

**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.
- Achillas, C., N. Moussiopoulos, A. Karagiannidis, G. Baniyas, and G. Perkoulidis. 2013. The Use of Multi Criteria Decision Analysis to Tackle Waste Management Problems: A Literature Review. *Waste Management & Research*, 31 (2) : 115-129.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 66 hal.
- Aghbashlo, M., H. Mobli., A. Madadlou., and S. Rafiee. 2012. The Correlation of Wall Material Composition with Flow Characteristics and Encapsulation Behavior of Fish Oil Emulsion. *Food Research International*, 49 : 379-388.
- Akhmadi, Y.N. 2006. Aplikasi Bagan Kendali Proses berdasarkan Tingkat Residu Chloramphenicol pada Daging Rajungan di PT. Mina Global Mandiri. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 134 hal.
- Alfrén, J., Peñarrieta, J.M., Bergenståhl, B., Nilsson, L. 2012. Comparison of molecular and emulsifying properties of gum Arabic and mesquite gum using asymmetrical fractionation. *Food Hydrocolloids*, hal 54–62.
- Aliani, M. and L.J. Farmer . 2005. Precursors of Chicken Flavor. *J Agric Food Chem*, 53 : 6067-6072.
- Aminah, S. 2010. Model Pengelolaan dan Investasi Optimal Sumberdaya Rajungan dengan Jaring Rajungan di Teluk Banten. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 119 hal.
- Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. Arlington, Virginia, USA : Published by The Association of Analytical Chemist, inc.
- Barnadeta., P. Ardiningsih., I.H. Silalahi. 2013. Penentuan Kondisi Optimum Hidrolisat Protein dari Limbah Ikan Ekor Kuning (*Caesio cuning*) Berdasarkan Karakteristik Organoleptik. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 1 (1) : 26-30.

- Borelli, R. C., C. Manella, F. Barba, M. Russo, G. L. Russo, and K. Krome. 2003. Characterization of Coloured Compound Obtained by Enzymatic Extraction of Bakery Products. *Journal Food and Chem Toxicology*, 21 : 1367 – 1374.
- Burdock, A.G. 2002. *Fenaroli's Handbook of Flavor Ingredients*. CRC Press. Boca Raton. Hal 229.
- Firlianty. 2009. Pemanfaatan Limbah Udang (*Penaeus sp*) Sebagai Alternatif Bahan Pengolahan Kerupuk Untuk Mengurangi Resiko Pencemaran Lingkungan. *Journal of Tropical Fisheries*, 4 (2) : 450-459.
- Gonnissen, Y., J.P. Remon, and C.Vervaeet . 2008. Effect of Maltodextrin and Superdisintegrant in Directly Compressible Powder Mixtures Prepared via Co-Spray Drying. *European Journal of Pharmaceutics and Biopharmaceutics*, 68 (2) : 277-282.
- Hakim, A. R., dan A. Chamidah. 2013. Aplikasi Gum Arab dan Dekstrin sebagai Bahan Pengikat Protein Ekstrak Kepala Udang. *JPB Kelautan dan Perikanan*, 8(1) : 45-54
- Haryati, S. 2005. Kajian Substitusi Tepung Ikan Kembung, Rebon, Rajungan dalam Berbagai Konsentrasi Terhadap Mutu Fisika-Kimiawi dan Organoleptik pada Mie Instan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Semarang. Semarang. 198 hal.
- Hastuti, S., S. Arifin, dan D. Hidayati. 2012. Pemanfaatan Limbah Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*) Sebagai Perisa Makanan. *Agrointek*, 6 (2) : 88-96.
- Hermansyah, R, Wignyanto, dan F.M.Arie . 2009. Pembuatan Tepung Pewarna Alami dari Limbah Pengolahan Daging Rajungan (Kajian Konsentrasi Dekstrin, Suhu Pengeringan dan Analisis Biaya Produksi). *Jurnal Industri*, 1 (1) : 40-49.
- Hilman, M. 2008. Pemanfaatan Cangkang Rajungan (*Portunus sp.*) sebagai Alternatif Sumber Kalsium dalam Kerupuk. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Intitut Pertanian Bogor. Bogor. 113 hal.
- Ibrahim, B. 2005. Kaji Ulang Sistem Pengolahan Limbah Cair Industri Hasil Perikanan Secara Biologis dengan Lumpur Aktif. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 7 (1) : 31-41.
- Ismiwarti. 2005. Pemanfaatan Cangkang Rajungan (*Portunus sp.*) sebagai *Flavour*. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Intitut Pertanian Bogor. Bogor. 57 hal.

