

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F. dan Putri, W.D.R. 2014. **Pembuatan Jelly Drink *Avverhoa blimbi L.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi, Karagenan)**. Universitas Brawijaya. Malang.
- Anggraeni, M.A. 2011. **Pembusukan Ikan Air Tawar Akibat *Aeromonas Hydrophila***. <http://madearyanggreni.blogspot.co.id/2011/06/pembusukan-ikan-air-tawar-akibat.html> [Diunduh: 20 september 2017].
- Almatsier, S. 2009. **Prinsip Dasar Ilmu Gizi Cetakan ke VII**. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan, M., 2008 **Ikan Air Tawar Kaya Protein dan Vitamin**. Artikel Departement of Food Science and Technology Bogor Agricultural University. http://web.ipb.ac.id/2008/06/pubde_theprcss_ikan.php, Diakses :20 juli 2017.
- AOAC. 1990. **Official Method of Analysis**. Association of Official Analytical Chemist, edisi 15. Washington, DC
- AOAC. 2005. **Official Method of Analysis**. Association of Official Analytical Chemist, edisi 18. Washington, DC
- Buckle, K.A., Ed. 1985. **Food Science**. Penerjemah Hari Puji. PT. Gramedia Press. Jakarta.
- Effendi, S. 2012. **Teknologi Pengolahan dan Keamanan Pangan**. Bandung. Alfabeta
- Fadillah, R.N. 2016. **Pengaruh Konsentrasi Jelly Powder Terhadap Karakteristik Minuman Jeli Ikan Lele**. Bandung : Universitas Pasundan.
- Fardiaz, S. 1989. **Hidrokoloid**. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Perguruan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. **Mikrobiologi Pangan 1**. Jakarta. PT. Gramedia.
- Febriyanti, S. dan Yunianta. 2015. **Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Rasio Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale var. Rubrum*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Jelly Drink Jahe**. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3 No.2. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fennema O.R. 1996. **Food Chemistry Third edition**. Library Of Congress Cataloging in Publication Data. Marcel Dekker Inc. New york

- Guenther E. 1990. **Minyak Atsiri. (Jilid III A) terjemahan S. Ketaren.** Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia
- Hapsari, A.P.2011. **Formulasi dan Karakteristikisasi Minuman Fungsional Fruity Jelly Yogurt Berbasis Kappa Karagenan** Sebagai Sumber Serat Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Harahap, H.Y. dan Citra, N.A. 2004. **Penetapan Kadar Sakarin, Asam Benzoat, Asam Sorbat, Kofeina, dan Aspartam di dalam Beberapa Minuman Ringan Bersoda.** Departemen Farmasi FMIPA-UI. Jakarta.
- Harris RS, Karmas E. 1989. **Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan Edisi ke-2.** Bandung: ITB Press
- Ilyas, S. 1983. **Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan, jilid 1. Teknik Pendinginan Ikan .**Jakarta: CV Pustakaurna
- Iskari.2013..**Kandungan Asam Lemak dan Karakteristik Fisiko-Kimia Minyak Ikan Lele dan Minuman Ikan yang Fermentasi.** Bogor: IPB.
- Imeson, A. 2010.**Food Stabilisers, Thickness and Gelling Agents.**Markono Print Media Pte Ltd. Singapura.
- Khoiriyah, N. 2014. **Formulasi Cincau Jelly Drink (Premna oblongifolia L Merr) Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan.** Bogor: IPB
- Lestari, D.E. 2012. **Pengaruh Konsentrasi Hidrokoloid Karagenan Terhadap Mutu Minuman Jelly Berbasis Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*).** Universitas Sahid. Jakarta.
- Lukno, A.M. 2002. **Lele Ikan Berkumis Paling Populer.** Jakarta: Agromedia
- Machyudin, K. 2008.**Panduan Lengkap Agribisnis Lele.** Penebar Swadaya. Jakarta.
- Manalu, M. B. F. 2009. **Memperkenalkan Naniura Makanan Khas Batak Sebagai Hidangan Appetizer.** Majalah Ilmiah Panorama Nusantara, edisi VII.
- Muchtadi, D. 1989. **Protein: Sumber dan Teknologi.**Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, D. 2011. **Karbohidrat Pangan dan Kesehatan Cetakan Kesatu.** CV Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, D., Sugiyono, dan Ayustaningwarno. 2015. **Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan Cetakan Kelima.** CV Alfabeta. Bandung.

