

## DAFTAR FUSTAKA

- Adinugraha, SB., dan Wijayaningrum, NT. 2014. Rancangan Acak Lengkap Dan Rancangan Acak Kelompok Pada Bibit Ikan. Seminar Nasional Pendidikan, Sains dan Teknologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Muhammadiyah Semarang. ISBN : 978-602-61599-6-0 : 47-56.
- Alhanannasir, A., Rejo, A., Saputra, D., & Priyanto, G. 2017. Karakteristik Lama Masak dan Warna Pempek Instan Dengan Metode Freeze Drying. Jurnal Argoteknologi 12(2) :158-166.
- Amanah, MT., Hasbi, H., & Hayati, A. 2020. Aplikasi Model Peleg untuk Analisa Rehidrasi Tekwan Kering Pada Suhu Perendaman. J. Teknik Pertanian 8(3): 81-88.
- AOAC. 2005. Official Methods Of Analisa Association Og Official Analitical Chemist. Aoac. Whasingthon DC. USA.29. P.
- Ardianto, D. 2015. Buku Pintar Budi Daya Ikan Gabus. FlashBooks: Yogyakarta, Indonesia.
- Asfar, M., Tawali, AB., & Mahendradatta, M. 2014. Potensi Ikan Gabus (*Channa striata*) Sebagai Sumber Makanan Kesehatan. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri II, pp 150-155.

- Astawan, M. 2008. Membuat Mie dan Bihun. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astuti, S. 2008. Teknik Pengeringan Bawang Merah Dengan Cara Perlakuan Suhu dan Tekanan Vakum. *J. Teknik Pertanian* 13(2): 79-82.
- Apriandi, A. 2010. Pengaruh Penyimpanan Beku Terhadap Kualitas Fillet Ikan Gabus (*Channa striata*). [Skripsi]. Palembang. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2009. Cara Uji Fisika Penentuan Mutu Pasta Pada Produk Perikanan. SNI 2327.6:2009. Jakarta.
- Balqis, K.P. 2018. Pengaruh Metode Pengeringan dan Rehidrasi Terhadap Karakteristik Fisik Tekwan. [Skripsi]. Palembang. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Banurea, I.R., Sasmitaloka, K.S., Sukasih, E., & Widowati, S. 2020. Karakterisasi Nasi Instan yang Diproduksi dengan Metode Freeze Drying. *J. of Agro-based Industry* 37(2): 133-143.
- Bui, L.T.T., Coad, R.A., & Stanley, R.A. 2018. Properties Of Rehydrated Freeze Dried Rice as a Function Of Processing Treatments. *LWT-Food Science And Technology*, 91, 143–150.
- Conover, W.J. 1980. Pratical Nonparametric Statistic. New York : Jhon Wiley & Sons.

Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat & Direktorat Gizi Masyarakat. 2018.

Tabel Komposisi Pangan [TKPI]. ISBN 978-602-416-407-2. Jakarta:  
Kementerian Kesehatan RI.

Estiningtyas, D. & Rustanti, N. 2014. Kandungan Gizi Substitusi Tepung Tempe  
Dengan Bahan Pengisi Ubi Jalar Kuning dan Bahan Penstabil Ekstrak  
Rumput Laut (*Euchuma cottoni*). *Journal of Nutrition collage* 3(2): 8-15.

FAO, 2017. Smoked fish: Recommended Practice For Retailers.  
<http://www.fao.org/wairdocs/tan/x5895E/x5895e01.html>. [ Diakses  
January 2022 ].

Fadhallah, EG., Ghanim, E., Nurainy, F. & Suroso, E. 2021. Karakteristik  
Sensori, Kimia dan Fisik Pempek dari ikan Tenggiri dan Kiter Pada  
Berbagai Formulasi. *J. Penelitian Pertanian Terapan*, 21(1): 16-23.

Faridah, DN., Kusumaningrum, HD., & Wulandari, W. 2006. Analisa  
Laboratorium Bogor : Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB.

Febriansyah, MI., Sukarno, S., & Fardiaz, D. 2019. Karakteristik Mutu Fisik  
Tekwan Kering Dengan Rasio Ikan Berbeda. *J. Teknologi dan Industri  
Pangan*. 30(1): 64-74.

Fitria, R. 2011. Flakes Kaya Antioksidan Sebagai Alternatif Diversifikasi Ubi  
Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L). [Skripsi]. Surakarta. Fakultas Pertanian.  
Universitas Sebelas Maret.