- Isnaeni, M.F. 2016. Kajian Konsentrasi Penstabil (Maltodekstrin dan Gum Arab) dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Serbuk Nanas yang Dibuat dengan Metode Foam- Matt Drying. Skripsi. Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung. 50 hal.
- Jaya, S. and H. Das . 2004. Effect of Maltodextrin, Glycerol Monostearate and Tricalcium Phosphate on Vacuum Dried Powder Properties. *Journal of Food Engineering*, 63 : 125-134.
- Jayasena, D.D., Dong U.A., Ki C.N., and Cheorun J. 2013. Flavour Chemistry of Chicken Meat. *Asian Australas J Anim Sci*, 26 : 732-742.
- Juwana, S., dan K. Romimohtarto. 2000. Rajungan, Perikanan, Cara Budidaya dan Menu Masakan. Penerbit Djambatan. 47 hal.
- Kania, W., M. A. M. Andriani, dan S. Siswanti. 2015. Pengaruh Variasi Rasio Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Granul Minuman Fungsional Instan Kecambah Kacang Komak (*Lablab purpureus* (L.) *sweet*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(3) : 16-29.
- Kusriningrum, R.S. 2008. Perancangan Percobaan. Airlangga University Press. Surabaya. 84 hal.
- Laksmi, R. T., A. M. Legowo, dan K. Kusrahayu. 2012. Daya Ikat Air, Ph dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget Yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus. *Animal agriculture journal*, 1(1), 453-460.
- Lestari, T.I., Nurhidajah, dan M. Yusuf. 2017. Kadar Protein, Tekstur, dan Sifat Organoleptik *Cookies* yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Tepung Kedelai (*Glyine max L.*). Skripsi. Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah. 50 Hal.
- Liu, J.K., S.M. Zhao., S. B. Xiong., S. H. Zhang. 2009. Influence of Recooking on Volatile Compounds Found in Silver Carp *Hypophthalmichthys molitrik*. *Fisheries Science*, 75 : 1067 – 1075.
- Loksuwan, J. 2007. Characteristics of Microencapsulated  $\beta$ -carotene Formed by Spray Drying with Modified Tapioca Starch, Native Tapioca Starch and Maltodextrin. *Food hydrocolloids*, 21 (5-6) : 928-935.
- Mailgaard, M.C., B.T Carr., G.V Cville. 2006. Sensory Evaluation Technique, Fourth Edition. CPC Press. 464 hal.

- Martinez, K. D., C. C. Sanchez., V. P. Ruiz-Henestrosa., J. M. R. Partino., and A. M. R. Pilosof. 2007. Soy Protein-Polysaccharides Interactions at the Air Water Interface. *Food Hydrocolloids*, 21 : 804 – 812.
- Meiyani, D.N.A.T., P.H.Riyadi, dan A.D.Anggo . 2014. Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang Putih (*Panaeus merguensis*) sebagai *Flavor* dalam Bentuk Bubuk dengan Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3 (2) : 67-74.
- Mirzads. 2008. Pengemasan Daging Rajungan Pasteurisasi dalam Kaleng. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 62 hal.
- Moria, S.B., G. Haryati, N. Permana, dan B. Susanto. 2005. Karakteristik genetik induk rajungan (*Portunus pelagicus*). *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 11 (05) : 57-62.
- 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 Pertanian*, 14 (3) : 183-192.
- Naknean, P., and Meenune M. 2010. Review article factors affecting retention and release of flavour compounds in food carbohydrates. *International Food Research Journal*, 17:23-34.
- Pratama, M. 2017. Identifikasi Atribut Aroma dan Rasa Rempah Dengan Profiled Test. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2) : 126-132.
- Purba, M. 2014. Pembentukan Flavor Daging Unggas oleh Proses Pemanasan dan Oksidasi Lipida. *Wartazoa*, 24 (3) : 109-118.
- Purnamasari, D.K., K.G. Wiryawan, Erwan dan L.A. Paozan. 2015. Potensi Limbah Rajungan (*Portunus pelagicus*) sebagai Pakan Itik Petelur. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 4 (1) : 11-19.
- Puspito, G. (2013). Effective Bait and Plastic Trap Shape in Catching Swimming Crab. *Marine Fisheries: Journal of Marine Fisheries Technology and Management*, 2 (2) : 111-119.
- Rahayu, R. P., I. Yusep, dan N. S. Diki. 2016. Penambahan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Formulasi Produk Banana Flakes. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung. 65 hal.

