

DAFTAR PUSTAKA

- Bustaman, S. 2008. *Potensi Ulat Sagu dan Prospek Pemanfaatannya*. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, Bogor
- Diana, F.M., 2009. *Fungsi dan Metabolisme Protein dalam Tubuh Manusia*, Volume 4. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas
- Devi, N. 2010. *Nutrition and Food (Gizi untuk Keluarga)*. Jakarta: Kompas Media Nusantara
- Darmawati, S., Anwar, S, dan Haribi, R. 2012. *Analisis Molekuler Profil Protein Pili untuk Mengungkap Hubungan Similaritas 26 Strain Salmonella typhi Isolat Jawa*. Prosiding Seminar Hasil-Hasil Penelitian ISBN: 978-602-18809-0-6. LPPM Universitas Muhammadiyah Semarang
- Diaman, Mukaromah, A H & Ethica, S N. 2016. *Analisa Profil Protein Kerang Darah (Anadara Granosa) yang Dipajan Ion Logam Timbal (Pb) dengan Variasi Konsentrasi*. Semarang: Digilib Unimus
- Edrus, I & Bustaman, S. 2007. *Pengkajian Budidaya Ulat Sagu Sebagai Sumber Protein Pakan Ternak*, Volume 10. Badan Litbang Kementerian Pertanian Republik Indonesia
- Elfita, L. 2014. *Analisis Profil Protein dan Asam Amino Sarang Burung Walet (Collocalia Fhuchipaga) Asal Painan*, Volume 1. Program Studi Farmasi UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta
- Ethica, S N, Nataningtyas, D R, Lestari, P, Istini, I, Semiarti E, Widada, J & Raharjo, T J. 2013. *Comparative Evaluation of Conventional Versus Rapid Methods for Amplifiable Genomic DNA Isolation of Cultured Azospirillum sp. JG3*. *Indonesian Journal of Chemistry*, 13(3), pp.248-253.
- Fatchiyah, Arumingtyas, E L, Widyarti, S & Rahayu, S. 2011. *Biologi Molekuler*. Jakarta: Penerbit Erlangga
- Feri, Ethica, S N & Mukaromah, A H. 2017. *Profil Protein Daging Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Menggunakan SDS-PAGE Sebelum dan Sesudah Penggaraman*, Volume 1. Program Studi DIV Analis Kesehatan Fakultas Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang
- Hastuty, S. 2016. *Pengolahan Ulat Sagu (Rhynchophorus Ferruginenes) di Kelurahan Bosso Kecamatan Walenrang Utara Kabupaten Luwu*, Volume 1. Universitas Cokroaminoto, Palopo

- Hamidah, S & Komariah, K. 2016. *Resep & Menu*. Ed.1, Yogyakarta: Deepublish
- Hetharia, C, Hintono, A & Mulyani, S. 2013. *Sifat Kimia Bakso Berbahan Dasar Daging Babi dan Ulat Sagu dengan Pengikat Tepung Sagu, Volume 2*. Fakultas Peternakan dan Pertanian UNDIP Semarang
- Istalaksana, P. 1994. *Sifat-sifat dan Kajian Pemurnian Minyak Ulat Sagu (Rhynchophorus Papuanus)*. Thesis. Universitas Cenderawasih Papua
- Kalshoven, L.G.E., 1981. *Pest of Crops in Indonesia*. Revised and Tranlated By P.A. Van der laan. P.T. Ichtar Baru-Van Hoeve. Jakarta
- Mastuti, R. 2008. *Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Menggoreng Terhadap Kualitas fisik dan Kimia Daging Kambing Restrukturisasi, Volume 3*. Fakultas Pertanian Universitas Samudra Langsa
- Minantyo, H. 2011. *Dasar – Dasar Pengolahan Makanan*. Ed.1, Yogyakarta: Graha Ilmu
- Muhsafaat, L O, Sukria, H A & Suryahadi. 2015. *Kualitas Protein dan Komposisi Asam Amino Ampas Sagu Hasil Fermentasi Aspergillus Niger dengan Penambahan Urea dan Zeolit, Volume 20*. Institut Pertanian Bogor
- Nugroho, A.W & Santoso, N. 2008. *Ilmu Gizi Menjadi Sangat Mudah*, Ed.2, Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Purnamasari, V. 2010. *Kualitas Protein Ulat Sagu (Rhynchophorus Bilineatus)*. Volume 2. Jurusan Biologi FMIPA Universitas Cenderawasih Papua
- Purwaningsih, S, Salamah, E & Dewantoro, R. 2014. *Komposisi Kimia dan Asam Lemak Ikan Glodok Akibat Pengolahan Suhu Tinggi, Volume 17*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB
- Rahmiati, A, Darmawati, S & Mukaromah, A H. 2017. *Daya Hambat Ekstrak Etanol Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L) Terhadap Pertumbuhan Staphylococcus aureus dan Staphylococcus epidermidis Secara In Vitro*. Jurnal.unimus.ac.id.
- Sumiati, T. 2008. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Mutu Cerna Protein Ikan Mujair (Tilapia Mossambica)*. Skripsi. Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian IPB
- Suharno & Rusdin, 2010. *Pengelolaan Tanaman Sagu di Sulawesi Tenggara, Volume 17*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Tenggara
- Saputra, F.R. 2014. *Aplikasi Metode SDS-PAGE (Sodium Dodecyl Sulphate Poly Acrylamide Gel Electrophoresis) untuk Mengidentifikasi Sumber Gelatin pada Kapsul Keras*. Skripsi. Program Studi Farmasi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta

- Sundari, D, Almasyhuri & Lamid, A. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan Kemenkes RI
- Tejasari, 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Ed.1, Yogyakarta: Penerbit Graha Ilmu
- Triyono, A. 2010. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam pada Proses Isolasi Protein terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L.)*. jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik UNDIP Semarang
- Utomo, W T, Suarsana, I N & Suartini I G A G. (2017). *Karakteristik Protein Plasma Sapi Bali*, Volume 18. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana
- Wikanta, W, Abdurrajak, Y, Sumarno & Amin, M. (2011). *Pengaruh Penambahan Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L.) dan Perebusan Terhadap Kadar Residu Formalin dan Profil Protein Udang Putih (Letapenaeus Vennamei) Berformalin serta Pemanfaatannya Sebagai Sumber Pendidikan Gizi dan Keamanan Pangan pada Masyarakat*, Volume 8. Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Sebelas Maret
- Widiastuti, H & Kisan, C.M. 2014. *Analisis Kadar Protein pada Ulat Sagu (Rhynchophorus Ferrugineus) Asal Kabupaten Halmahera Timur Maluku Utara dengan Metode Kjeldahl*, Volume 6. Fakultas Farmasi UMI Makassar