

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani M dan Wijatmadi B. 2016. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Kencana: Jakarta.
- Anshori M, dkk 2017. *Low Temperatur Pressure Cooker (LTPC) Alat Pengolah Bandeng Presto Yang Murah Tanpa Merusak Rasa Asli Dan Kandungan Protein*. Universitas Negeri Semarang.
- Badrudin. 2014. *Budidaya Ikan Bandeng (Chanos chanos)*. Tim Perikanan WWF-Indonesia: Jakarta Selatan.
- Chayati, I. 2009. *Bahan Ajar Ilmu Pangan*. Fakultas Teknik UNY: Yogyakarta.
- Darmawati S, Sembiring L, Asmara W, Artama W.T and Anwar S. 2013. *Chemosystematic of Enterobacteriaceae Familia Obtained from Blood Cultures Based on Total Protein Profiles*. Indonesian Journal of Biotechnology.
- Esman M.A, Mukaromah A.H dan Etica S.N. 2017. *Profil Protein Berbasis SDS-PAGE Pada Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) Sebelum dan Setelah Proses Pengasapan Menggunakan Tempurug Kelapa*. Fakultas Keperawatan dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang: Semarang.
- Elviana Y. 2013. *Jurnal Efek Suhu dan Jangka Waktu Pemanasan Terhadap Kadar Protein yang Terkandung dalam Sarang Burung Walet Putih (Collocalia fuciphagus)*. Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha: Bandung.
- Feri, Ethica S.N, Mukaromah A.H. 2017. *Profil Protein Daging Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Menggunakan SDS-PAGE Sebelum dan Sesudah Penggaraman*. Fakultas Keperawatan dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang: Semarang.
- Hasanal M, Mukaromah A.H, Ethica S.N. 2017. *Profil Protein Berbasis SDS-PAGE Ikan Gabus (Channa striata) yang Diasapkan dengan Asap Tempurug Kelapa Berdasarkan Variasi Waktu Pengasapan*. Fakultas Keperawatan dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang: Semarang.
- Hemes, B.D. 1998. *Gel Electrophoresis of proteins*. Oxford university press: New York.
- Ilminingtyas D, Hadiwiyoto S, Wisesa S dan Naruki S. 2000. *Pembentukan Fraksi-fraksi Protein Selama Fermentasi pada J.Agrosains*. 13 (1): 1-17.
- Irianto H.E dan Giyatmi S. 2013. *Modul Praktikum Teknologi Pengolahan*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya: Sumatera Selatan

- Maruddin F. 2004. *Kualitas Daging Sapi Asap pada Lama Pengasapan dan Penyimpanan*. J. Sains & Teknologi. 4 (2): 83-90.
- Murtidjo B.A. 2002. *Budi Daya dan Pembenihan Bandeng*. Kanisius: Yogyakarta.
- Nugroho M. 2013. *Isolasi Albumin dan Karakteristik Berat Molekul Hasil Ekstraksi Secara Pengukusan Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan: Pasuruan Jawa Timur.
- Pratiwi Y.R, Sukmiwati M, dan Sumarto. 2015. *Pengaruh Lama Pemasakan Presto Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Abon Ikan Biang (Setipinna breviceps)*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau: Riau.
- Ramandani L dan Purwadi. 2000. *Quality of Pasteurized Milk Using Microwave*. Universitas Brawijaya: Malang.
- Saparinto C, Purnomowati I dan Hidayati D. 2006. *Bandeng Duri Lunak*. Kanisius. Kanisius: Yogyakarta.
- Saparinto C, Purnomowati I dan Hidayati D. 2007. *Ragam Olahan Bandeng*. Kanisius: Yogyakarta.
- Sipayung M.Y dkk. 2014. *Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Rucah*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.
- Sumardjo D. 2008. *Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran*. EGC: Jakarta.
- Sumardjo D. 2009. *Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran Dan Program Strata I Fakultas Bioeksata*. EGC: Jakarta.
- Tanjung, Y.L.R dan Kusnadi, J. 2015. *Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis*. Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya : Malang
- Thenawidjaja M, Tirta I.W dan Soefie R.D. 2017. *Protein Serial Biokimia Mudah dan Menggugah*. Grasindo: Jakarta.
- Widodo. 2009. *Biokimia harper Edisi 25*. EGC: Jakarta.
- Winarno, F. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. MBrio Press: Bogor.
- Wilson K dan Walker J. 2000. *Principles and Techniques of Practical Biochemistry Fifth Edition*. Cambridge University Press: United Kingdom.