

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, R. Dkk. 2013. Perebusan dan penumisan menurunkan kandungan beta karoten dan wortel. Vol.1, No. 3, pp.164-68.
- Buckle, K, A. dkk., 2007. *Ilmu pangan*. Diterjemahkan oleh hari purnomo dan adiono., Jakarta : PT gramedia pustaka utama
- Devi, Nirmala. Nutrition and Food Gizi untuk Keluarga. Jakarta : PT Kompas Media Nusantara
- Diana, F,M. 2009. Fungsi dan metabolisme protein dalam tubuh manusia, 4,pp 45-52.
- Futchiyah dkk., 2011. Prinsip Dasar Analisis. Jakarta: Erlangga
- Ghufran, H dan Kordi, H. 2011. *Buku Pintar Budi Daya 32 Ikan Laut Ekonomis*. Yogyakarta: Andi.
- Hermiastuti M. 2013. Analisis kadar protein dan identifikasi asam amino pada ikan patin (*pangasius djambal*). Skripsi. Jember: Fakultas matematika dan ilmu pengetahuan alam, Universitas jember.
- Hafiludin. 2015. Analisis kandungan gizi pada ikan bandeng yang berasal dari habitat yang berbeda. Program study ilmu kelautan universitas trunujoyo Madura. Vol 8, no 1
- Jobsheet, 2013. *Petunjuk Praktikum Teknik Pengolahan Pangan*. Politeknik Negri Sriwijaya Palembang.
- Ngili, Y. 2009. Metabolisme dan bionergitika. Yogyakarta. Graha ilmu
- Ngili, Y. 2013. Protein dan enzim. Bandung: rekayasa sains
- Pamijiati, 2009. Pengaruh ekstrak daun selasih (*ocinum basilicum linn*) terhadap mutu kesegaran ikan bandeng selama penyimpanan dingin (*chanos chanos forks*). Skripsi semarang : Universitas Diponegoro
- Purnomowati, Ida, dkk. 2007. Ragam Olahan Bandeng. Cetakan I. Yogyakarta : Kanisius.

- Rosaini, H. dkk. 2015. *Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis Dari Danau Singkarang*, 7, pp.2.
- Riyantono, dkk. 2009. *Tingkat ketahanan kesegaran ikan mas menggunakan asap cair*, 2.1
- Sumiati, T. 2008. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Mutu Cerna Protein Ikan Mujair (Tilapia Mossambica)*. Skripsi. Bogor: Fakultas Pertanian Institut Pertanian.
- Sari, M.I. 2007. *Struktur Protein*. Universitas Sumatra Utara.
- Saparinto, Cahyo. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sudradjat, A 2008. *Budidaya 23 komoditas laut menguntungkan*. Penebar swadaya, jakarta
- Sundari, D, dkk. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Teknologi Terapan Kesehatan. Epidemiologi Klinik. Jakarta Pusat.
- Tamrin, L. Prayitno. 2008. *Pengaruh Lama Perebusan dan Perendaman terhadap kadar air dan tingkat kelunakan kolang kaling*. Prosiding seminar nasional sains dan teknologi sains VIII: 44-49.
- Winarno, F,G. 2008. *Kima Pangan dan Gizi*. Bogor: M-Brio Press.
- Wijayanti, I. 2016. *Karakteristik hidrolisat protein ikan bandeng (chanos chanos forsk) dengan konsentrasi enzim bromelin yang berbeda*. fakultas perikanan dan ilmu kelautan. Universitas diponrgoro
- Yazid, E dan Nursanti, L. 2006. *Penuntun Praktikum Biokimia Untuk Mahasiswa Analis*. Yogyakarta. Andi.