

DAFTAR PUSTAKA

- Adepoju, M. A.; Omitoyin B. O.; Mohan C. O.; Zynudheen A. A. 2016. *Heat penetration attributes of milkfish (Chanos chanos) thermal processed in flexible pouches: a comparative study between steam application and water immersion*. Wiley Food Science & Nutrition 5 (3):521–524.
- Anggo, A. D. 2010. *Kinetika Pelunakan Tulang dan Penetrasi Panas Pada Pemasakan Bandeng (Chanos chanos sp) Duri Lunak Berbumbu*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Badan Standardisasi Nasional. 2017. *SNI 8375: 2017 Bandeng Isi*. <http://sisni.bsn.go.id/> Diakses pada 13 Agustus 2017 15:00 WIB.
- Chen, L. C.; Shih-Bin L.; dan Hui-Huang C. 2004. *Thermal Stability and Denaturation Rate of Myoglobin from Various Species of Fish*. Fisheries Science 70 (2) : 293–298.
- Dima, J. B; Baron P. J.; dan Zaritzky N. E. 2012. *Mathematical Modeling of the Heat Transfer Process and Protein Denaturation during the Thermal Treatment of Crabs from the Argentine Patagonia*. Elsevier Procedia Food Science Journal of Food Engineering 113 (4): 623-634.
- Dynnar, Nico. 2011. *Pemurnian Dan Karakterisasi Enzim Katepsin Dari Ikan Bandeng (Chanos Chanos Forskall)*. Bogor: Skripsi Institut Pertanian Bogor.
- Fauzi, Sa'dilah. 2016. *Profil Komoditas Ikan Bandeng*. Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan. <http://wpi.kkp.go.id/?q=node/46> Diakses pada 13 Agustus 2017 14:00 WIB.
- Friso, Dario. 2013. *A New Mathematical Model for Food Thermal Process Prediction*. Hindawi Publishing 2013,ArticleID569473.

- Hafiludin. 2015. Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda. ISSN: 1907-9931 Jurnal Kelautan Indonesian Journal of Marine Science and Technology 8 (1): 37-43.
- Hartatik, Umi. 2007. *Penyimpanan Ikan Nila Dan Bandeng Presto Pada Suhu Dingin Dalam Wadah Plastik Polypropilene Rigid Kedap Udara Dan Plastik Polyethylene*. Bogor: Skripsi Institut Pertanian Bogor
- Hindra, F; Baik O. D 2006. *Kinetics of Quality Changes during Food Frying*. Critical Reviews in Food Science and Nutrition 46(3): 239-258.
- Hunterlab. 2012. Hunter L, a, b vs. CIE L*, a*, b*. www.hunterlab.com Diakses pada 4 Oktober 2017 pukul 14.00 WIB.
- Kong F.; Tang J.; Rasco B.; dan Crapo C. 2007. *Kinetics of Salmon Quality Changes During Thermal Processing*. Elsevier Ltd. Journal of Food Engineering 83: 510-520.
- Larousse, J.; Brown B. E.(Ed). 1997. *Food Canning Technology*. New York: Wiley-VCH, Inc.
- MacDougall (Ed). 2002. *Colour in Food*. Boca Raton, Florida: CRC Pres LLC.
- Nabila, Aufa Naufalia. 2017. *Penentuan kecukupan panas menggunakan metode Ball dan kinetika perubahan warna pada pemasakan otakotak bandeng (chanos chanos sp.)*. Yogyakarta: Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Nurhikmat, A.; Kurniadi M.; dan Susanto A. 2009. *Penentuan Fo Ikan tuna Kaleng Ukuran 301x407 dalam Berbagai Bumbu Tradisional*. Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia ISBN: 979-498-46-1: 594-602.
- Ramaswamy, H.; Marcotte M. 2006. *Food Processing: Principles and Application*. Boca Raton, Florida: Taylor and Francis Group, LLC.
- Richardson, Philip (ed). 2004. *Improving the Thermal Processing of Foods*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC.

- Robbaniyya, Z. F. 2017. *Penentuan Waktu Pemanasan Otak-Otak Bandeng (Chanos Chanos Sp) Dengan Perhitungan Metode Stumbo Dan Kinetika Perubahan Tekstur Selama Pemasakan*. Yogyakarta: Skripsi Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian FTP UGM.
- Stumbo, C. R. 1973. *Thermobacteriology in Food Processing*. Massachusetts: Academic Press.
- Toledo, R. T. 1999. *Fundamentals of Food Process Engineering*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Valentas, K. J.; Singh R. P.; dan Rotstein E. (ed). 1997. *Handbook of Food Engineering Practice*. Boca Raton, Florida: CRC Press LLC.
- Van Boekel, M. A.J.S. 2009. *Kinetic Modelling of Reactions in Foods*. Boca Raton, Florida: CRC Press LLC.
- Verhaeghe, Thomas et.al. 2016. *Kinetics of Heat Induce Muscle Protein Denaturation of Brown Shrimp (Crangon crangon)*. Elsevier Journal of Food Engineering 191 (2016) 88-94.
- Yu Xingyi et.al. 2014. *Estimation of Color Changes in Fish Surface at the Beginning of Grilling based on the Degree of Protein Denaturation*. Elsevier Journal of Food Engineering 129 (2014) 12-20.