

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Adeleke, R.O. dan J.O. Odedeji. 2010. Acceptability Studies on Bread Fortified with Tilapia Fish Flou. *Pakistan Journal of Nutrition*. 9(6): 531-534.
- Agusman. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhamdiyah Semarang.
- Almatsier. 2005. *Penuntun Diet*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Amalia F. dan Clara M.K. 2013. Formulasi *Flakes* Pati Garut dan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) sebagai Pangan Kaya Energi Protein dan Mineral untuk Lansia. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 8(2): 137-144.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Andrianto, T.T. 2005. *Pedoman Praktis Budidaya Ikan Nila*. Abolut, Yogyakarta.
- Beck, M.E. 2000. *Ilmu Gizi dan Diet*. ANDI Yogyakarta, Yogyakarta.
- Bouchard, S., N. Huner dan L.R. Stringer. 2014. *Food List Diabetes and Kidney Care Food Guide*. Registered Dietitians at Orillia Soldier Memorial Hospital.
- BSN, 2009. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. SNI 3751, Badan Statistik Indonesia.
- Budiman, Z. Wulandari. dan T. Suryati. 2009. Suplementasi Tepung Putih Telur untuk Memperbaiki Nilai Nutrisi Snack Ekstrusi Berbahan Dasar *grits* Jagung. *Media Peternakan*. 32(2): 179-184.
- Chayati, I. dan Andian A.A. 2008. *Kimia Pangan*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Cheng, J. 2005. Renal Friendly Holiday Eating. *Renal Research Institute*. 10(5): 1-8.
- Conradie, N., M.G. Herselma dan M.L. Marasis. 2009. Development And Testing of Recipe Suitable For Patient With Chronic Renal Failure. *South African Journal of Clinical Nutrition*. 22(4): 177-184.
- Desrosier. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press, Jakarta.

- Estiningtyas, D. 2014. Kandungan Gizi Sosis Substitusi Tepung Tempe dengan Bahan Pengisi Tepung Ubi Jalar Putih dan Penstabil Ekstrak Rumput Laut untuk PMT Ibu Hamil. 2014. *Artikel Penelitian*. Prodi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Faridah, A., K.S. Pada, A. Yulastri dan L. Yusuf. 2008. *Patiseri*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Woofhead Publishing Limited, Cambridge England.
- Hajira, B., M. Samiullah dan R.K. Chawla. 2013. Nutritional Status Assesment of Hemodialysis Patient at Rehman Medical Institute Peshawar. *Journal of Agricultural and Biological Science*. 8(4): 329-336.
- Hanafiah, K.A. 2010. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Rajawali Presss, Jakarta.
- Heng, A.F. dan N.J.M. Cona. 2010. Nutritional Problem in Adult Patient with Stage 5 Chronic Kidney Disease on Dialysis (Both Haemodialysis and Peritoneal Dialysis). *Nephrology Dialysis Transplantation Plus*. 3: 109-117.
- Huda N., N. Ismail, A. L. Leng dan C. X. Yee. 2007. chemical Composition, Colour and Linear Expansion Properties of Commercial Fish Cracker. *Asian Chemical Journal*. 12: 159-165.
- Imandira, P.A.N. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kandungan Gizi dan Penerimaan Biskuit Balita Tinggi Protein dan β -Karoten. *Artikel Penelitian Universitas Diponegoro*.
- Indonesia Renal Registry (IRR). 2013. *5th Report of Indonesian Renal Registry 2012*. Perhimpunan Nefrologi Indonesia (PERNEFRI).
- Indriyani, A. 2007. Cookies Tepung Garut (*Maranta arudinaceace*) dengan Pengkayaan Serat Pangan. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Isroin, L., Istanti Y.P. dan Soejono S.K. 2013. Manajemen Cairan pada Pasien Hemodialisi Meningkatkan Kualitas Hidup. *Artikel Penelitian UMPO*. <http://lib.umpo.ac.id>. Diakses 11 Februari 2016.
- Kaushik, A., S.S. Reddy, L. Umesh, B.K.Y. Devi, N. Santana dan N. Rakesh. 2013. Oral and Salivary Changes Among Renal Patient Undergoing Hemodialysis: A Cross-Sectional Study. *Indian Journal Nephrol*. 23(2): 125-129.

