

DAFTAR PUSTAKA

Almatsier S, 2009, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Aswar, *Diversifikasi Pangan di Indonesia*, 27 Februari 2009, diakses tanggal 2 Maret 2020, (<http://ndhokey.blogspot.com/2009/02/diversifikasi-pangan-di-indonesia.html>).

Arsih, 2014. Meningkatkan kemampuan strategi pembelajaran biologi dengan menggunakan jigsaw. Yogyakarta state university, 10-20 may 2014.

Bakhtera, D.D.A., Rusdi, dan A. Mardiah. 2016. Penetapan Kadar Protein Dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*. **8** (2) :143-144

Budiyono S. 2006. Teknik mengendalikan keong mas pada tanaman padi. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 2(2): 128-133

Diana, F.M. 2010. Fungsi Dan Metabolisme Protein Dalam Tubuh Manusia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. **4** (1) : 47-48.

Gibney M J, et al, 2008, *Gizi Kesehatan Masyarakat*, alihbahasa oleh Andry Hartono, EGC, Jakarta.

Hartono H, *Keong Sawah Hama yang ada Manfaatnya*, 2012, di akses tanggal 11 Oktober 2012, (<http://www.hardiyantohartono.com/sekilas/keong-sawah-hama-yang-ada-manfaatnya>).

Haryanto, T dan B.S. Ardi. 2015. Penggunaan Fitur Kimiafisik dan Posisi Atom untuk Prediksi Struktur Sekunder Protein. *Jurnal Edukasi dan Penelitian Informatika*, **1**(2) :134.

Kurniati, E. 2009. Pembuatan Konsentrat Protein dari Biji Kecap dengan Penambahan HCl. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*, **9** (2) : 118.

Listiana T, 2011, *Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Nugget Keong Sawah (Pilaampullacea) dengan Bahan Pengisi Pati Temulreng*, Skripsi, Universitas Muhamadiyah Semarang.

Permatasari, N.E. (2017). *Pengaruh substitusi keong sawah (Pilaampullacea) dan puree kelor (Moringaoleifera) terhadap sifat organoleptik, kadar protein, kalsium, zat besi, dan sengserta nilai ekonomi gyoza sebagai jajanan anak sekolah stunting*. (Skripsi yang tidak dipublikasikan) Universitas Airlangga, Surabaya, Jawa Timur.

Pambudi ND. 2011. *Pengaruh metode pengolahan terhadap kelarutan mineral keong mas (Pomacea canaliculata) dari perairan Situ Gede, Bogor* [skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.

Rosaini, H., R. Rasyid, dan V. Hagramida. 2015. *Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kering Remis (Corbiculla moltkiana Prime.) Dari Danau Singkarak*. *Jurnal Farmasi Higea*. **7** (2) : 120-121.

Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

Soekarto, ST, 1990, *Penilaian Organoleptik*, Bathara Karya Aksara, Jakarta.

Susiwi S, 2009, *Penilaian Organoleptik*, hand out Jurusan Kimia Universitas Pendidikan Indonesia.

Syah, D., R.H.F. Faradilla., V, Trisna, dan Y. Karsono. 2012. *Pengaruh Koagulan dan Kondisi Koagulasi Terhadap Profil Protein Curd Kedelai Serta Korelasinya Terhadap Tekstur*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, **23** (1) :96.

Sulistiono.2010. Keong mas,pakan, dan obat-obatan.www.kesehatan.kompasiana.com. [14 Februari 2012].

Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses* : 5. ISSN:1411-4216.

Wuryanti. 2004. Isolasi dan Penentuan Aktivitas Spesifik Enzim Bromelin Dari Buah Nanas (*Ananas comosus L.*). *JKSA*. **7** (3) :83.

Winarno, F.G. 2002 . Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 3-76.