

DAFTAR REFERENSI

- Ali, A.O dan M.A.Y Abdulrahman. (2012). Supplementation of Sudanese Sorghum Bread (Kissra) with Bambara Groundnut Flour (*Vigna subterranea* (L.) Verdc.). *International Journal of Agricultural Research*. 215-222.
- Amri, K., & Sihombing, T. (2008). *Mengenal & Mengendalikan Predator Benih Ikan*. Jakarta: Gramedia.
- Aremu, M.O., O. Olaofe, dan E.T. Akintayo. (2006). Chemical Composition and Physicochemical Characteries of Two Varieties of Bambara Groundnut (*Vigna Subterrenea*) Flours. *Journal of Applied Sciences*.1901 – 1903.
- Chasanah, E., Nurilmala, M., Purnamasari, A. R., & Fitriani, D. (2015). Komposisi Kimia, Kadar Albumin, dan Bioaktivitas Ekstrak Protein Ikan Gabus (*Channa striata*) Alam dan Hasil Budidaya. *Jurnal Kelautan dan Perikanan*, 123-132.
- Cucikodana, Y., Supriadi, A., & Purwanto, B. (2012). Pengaruh Perbedaan Suhu Perebusan dan Konsentrasi NaOH terhadap Kualitas Bubuk Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*). *FishTech*, 91-101.
- Febriyanti, K., Widyaningsih, T. D., Wijayanti, S. D., Nugrahini, N. P., & Maligan, J. M. (2015). Pengaruh Proporsi tepung Ubi Jalar (Ubi Jalar Terfermentasi : Kecambah Kacang Tunggak) dan Lama Perkecambahan terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Flake. *Pangan dan Agroindustri*, 824-834.
- Fitriyani, E., & Meidy, I. (2013). Pemanfaatan Ekstrak Albumin Ikan Gabus sebagai Bahan Dasar Cream Penyembuh Luka. *Vokasi*, 166-174.
- Gartika, R. I. (2006). Kajian Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Produk Kue Semprit sebagai Produk Unggulan yang Berpotensi sebagai Makanan Fungsional. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Haliza, Winda., Purwani., Y. E. & Thahir, R. (2016). Pemanfaatan Kacang-Kacangan Lokal sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe dan Tahu. *Jurnal Teknologi Pascapanen Pertanian*, 1-8.
- Kusmini, I. I., Gustiano, R., Prakoso, V. A., & Ath-thar, M. F. (2016). *Budidaya Ikan gabus*. Bogor: Penebar Swadaya.

- L.D, Benardheta, Gista., & Rahayuni, A. (2013). Penambahan Gembili Pada Flakes Jewawut Ikan Gabus Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Nutrition College*, 506.
- Malinda, A. P., Katri, B., A., D. R., & Riyadi, N. H. (2013). Kajian Penambahan Tepung Millet dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Flake. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret*, 39-48.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Alfabeta.
- Nugroho, M. (2013). Kajian Pengaruh Suhu dan Lama Ekstraksi Secara Pengukusan Terhadap . *Saintek Perikanan*, 38-43.
- Paramita, A. H., & Putri, W. R. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Flake Talas. *Pangan dan Agroindustri*, 1071-1082.
- Prahesty, F. D., Maulana, I. T., & Dasuki, U. A. (2017). Profil Kandungan Asam Lemak Ikan Nilem (*Osteochillus hasselti*) dan Ikan Gabus (*Channa striata*) Menggunakan Kromatografi Gas Spektroskopi Massa. *Prosiding Farmasi*, 407-414.
- Rahmi, Y., R, N. W., Anugerah, P. N., & Tanuwijaya, L. K. (2018). Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus Commersini Lac.*) sebagai Sumber Kalsium dan Protein pada Corn Flakes Alternatif Sarapan Anak Usia Sekolah. *Nutrire Diaita*, 34-44.
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., & Praseptianga, D. (2014). Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah, dan Konjac Flour. *Teknosains Pangan*, -.
- Rukmana, R., & Oesman, Y. Y. (2004). *Kacang Bogor Budidaya dan Prospek Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rusdin Rauf, S. M. (2015). *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.

- Rustiani, E., Rahayu, S. Y., & Miranti, M. (2015). Pemanfaatan Limbah Cangkang Kijing untuk Diversifikasi Produk Sarapan Siap Saji. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 142-148.
- Sari, D. K., Marliyati, S. A., Kustiyah, L., Khomsan, A., & Gantohe, T. M. (2014). Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus. *AGRITECH*, -.
- Sianturi, D. P., & Marliyanti, S. A. (2014). Formulasi Flake Tepung Komposit Pati Garut dan Tepung Singkong dengan Penambahan Pegagan sebagai Pangan Fungsional Sarapan Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15-22.
- Sulthoniyah, S. T., Sulistiyati, T. D., & Suprayitno, E. (2013). Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus. *THPI Student Journal*, 33-45.
- Valentina, V., Palupi, N. S., & Andarwulan, N. (2014). Asupan Kalsium dan Vitamin D Pada Anak Indonesia usia 2-12 Tahun. *Tekno. dan Industri Pangan*, -.
- Wijayanti, S. D., Dewanti, T., & Utami, D. (2015). Evaluasi Nilai Cerna In Vitro Sereal Flake Berbasis Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 31-40.
- Winarti, S., HP, S., & Estrada, E. (2016). Sifat Fisiko-Kimia Flake Pisang dengan Substitusi Tepung Cassava. *REKAPANGAN*, 11.
- Yuniarti, D. W., Sulistiyati, T. D., & Suprayitno, E. (2013). Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal*, 1-11.
- Yuwono, S. S. (2015, July 28). *Sereal (Flakes)*. Retrieved Oktober 24, 2017, from Sudarminto Setyo Yuwono (Universitas Brawijaya): <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/07/sereal-flakes/>