- Kocherla, P. K. Aparna dan D. N. Lakshmi. 2012. Development and Evaluation of RTE (Ready to Eat) Extruded Snack Using Egg Albumin Powder and Cheese Powder. *International Commission of Agricultural and Biosystems Engineering Journal*. 14(4): 179-187.
- Lewis, M.J. 2000. *Physical Properties of Food and Food Processing System*. Camelot Press, Canada.
- Lange, M. 2005. *Pastry*. PT Gaya Favorit Press, Jakarta.
- Lawless, H.T. dan Heymann, H. 2003. *Sensory Evaluation of Food*. Springer, New York.
- Mahan, L.K. dan S. Escott-Stump. 2008. *Krause's Food & Nutrition Therapy*. 12th ed. Saunders Elsevier. St. Louis.
- Manley, K.J., R.Y. Haryono dan R.S.J. Keast. 2012. Taste Changes and Saliva Composition in Chronic Kidney Diseases. *Renal Society of Australian Journal*. 8(2): 56-60.
- Marpaung, R. 2011. Analisis Organoleptik Pada Hasil Olahan Sosis Ikan Air Laut dan Air Tawar. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*. 11(3): 1-5.
- McPhee, S.J. dan W.F. Ganong. 2007. *Patofisiologi Penyakit*. EGC Penerbit Buku Kedokteran. Jakarta.
- Mervina. 2009. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine max*) sebagai Makanan Potensial untuk Anak Balita Gizi kurang. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/12282/109mer.pdf;jsessionid=CCECCFA6D3F4040790B5CF61B518EA5D?sequence=2>. Diakses pada 11 Mei 2015.
- Mervina, C.M. Kusharto dan S.A. Marliyati. 2012. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine max*) sebagai Makanan Potensial untuk Anak Balita Gizi kurang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23(1): 9-16.
- Muharlién. 2010. Meningkatkan Kualitas Telur melalui Penambahan The Hijau dalam Pakan Ayam Petelur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5(1): 32-37.
- Muthia, D., N. Huda, N. Ismail dan M. A. Easa. 2012. The Effect of Egg Powder Addition with Tapioca and Sago Flours on Physicochemical and Sensory Properties of Duck Sausage. *Internasional Food Research Journal*. 19(4): 1415-1421.

- Naes, Tormod, Brockhoff, Per B. dan Tomic, E. 2010. *Statistics for Sensory and Consumer Science*. John Wiley & Sons, Ltd, United Kingdom.
- Ningrum, M.R.B. 2012. Pengembangan Produk *Cake* dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. Program Studi Teknik Boga. *Skripsi*. Universitas Negeri Yogyakarta. https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0CBsQFjAAahUKEwiujN_sj9fHAhXLjpQKHdE7DMY&url=http%3A%2F%2Fcore.ac.uk%2Fdownload%2Fpdf%2F11064270.pdf&usg=AFQjCNHDXy-L3MwyoBVmZcn4X-f8Ag_qnA&sig2=3zyaAgT4nOc9rDEnlSp-CQ&bvm=bv.101800829,d.dGo. Diakses pada 7 Juni 2015.
- NFSMI. 2009. *Preparing Cake, Cookies and Pastry*. University of Mississippi, US.
- Nisa, A.K. dan A.K. Wardani. 2016. Pengaruh Lama Pengasapan dan Lama Fermentasi terhadap Sosis Fermentasi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 367-376.
- Noer, S. 2009. *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam*. Balai Penerbit FKUI. Jakarta.
- Nursalin, Y. dan Z.Y. Razali. 2007. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. PT. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Nurul, H., I. Boni dan I. Noryati. 2009. The Effect of Different Rasio of Dory Fish to Tapioca Flour on Linear Expansion, Oil Absorbtiion, Colour and Hardness of Fish Crackers. *International Food Research Journal*. 16: 159-165.
- Odufuwa, B.A. dan G.T. Fadupin. 2011. Nutritional Status of Hemodialysis Patient in a Developing Economy: A Case Study in Nigeria. *Journal of Human Ecology*. 36(2): 111-116.
- Otemuyiwa, I.O. dan Steve R.A.A. 2014. Nutrient Composition of Some Food from a Nigerian Eatery. *Journal Food Chemistry and Nutrition*. 2(1): 11-18.
- Palmer, S.C., M. Rouspo, K.L. Campbell, V.G. Larsen, V. Saglimbene, P. Natale, L. Gargano, J.C. Craig, D.W. Johnson, M. Tonelli, J. Knight, A.B. Skublewska, E. Celia, dan D.D. Castilo. 2015. Nutrition and Dietary Intake at Their Assosiation with Mortality and Hospitalisation in Adults with Chronic Kidney Disease Treaed with Haemodialysis: Protocol for Dier-HD, A Prospective Multinational Cohort Study. *British Medical Journal*. 5: 1-7.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Puspitasari, R. 2006. Sifat Fisik dan Fungsional Tepung Putih Telur Ayam Ras dengan Waktu Desugarisasi Berbeda. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan, IPB.