- Ghalib, S. 2017. Pengaruh Lama Pembekuan Dan Thawing Terhadap Mutu Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Beku. [Skripsi]. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Sulawesi Selatan.
- Hanafiah, KA. 2010. Rancangan Percobaan : Teori Dan Aplikasi. Rajawali Pers. Jakarta, Indonesia.
- Handoyo, A., Eka. D., Kristanto, P., Alwi, S. 2011. Desain dan Pengujian Sistem Pengering Ikan Bertenaga Surya. Jurusan Teknik Mesin. Fakultas Teknologi Industri Universitas Kristen Petra.
- Harahap, R, M. 2019. Uji Mutu Fisik dan Mutu Zinc Cheese Stick Tepung Kacang Merah dan Tepung Bit sebagai Pangan Fungsional. [Skripsi]. Politeknik Kesehatan Medan. Sumatera Utara.
- Hariyadi, P. 2013. Freeze Drying Technology : For Better Quality & Flavor of Dried Products. Foodreview Indonesia, Vol. VIII No. 2, 52–57.
- Ichan, MZ. 2012. Sintesis Makroporous Komposit Kolagen- Hidropatit.[skripsi] Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Airlangga.
- Karneta, R., Rejo A., Priyanto G dan Pambayun R. 2013. Analisis Kelayakan Ekonomi dan Optimasi Formulasi Pempek Lenjer Skala Industry. J. Pembangunan Manusia, 4 (3): 264-274.
- Kim, HW. Knowles, CJ. Kim HE. 2003. Hidroxyapatite and gelatin composites foams processed via novel freeze-drying and crosslinking for use as temporary hard tissue scaffold. University Coleege London and Seoul National University.

- Kristiana, NI. 2012. Perbedaan Penggunaan 3 (Tiga) Jenis Ikan Pada Pembuatan Tekwan. [Skripsi]. Malang. Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang.
- Lestari, BP. 2019. Karakteristik Fisik Dan Sensoris Cendol Instan Dengan Penambahan Cincau Hijau (*Cyclea barbata L.*). *Orbital Jurnal Pendidikan Kimia*. 3(1): 65-80.
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., & Prianto, AB. 2015. Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Nasi Instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1), 1–10.
- Mulyawanti, I., Dewanda, KT., Yulianingsih . 2008. Pengaruh Waktu Pembekuan dan Penyimpanan Terhadap Karakteristik Irisan Buah Mangga Arumanis Beku. *J. Pascapanen*,5(1): 51-58.
- Murtado, AD., Dasir & Ade Verayani. 2014. *Hedonik Quality of Empek-empek with The Addition of Kappa Carrageenan and Flour Forridge*. *J. Food Science and Quality Management*, 34: 1-6.
- Nur Vera, M., Haris, I., & Wibowo, A. 2021. Efek Pencairan Daging Dengan Metode Thawing Terhadap karakteristik Kualitas Daging Sapi Beku. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 4(1): 6-.

- Oikonomopoulou, VP., Krokida, MK., & Karathanos, VT. 2011. *The Influence Of Freeze Drying Conditions On Microstructural Changes Of Food Products*. *Procedia Food Science*, 1, 647–654.
- Rohman. 2008. R ekayasa Konstruksi Peralatan Serta Proses Pengeringan Mekanis untuk Biji-Bijian dengan Menggunakan Silo Anyaman Bambu. [Skripsi]. Yogyakarta. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Rahmatina, R. 2010. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Pada Berbagai Rasio Antara Daging Sapi dan Daging Ayam. [Skripsi]. Fakultas Perternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saputra, R., Indah, W. dan Rodiana, N. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Kerupuk Pangsit dengan Kombinasi Tepung Ikan Motan (*Thynnichthysthynnoides*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 5 (2) : 167-177.
- Sasmitaloka, KS., Widowati S. 2018. Nasi Instan Siap Santap Dalam Waktu Lima Menit. *WARTA*. 40(6): 17-18.
- Setyowati, WT., Nisa, FT. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat ( Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Beking Powder). *J. Pangan Agroindustri*.2(3): 224-231.

Standarisasi Nasional Indonesia [SNI]. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensoris. SNI 01-2346-2006 :1-131. Jakarta.

Standarisasi Nasional Indonesia [SNI]. 2014. Syarat Mutu Bakso Daging. SNI 3818:2014. Komite Makanan dan Minuman. Jakarta.

Sudarmadji, S. 2007. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Sudaryati, L., & Eko, HD. 2013. Pembuatan Bubuk Cabe Merah Menggunakan Variasi Jenis Cabe dan Metode Pengeringan. Teknik Pangan. FTI UPN “Veteran”. Jawa Timur. Surabaya.

Tahar, N., Fitrah, M., David, NM. 2017. Penentuan Kadar Protein Daging Ika Terbang (*Hyrundicthys oxycephalus*) Dalam Formulasi Biskuit. J. *Farmasi UINAM*. 5(4) : 251–257.

Purnomo., Soetikno, N., Windari, W., Adawiyah, R. 2019. Pengaruh Perbandingan Daging Ikan Dengan Tepung Tapioka Terhadap kualitas kerupuk Ikan Gabus (*Channa striata*). *J. fist Scientiae*, 9(2): 104–114.

Wiraswanti, I. 2008. Pemanfaatan Keragenan dan kitosan dalam Pembuatan Bakso Ikan Pada Penyimpanan Suhu Dingin dan Beku. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Pertanian. IPB. Bogor.

- Wulandari, I., Jaya, FM., Widayatsih, T. 2016. Produksi Gel Kamaboko Dari Surimi Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Dengan perlakuan pencucian berbeda.
- Yuniarti, DW. 2012. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus. THPI Student Journal, 1(1):1-9 Universitas Brawijaya.
- Yu, K.C., Chen, CC., & Wu, PC. 2011. Research On Application And Rehydration Rate Of Vacuum Freeze Drying Of Rice. J. Of Applied Sciences, 11(3): 535–541.