- Rahmawati, D., N. Andarwulan, dan H. N. Lioe. 2015. Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA). *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2) : 80-87.
- Rochimah, E. 2007. Karakterisasi Kitin dan Kitosan Asal Limbah Rajungan Cirebon Jawa Barat. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 10 (1) : 9-22.
- Rokhmah, L. N. 2008. Kajian Kadar Asam Fitat dan Kadar Protein Selama Pembuatan Tempe Kara Benguk (*Mucuna pruriens*) dengan Variasi Pengecilan Ukuran dan Lama Fermentasi. Disertasi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 67 hal.
- Saptadewi, Y., J. Sitorus. dan T. Manurung. 2013. Analisis Degradasi Polutan Limbah Cair Pengolahan Rajungan (*Portunus pelagicus*) dengan Penggunaan Mikroba Komersial. *Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik*, 9(1): 1176 - 1184.
- Sitohang, A. and B. Saragih. 2017. The Effect Dextrin Concentration and Duration of Drying Times on Quality Passion Fruit Instan. *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*, 11(9):05-11.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Hal 1-6.
- 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.
- Sunarto. 2011. Karakteristik Bioekologi Rajungan (*Portunus pelagicus*) di Perairan Laut Kabupaten Brebes. Disertasi. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor. 210 hal.
- Susanto, B., G.Syahidah, I.Haryati, Setyadi, dan Marzuqi. 2004. Pengamatan Aspek Biologi Rajungan (*Portunus pelagicus*) dalam Menunjang Teknik Pembenihan. *Warta Penelitian Perikanan Indonesia*, 1 (1) : 1-2.
- Susti, A. Susilowati, dan A. Muawanah. 2010. Pengaruh Proses Pengeringan terhadap Karakteristik Kaldu Nabati Berflavour Analog Daging (*Meatlike Flavour*) Instan dari Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*) Terfermentasi. Skripsi. Agribisnis. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta. 95 hal.
- Sutardi, S.Hadiwiyoto, dan R.Constansia. 2010. Pengaruh Dekstrin dan Gum Arab Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bubuk Sari Jagung Manis (*Zeamays saccharata*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21 (2) : 102 – 107.

- Syahbuddin, S. A., P.H.Riyadi, dan Romadhon. 2014. Pengaruh Penambahan Telur Rajungan (*Portunus pelagicus*) dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Kualitas Mie Basah. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3 (4) : 65-70.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1) : 1-2.
- Trihendradi, C. 2008. Langkah Mudah Menguasai Statistik Menggunakan SPSS 15. Andi Publisher. Yogyakarta. 180 hal.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin Dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yogurt Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus l.*). Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses.
- 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.
- Winarno, F.G. 2002. Flavor bagi Industri Pangan. M-Brio Press. Bogor. 107 hal.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press. Jakarta. 286 hal.
- Wiyono, R. 2017. Studi Pembuatan Serbuk Effervescent Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) Kajian Suhu Pengering, Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Sitrat dan Na-Bikarbonat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1 (1) : 56-85.
- Wulansari, P. 2011. Pengelolaan Limbah pada Pabrik Pengolahan Ikan di PT.Kelola Mina Laut Gresik. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 3 (1) : 123-126.
- Xu, J., Zhao, W., Ning, Y., Jin, B., Xu, B., and Xu, X. 2012. Comparative study of spring dextrin impact on amylose retrogradation *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 60: 4970–4976.
- Zhu, K. X., Sun, X. H., Chen, Z. C., Peng, W., Qian, H. F., & Zhou, H. M. 2010. Comparison of Functional Properties and Secondary Structures of Defatted Wheat Germ Proteins Separated by Reverse Micelles and Alkaline Extraction and Isoelectric Precipitation. *Food Chemistry*, 123 : 1163-1169.