wardiatno., dan M. Krisanti. 1998. Avertebrata Air Jilid 1. Jakarta: Penebar swadaya.
- Ubaidillah, A. dan W. Hersoelistyorini. 2010. Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). Jurnal Pangan dan Gizi. 1(2): 45-54.
- Yusuf, M. 2007. Kajian pemasaran dan pengembangan Value added Product dengan pemanfaatan Rajungan menjadi produk olahan. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro. Semarang. 105 hal.