

**DAFTAR PUSTAKA**

- Aini, N., G. Wijonarko, dan B. Sustriawan. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses melalui Fermentasi. *Agritech*. Vol. 36. No. 2.
- Ali, M., H. W. Maharani, S. Hudaidah, dan H. Fornando. 2015. Analisis Kesesuaian Lahan di Perairan Pulau Pasaran Provinsi Lampung untuk Budidaya Kerang Hijau. *Universitas Lampung. Maspari Journal*. Vol. 8. No. 58. Hal. 57-64.
- Apriyantono, A., dan B. Kumara. 2004. Identifikasi Character Impact Odorant Buah Kawista (*Feronia Limonia*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 17. No. 1. Hal. 35-46.
- Barokah, G. R. 2014. Karakteristik Mikroenkapsulat Pepton Berbahan Dasar Ikan Hasil Tangkapan Sampingan (HTS) Multispesies Busuk dengan Metode Spray Drying dan Bahan Penyalut Maltodekstrin. *Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor*. Hal. 29.
- Bhandari, B. R., E. D. Dumolin, H. M. J. Richard, I. Noleau, dan A. M. Lebert. 1992. Flavor Encapsulation by Spray Drying : Application to Citral and Linalyl Acetate. *Journal of Food Science*. Vol. 57. No. 1. Hal. 217-221.
- Bian, Y., D. J. Myers, K. Dias, M. A. Lihono, S. Wu, and P. A. Murpy. 2003. Functional properties of soy protein fraction produced using a pilot plant-scale process. *J. Am. Chem. Soc.* No. 80. Page 45.
- Cahyadi, W. 2009. *Bahan Tambahan Pangan*. Edisi 2. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta
- Cassiday, L. 2014. *Emulsion : Making Oil and Water Mix*, American Chemical Society.
- Cassiday, L. 2016. *Food emulsifier fundamentals*. *Articel of inform*. Vol. 27. No. 10.
- Cappenberg, H. A. W. 2008. Beberapa Aspek Biologi Kerang Hijau *Perna Viridis* Linnaeus 1758 Oseana. *Volume XXXIII*. No. L. Hal. 33-40. ISSN 0216-1877.
- Copeland, L., J. Blazek, H. Salman, M. C. Tang. 2009. Form and Functionality of Starch. *Food Hydrocolloids*. No.23. Page 1527-1534.
- Demam, J. M. 1997. *Kimia Pangan*. Edisi Kedua Bandung (Indonesia). Institut Pertanian Bogor. Dinovita, I. 2016. Faktor Bentuk Bahan dan Suhu Pengeringan pada Proses Produksi Bawang Daun Kering. Institut Pertanian Bogor.

- Dinovita, I. 2016. Faktor Bentuk Bahan dan Suhu Pengeringan pada Proses Produksi Bawang Daun Kering. Institut Pertanian Bogor.
- Franco, C. M. L., R. A. F. Cablara, D. Q. Tavaréz. 2002. Structural and Physicochemical Characteristics of Lintnerized Native and Sour Cassava Starches. *Starch / Starke*. Vol. 54. Page 469-475.
- Furia, T. E., and B. Niccolo. 1970. *Fenorali's Handbook of Food Ingredient*. CRC press. Inc. Boston.
- Gaman, P. M., dan K. B. Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta. UGM Press.
- Hidayat, A. 2009. *Metode Penelitian Keperawatan dan Teknik. Analisis Data*. Jakarta. Salemba Medika.
- Kantili, A. S. 2009. Struktur dan Fungsi Protein Kolagen. *Jurnal Pelangi Ilmu*. Vol. 2. No. 5. Hal. 19-30.
- Kastoro, W. 1982. *Usaha Budidaya Kerang Hijau, Mytilus viridis di Indonesia*. Lonlipi. Jakarta. Hal. 14.
- Kusriningrum, R. S. 2008. *Perancangan Percobaan*. Pusat Penerbit dan Percetakan Unair (AUP). Surabaya.
- Kusumah, G. R. B. 2017. Pengaruh Formula dan Perbandingan Bumbu Serbuk dengan Santan Serbuk terhadap Karakteristik Bumbu Gulai Serbuk dengan Metode Foam-Mat Drying. Program studi teknologi pangan. Fakultas teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Meiyani, D. N. A. T., P. H. Riyadi, dan A. P. Anggo. 2014. Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang Putih (*Panaeus marginensis*) sebagai *Flavour* dalam Bentuk Bubuk dengan Penambahan Maltodekstrin . *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol. 3. No. 2. Hal. 67-74.
- Mulyadi, A. F., J. M. Maligan, W. Wignyanto, dan Hermansyah, 2013. Organoleptic Characteristics of Natural Flavour Powder From Waste of Swimming Blue Crabs (*Portunus pelagicus*) Processing: Study on Dextrin Concentration and Drying Temperature. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 14. No. 3.
- Ngafifuddin, M., Susilo, dan Sunarno. 2017. Penerapan Rancang Bangun pH Meter Berbasis Arduino pada Mesin Pencuci Film Radiografi Sinar-X. *Jurnal Sains Dasar*. Vol. 6. No. 1. Hal. 66-70.
- Permana, H. 2006. Optimalisasi Pemanfaatan Cangkang Kerang Hijau (*Perna viridis*) dalam Pembuatan Kerupuk. Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.