- Rakhmah, Y. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung dari tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). *Sripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Hasanudin. <https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0CB0QFjAAahUKEwj2ob-xkNfHAhWBMpQKHQA4DmU&url=http%3A%2F%2Frepository.unhas.ac.id%2Fbitstream%2Fhandle%2F123456789%2F2967%2FYAUMIL%2520RAKHMAH.pdf%3Fsequence%3D2&usg=AFQjCNG7cc-4p0aRdizPQyfhajTsFL4Pxw&sig2=IvoLyGO0wVN5x9neJy9o3Q&bvm=bv.101800829,d.dGo>. Diakses pada 24 Mei 2015.
- Ravel, V.A., M.Z. Molnat, E. Streja, J.C. Kim, A. Victoroff, J. Jing, D. Banner, K.C. Norris, C.P. Kovesdy, J.D. Kopple dan K.K. Zadeh. 2013. Low Protein Nitrogen Appearance as a Surrogate of Low Dietary Protein Intake is Associated with Higher All Cause Mortality in Maintenance Hemodialysis Patient. *The Journal of Nutrition*. 143: 1084-1092.
- Riskesdas. 2013. Riset Kesehatan Dasar Provinsi Jawa Tengah, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Rosa, R., N.M. Bandarra dan M.L. Nunes. 2007. Nutritional Quality of African Catfish *Clarias Gariepinus* (Burchell 1822): A Positive Criterion for Future Development of The European Production of Siluridae. *International Journal of Food Science and Technology*. 42: 342-351.
- Sayed, M., A. Abdel, W. Frank dan Mohammed M. 2003. Nutritional, Functional and Sensory Properties of Wheat, Rice and Fababean Blend Texturized by Drum Drying. *International Journal of Food Science and Technology*. 31(3): 257-266.
- Shailendranath, B., C. Ushadevi dan P.G. Kedlaya. 2014. Sensory Evaluation of Developed Food Products for Hemodialysis Patient. *International Journal of Science and Nature*. 5(4): 723-729.
- Shankar, A., C. Leng, K.S. Chia, D. Koh, E.S. Tai dan S.M. Saw. 2008. Association Between Body Mass Index and Chronic Kidney Disease in Men and Women: Population Based Study of Malay Adult in Singapore. *Nephrology Dialysis Transplantation*. 23(6): 1910-1917.
- Skorecki K., J. Green dan B.M. Brenner. 2005. *Chronic Renal Failure in Harrison's Principles of Internal Medicine*. McGraw-Hill, USA.
- Smeltzer dan Bare. 2004. *Buku Ajar Keperawatan Medikal Bedah*. EGC, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Cetakan Keempat. Liberty, Yogyakarta.
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur*. PT Penebar Swadaya, Jakarta.

- Supriyanto., B. Rahardjo, Y. Marsono dan Supranto. 2006. Kinetika Perubahan Kadar 5-Hydroxymethyl-2-Furfural (HMF) Bahan Makanan Berpati Selama Penggorengan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 17(2): 109-119.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tan, T. C., K. Kanyarat dan M. E. Azhar. 2012. Evaluation of Functional Properties of Egg White Obtained from Pasteurized Shell Egg as Ingredient in Angel Food Cake. *International Food Research Journal*. 19(1): 303-308.
- Tarwotjo, C.S. 2007. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Grasindo, Jakarta.
- Toha. 2014. Kandungan Lemak Telur Ayam Leghorn dan Telur Itik setelah Penambahan Ekstrak Bawang Putih dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Publikasi*. Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ubadillah, A. dan W. Hersoelistyorini. 2010. Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele (*Carias Gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 1(2): 45-54.
- Valsaraj, B.P., P. Valsaraj, S.M. Bhat, R. Prabhu dan A. George. 2014. Development of Dietary Guidelines for Persons Undergoing Haemodialysis. *Journal of Nursing and Health Science*. 3(1): 31-35.
- Wardoyo, D.Y., Diah R.P., Niken K., Ratnasari dan Henry P.H. 2015. Pembuatan *Egg Instant Drink* dari Putih Telur dengan Penambahan Efek *Efferscent* dan Cita Rasa Lemon. *Universitas Muhammadiyah Malang*. <http://directory.umm.ac.id>. Diakses 11 Februari 2016.
- Widyantoro, B., M. Sulistyowati dan S. Wasito. 2013. Evaluasi Kadar Air dan Jumlah Bakteri pada Telur Asin Asap (Smoked Salty Egg) dengan Menggunakan Bahan Bakar Sekam Pagi. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1): 276-281.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Zadeh, K.K. dan T.A. Ikizier. 2013. Let Them Eat During Dialysis: An Overlooked Opportunity to Improve Outcome in Maintenance Hemodialysis Patient. *Journal Renal Nutrition*. 23(3): 157-163.
- Zuhra, C.K. 2006. *Flavor (Citarasa)*. Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Zuyana, L. dan M. Adriani. 2013. Perbedaan Asupan Makan dan Status Gizi Antara Pasien Hemodialisis Adekuat dan Inadekuat Penyakit Ginjal Kronik. *Media Gizi Indonesia*. 9(1): 13-19.