

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. A. 2017. Penambahan Ekstrak Kepala Udang Galah (*Macrobrachium rosenbergii* de man) untuk Meningkatkan Kandungan Protein pada Produk Olahan Stick. *Fish Scientiae*, Vol 7, No 1, Hal 61-62.
- Akbar, Z. R. 2017. Pemanfaatan Kaldu Kepala Udang Vannamei (*Liptopenaeus vannamei*) Sebagai Flavor dalam Pengolahan Kerupuk Kemplang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, Vol 12, No 1.
- Andriani, M., Ananditho, B. K., dan Nurhartadi, E. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Tepung Tempe Bosok. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol 6, No 2.
- Apriyantono, A. d. 2004. Identifikasi Character Impact Odorant Buah Kawista (*Feronia Limonia*). *J. Teknologi dan Industri Pangan.*, Vol 17 (1): 35-46.
- Bittner, A., Ahmad M. 1989. *Budidaya Air*. Seri Studi Pertanian. Kerjasama Jerman dan Indonesia. Yayasan Obor Indonesia.
- Damuningrum A. 2002. Mempelajari karakteristik bakso ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan bubuk flavor dari ekstrak kepala udang windu (*Penaeus monodon*). Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- DKBM. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan untuk Kalangan Sendiri*. Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Fitriani, A. A. 2013. Pengaruh Proporsi Tepung Jagung dan Mocaf terhadap Kualitas "Jamof Rice" Instan Ditinjau dari Sifat Organoleptik. *Boga dan Gizi*, 34-43.
- Haryanto, W. P. 2011. Mempelajari Pengaruh Tingkat Substitusi berbagai Jenis Tepung terhadap Karakteristik Snack Produk Ekstruksi. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, 102 hal.
- Ikrawan, Y. S. 2016. Penambahan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi terhadap Formulasi Produk Banana Flakes. Universitas Pasundan.

- Jayasena, D. D. 2013. Flavour Chemistry of Chicken Meat. A Review. *Asian-Australas J Anim Sci*, 26: 732-742.
- Juniawati. 2003. Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Prefensi Konsumen. 34-67.
- Kementrian Perikanan dan Kelautan. 2018. Produksi Udang di Indonesia tahun 2018. Kementrian Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Kusrini, E. 2011. Menggali Sumberdaya Genetik Udang Jerbung (*Fenneropenaeus merguensis de Man*) Sebagai Kandidat Udang Budidaya di Indonesia. *Media Akuakultur* Vol 6 No 1.
- Kusriningrum, R. S. 2012. Rancangan Percobaan. Airlangga University Press: Surabaya, Hal 274.
- Mahmud, M. K. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT. Elex Media Komputindo. Kompas Gramedia.
- Manurung, L. D. I., Mustakim, Erpiani, S. 2014. Pembuatan Flavor Limbah Udang (*Penaeus monodon*) dengan Komposisi Bumbu yang Berbeda.
- Mauro DJ, A. I. 2003. Corn Starch Modification and Uses. *Corn: Chemistry and technology*. Ed 2 St. Paul, Minnesota, USA: American Assosiation of Cereal Chem.
- Meiyani, D. N. 2014. Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang Putih (*Penaeus merguensis*) Sebagai Flavor Dalam Bentuk Bubuk dengan Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, Halaman 67-74.
- Mulyani, Nunung, S. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Daya Terima Velve Jambu Biji. *Jurnal Pendidikan Kimia*. Vol. 8. No. 1. Halaman 37-44.
- Myers, P., Espinosa, R., Parr, CS., Jones, T., Hammond, GS., Dewey, TA. 2008. *The Animal Diversity*. University of Michigan Museum of Zoology.
- Naamin, N. 1984. Dinamika Populasi Udang Jerbung (*Penaeus merguensis de Man*) di Perairan Arafura dan ALternatif Pengelolaannya. Disertasi. Program Pascasarjana. IPB. Bogor.

- Nisah, K. 2017. Study Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi-Umbian terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable dengan Plastizier Gliserol.
- Rahmah, A. H. 2017. Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu, dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jom FAPERTA*, Vol 4. No 2.
- Rahmi, A. D. 2018. Mutu Mikrobiologi dan Kimia dari Produksi Pasta (*intermediet product*) Penyedap Rasa Alami yang Disimpan pada Suhu Ruang dan Suhu Dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2), 236-241.
- Rahmiyati. 2006. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Sagu dalam Pembuatan Mie Kering. Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Ramasari, E. L. 2012. Aplikasi Karagenan Sebagai Emulsifier di dalam Pembuatan Sosis Ikan Tenggiri (*Scomberomorus guttatus*) Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Perikanan*, Vol 1. No 2.
- Rinto, T. M. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) Terfermentasi dan Penambahan Putih Telur Terhadap Penilaian Sensorik dan Nilai Gizi Mie Kering. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, Vol. 2 No.3, Hal. 631-640.
- Riski, E. 2018. Pengaruh Penambahan Putih Telur dan Lama Pengeringan terhadap Serbuk Perisa (*Flavor*) Air Rebusan Bandeng Presto. Fakultas Teknik Universitas Pasundan: Bandung.
- Sasmita, S. 2002. Pengaruh Perikanan Apong Terhadap Keberadaan Sumberdaya Udang (Penaeid) di Perairan Karang Anyar, Kabupaten Cilacap, Jawa Tengah, Studi Kasus di Perairan Segera Anakan, Kabupaten Cilacap. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- S. Ravichandran, G. R. 2009. Biochemical Composition of Shell and Flesh of the Indian White Shrimp *Penaeus indicus* (H.milne Edwards 1837). *American-Eurasian Journal of Scientific Research*, 4(3): 191-194.
- Swastawati, F. W. 2008. Pemanfaatan Limbah Udang menjadi Edible Coating untuk Mengurangi Pencemaran Lingkungan. Vol 4(4): 101-106.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia: Jakarta, 253 hal.

Zulaidah, Agustien. 2016. Modifikasi Ubi Kayu Dengan Kombinasi Proses Penggaraman dan Proses Biologi Untuk Substitusi Terigu. Jurnal Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Pandanaran.