- Power A.J., R.L. Walker, K. Payne and D. Hurley. 2004. First Occurrence of the Nonindigenous Green Mussel, *Perna viridis* in coastal Georgia. United States. Journal of Shellfish Research. Vol. 23. Hal. 741-744.
- Purwaningsih, S., E. Salamah, dan M. K. Dewi. 2011. Penurunan Kandungan Gizi Mikro Kerang Hijau (*Perna viridis*) akibat Metode Pemasakan yang Berbeda. Jurnal Akuatik Sumberdaya Perairan. Vol. 5. No. 2.
- Putri, L. S. E., A. D. Prasetyo, dan Z. Arifin. 2013. Green Mussel (*Perna viridis* L.) as Bioindicator of Heavy Metals Pollution at Kamal Estuari, Jakarta Bay, Indonesia. Journal of Environmental Research and Development. Vol. 6. No.3 Hal. 389-396.
- Putri, A. R. 2017. Pengaruh Pakan Standar terhadap Histopatologik Kelenjar Paratiroid Tikus Dewasa Osteoporosis yang Diinduksi Pakan Fosfor Tinggi. Universitas Gadjah Mada.
- Rahmawati, R. 2018. Pemanfaatan Cangkang Rajungan (*portunus pelagicus*) sebagai *flavor* Pasta dengan Penambahan Tepung Maizena dan Tepung Aren. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga.
- Rochimah, E. 2005. Aplikasi Kitin Deasetilase Termotabil dari *Bacillus papandayan* K 29-14 Asal Kawah Kamojang Jawa Barat pada Pembuatan Kitosan. Tesis. IPB
- Rohadi, M. B., F. Firdaus, dan T. N. Agassi, 2010, Fungsionalisasi Cangkang Kerang Hijau (*Perna viridis*) sebagai Peningkata Kadar Kalsium Susu Fermentasi, Institut Pertanian Bogor.
- Romimohtarto, K., dan S. Juwana. 1999. Biologi Laut. Ilmu tentang pengetahuan biota laut. Puslitbang Oceanografi. LIPI. Jakarta. Hal. 527.
- Sagita, A., R. Kurnia, Sulistiono. 2017. Budidaya Kerang Hijau (*Perna viridis* L.) dengan Metode Kepadatan berbeda di Perairan Pesisir Kuala Langsa, Aceh. Jurnal Riset Akuakultur. Vol.12. No.1. Hal. 57-68.
- Saleh, M., A. Ahyar, Murdinah, N. Haq. 1996. Ekstraksi Kepala Udang menjadi Flavor Udang Cair. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia. Vol. 2. No 1.
- Santika, I. G. N. A. 2016. Pengukuran Tingkat Kadar Lemak Tubuh melalui Jogging selama 30 Menit Mahasiswa Putra Semester IV FPOK IKIP Bali Tahun 2016. Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi. Vol. 1. Hal. 89 – 98. ISSN. 2337 - 9561.
- Sari, M. 2016. Maizena sebagai Alternatif Pengganti Pektin dalam Pembuatan Selai Belimbing (*Averrhoa Carambola* L.). Sainstek 58. Jurnal Sains dan Teknologi. Vol. 3. No.1. Hal. 44-51.

- Siddall, S.E. 1980. A clarification of the genus *Perna* (Mytilidae). Bull. Mar. Sci. Vol. 30. No.4 Hal. 858-870.
- Shih, E. F., E. L. Clawson, dan K. W. Dagle. 2001. Development of Low Oil Uptake Donut. Journal of Food Science. Vol 66. Hal. 141-145.
- Shita, A. D. P., dan Sulistiyani. 2010. Pengaruh Kalsium terhadap Tumbuh Kembang Gigi Geligi Anak, Stomatognatic J.K.G. Universitas Jember. Vol. 7. No. 3. Hal. 40-44.
- SNI 01- 2354.3-2006. 2006. Cara Uji Kimia-Bagian 3: Penentuan Kadar Lemak Total pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 2354.4-2006. 2006. Cara Uji Kimia-Bagian 4: Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 7612-2011. 2011. Penentuan Daya Larut. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 2354-2015. 2015. Cara Uji Kimia-Bagian 2: Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Susilawati. 2001. Pengetahuan Bahan Hasil Hewani Daging. Buku Ajar. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Suwignyo, P., J. Basmi, dan L. B. Djamar. 1984. Studi beberapa Aspek Biologi Kerang Hijau *Mytilus viridis* L., Di Teluk Jakarta. Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor. Hal. 101.
- Tan, W. H. 1975. Eggs and Larva Development in the Green Mussels, *Mytilus viridis* Linnaeus. The Veliger. No. 18. Hal. 151-155.
- Vasanthan, T., dan R. Hoover. 2009. Barley Starch: Production, Properties, Modification and Uses. BeMiller J. Whistler R. editor. USA. Elsevier Science.
- Wahid, N. 2006. Bahan Perasa (Flavor). PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Wijaya, C. H., dan A. C. Sadikin. 2000. Pembuatan *flavor* bubuk dari Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius*) dengan Metode Mikroenkapsulasi. Bul. Pen. Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol. IV. No.2. Hal. 1.
- Zuhra, C. F. 2006. *flavor* (Cita Rasa). Karya Ilmiah. Repository Universitas Sumatera Utara.