- Pamungkas, A. 2014. **Pengembangan Produk Minuman Jeli Ekstrak Daun Hantap (*Sterculia oblongata R. Brown*) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional**. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pranajaya, D. 2007. **Pendugaan Sisa Umur Simpan Minuman Jelly di Pasaran**. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Presser, Art. 2009. **AminoAcid**. Huntington : Huntington Collage of Health Science
- Purwati, N. 2009. **Karakteristik Protein Asam Amino Kijing Lokal dari Situ Gede Bogor Akibat Pengukusan**. Bogor : IPB
- Ramadhani, A., Dekna, A., Gusnilawati, Reviana, E., dan Rezki Pratama. 2010. **Hight Performance Liquid Chromatography (HPLC) dan Gas Kromatografi (GC)**. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Padang. Padang
- Rohman, A., dan Ibnu, S.G. 2010. **Metode Kromatografi untuk Analisis Makanan**. Pustaka Pelajar. Yogyakarta
- Salim, K.N. 20017. **Penelitian Komposisi Lemak, Gula dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Minuman Jeli Ikan Lele**. Bandung. Universitas Pajadjaran
- Sapitri R. 2015. **Optimalisasi Perendapan (Aminoglycosides) Sebagai Minuman Fungsional**. Jurusan Farmasi, Universitas maritim.
- Selcuk A, Ozden O, Erkan M, et al. **Effect of freezing, chilling, and steaming on amino acid composition of marine fish**. *Journal of Medicinal Food* 13(6): 1524-1531 diakses 4 april 2018
- Setiawan,. 2017. **Pengertian Serta Contoh Asam Amino Esensial dan Non Esensial**. [academia.edu/32118428](https://www.academia.edu/32118428) Pengertian Serta Contoh Asam Amino Esensial dan Non esensial. Diakses : 03 september 2017
- Sitompul, S. 2004. **Analisis Asam Amino dalam Tepung Ikan dan Bungkil Kedelai**. Jakarta : Bogor
- Sholihah, I. 2010. **Laporan Praktikum Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT)**. Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Suryaningrum, T.D., Ikasari D., Murniyati. 2012. **Aneka Produk Olahan Lele Edisi ke-1** . Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sugeng, 2015. **Sumber Fenilalanin, Manfaat Fenilalanin, Dosis Fenilalanin**. Referensisehat.com diakses tanggal 16 oktober 2017.

- Sugiran G. 2007. **Efek pengolahan terhadap zat gizi pangan.** *jurnalmahasiswa.blogspot.com/2007/efek-pengolahan-terhadap-zat-gizi.html* diakses : 4 april 2018.
- Susanti, I.M. (2013). **Kajian Kandungan Pemanis Sintetis Natrium Sakarin dan Natrium Siklamat dalam Minuman Cup yang Tidak Tercantum Kadarnya di Pasar Tradisional Ujung Berung Bandung.** Skripsi Universitas Pasundan Bandung. Bandung.
- Tarvin, T.L., Cohen, S.A dan Bidlimeyer, B.A. 1984. **Analysis of amino Acid using precolumh derivatization with penylisothiocyanate,** America Laboratory.
- The biology project Departement of Biochemistry and Molecular Biophysics. 2003. **The Chemistry of Amino Acids.** <http://www.Biology.arizona.edu>. diakses: 16 oktober 2017
- Trilaksani, W. 2015. **Formulasi Minuman Jelly berbasis Karagenan dan Spirulina platensis**. Bogor: L
- Utami, U.T., 2010. **Pemanfaatan Kunyit (*Curcuma domestica Val*) dan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolla Swingle*) dalam Pembuatan Abon Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*).** Insititut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wamser., 2009. **Catatan** Bogor: Pustaka
- Widjaja, W.P, Abdel., I., Z., B., Z., B., dan Hanis, H., 2009. **Amino Acid and Biogenic Amine Determination in Mystus Nemurus.** Serdang, Bogor -Malaysia
- Winarno, F.G. dan Rahayu, T.S. 1994. **Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan.** Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno F.G. dan Kartawidjajaputra F. 2007. **Pangan Fungsional dan Minuman Berenergi.** M-brio press. Bogor.
- Winarno F.G. 2008. **Kimia Pangan dan Gizi.** Bogor : M-Brio Press. Bogor.
- Winarti, S. 2010. **Makanan Fungsional.** Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Wulandari, S., Sayuti, I., Asmaini. 2005. **Analisis Mikrobiologi Produk Ikan Kaleng (*Sardines*) Kemasan dalam Limit Waktu Tertentu (*Expire*).** Jurnal Biogenenesis Vol. 2 (I):30-35, 2005.