

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R.. Waysima. 2009. *Evaluasi sensori produk pangan*. Edisi 1. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Apriyantono, A. Fardiaz, D. Puspitasari N.L. Sedarnawati. Budiarto, S. 1989. *Analisis Pangan*. Bekerjasama dengan PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. IPB Press, Bogor
- Astrina, A. R.. Khalimah, S.N. Rokhmah, N. 2010. Malang. Program Kreativitas Mahasiswa *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Bandeng (Chanos chanos) sebagai Bakso Berkalsium Tinggi*. Universitas Negeri Malang, Malang
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan;Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta. ISBN:978-602-262-212-3
- Bunyamin, C. 2013. *Modal Kecil Untung Besar dari Budidaya Ikan Bandeng*. Cleo Media. Jakarta
- Fitasari, E. 2009. Malang. “Pengaruh tingkat penambahan tepung terigu terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, mikrostruktur dan mutu organoleptik keju gouda olahan”. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 4 No. 2. ISSN : 1978-0303. Hal 17-29. Fakultas Ilmu Pertanian dan Sumber Daya Alam. Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang, Malang
- Hafiludin. 2015. Madura. “Analisis kandungan gizi pada ikan bandeng (*Chanos chanos*) yang Berasal dari Habitat yang Berbeda”.*Jurnal Kelautan* vol. 8 No. 1.ISSN : 1907-9931.hal 38-39
- Handiskawati. 2012. Surakarta. Artikel Ilmiah *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Bonggol Pisang (Musa Paradisiaca) terhadap Daya Serap Air dan Daya Terima Brownies*. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta
- Hartanti, I. Kurniasari, L. 2010. Semarang. “Kajian Produksi Kolagen dari Limbah Sisik Ikan Secara Ekstraksi Enzimatis”. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang, Semarang
- Indrasari. 2002. *Pengolahan Aneka Kue Stick dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Alfabeta. Bandung
- Kartono, D. Soekatri, M. 2004. Jakarta. *AKG Mineral Makro dan Mikro*. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII. LIPI

- Khaerunnisa. 2015. Makassar. Skripsi *Evaluasi Jenis Pengolahan terhadap Daya Terima Organoleptik pada Telur Infertil Sisa Hasil Penetasan*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar, Makassar
- Koswara, S. 2009. "Pengolahan Aneka Kerupuk". Ebookpangan.com
- Kusnadi, J. Tanjung, Y.L.R. 2015. Malang. "Biskuit bebas gluten dan bebas kasein bagi penderita autisme". *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 1 p. 11-22*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Malang
- Lailiyana. 2012. Depok. Tesis. *Analisis Kandungan Zat Gizi dan Uji Hedonik Cookies Kaya Gizi pada Siswi SMPN 27 Pekanbaru Tahun 2012*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia
- Miefthawati, N.P. Gusrina, L. Axela, F. 2013. "Penetapan kadar kalsium pada ikan kembung segar dan ikan kembung asin secara kompleksometri". *Jurnal kesehatan Klinikal Sains Vol.1 No.1 hal 1-9. ISSN : 2338-49*
- Muchtadi, D. 2006. "Konsep keamanan fortifikasi pangan", dalam *FOODREVIEW INDONESIA, Vol. 1 No. 7 Agustus 2006, hlm 48-50*
- Muin, N.A. 2014. Skripsi *Pengaruh Perbedaan Bagian Kulit dan Lama Perendaman dalam Larutan Asam Cuka (CH₃COOH) Terhadap Kualitas Kerupuk Kulit Kerbau*. Program Studi teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar, Makassar
- Mulyani, Y. Farida. 2012. Balikpapan. "Pemanfaatan Limbah Sisik Ikan Kakap Merah Menjadi Keripik Sisik Ikan Kakap (Krisik Kakap)". Program Studi Tata Boga, Politeknik Negeri Balikpapan, Balikpapan
- Murdiati, A. Anggrahini, S. Supriyanto, A.A. 2015. "Peningkatan kandungan protein mie basah dari tapioka dengan substitusi tepung koro pedang putih (*Canavalia ensiformis* L.)". *AGRITECH, Vol.35, No. 3 hal 252*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada
- Murni, Mustika. 2013. Surabaya. "Kajian Penambahan Tepung Tempe Pada Pembuatan Kue Basah Terhadap Daya Terima Konsumen". Baristand Industri Surabaya, Surabaya
- Noviyanti, Tri. 2011. Jakarta. "Skripsi Analisis Kalsium, Kadmium dan Timbal Pada Susu Sapi Secara Spektrofotometri Serapan Atom". Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Program Studi Ekstensi Farmasi. Universitas Indonesia, Jakarta
- Nugroho, M. 2011. Pasuruan. "Pengujian beberapa variabel yang menentukan kesukaan konsumen membeli bandeng presto (*Chanos chanos* Forsk)

Gresik”. *Jurnal Teknologi Pangan Vol.2 No.1*. Universitas Yudharta Pasuruan, Pasuruan

Nurani, S. Yuwono, S.S. 2014. Malang. “Pemanfaatan tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai bahan baku cookies (kajian proporsi tepung dan penambahan margarin)”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.2 p.50-58. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang, Malang

PERSAGI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*. Jakarta

Pratiwi, F. 2013. Semarang. Skripsi *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan layang untuk Pembuatan Stick Ikan*. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang

Rahardjo, M.F. Sjafei, D.S. Affandi, R. Sulistiono. 1988. “Biologi ikan I”. *Life Sciences Inter University Centre*, Institut Pertanian Bogor, Bogor

Rauf, R.. Sarbini, D. 2015. “Daya serap air sebagai acuan untuk menentukan volume air dalam pembuatan adonan roti dari campuran tepung terigu dan tepung singkong”. *AGRITECH*, Vol. 35 No. 3 hal 324. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta

Rusmiyanti, S. 2014. *Seri Perikanan Modern - Budidaya Bandeng Super : Langkah Jitu Menuju Kemapanan Finansial*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta

Rosandari, T. Rachman, I. N. 2013. “Pemanfaatan Limbah Kulit Udang (*Penaeus* sp. untuk Penganekaragaman Makanan Ringan Berbentuk Stick”. Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Institut Teknologi Indonesia

Saleh. 2004. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerbit Institut Teknologi Bandung, Bandung

Saparinto, C. 2006. *Bandeng Duri Lunak*. Kanisius. Yogyakarta

Suparyono, B. Oktavia. 2015. “Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Tepung Terigu terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Sensori Roti Manis”. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung, Lampung.

Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB. Bogor.

Tandianto, J. Mintoko, D.K., Setiyo, G. Surabaya. 2014. “Pengaruh fermentasi pada pembuatan mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan menggunakan *Lactobacillus plantarum* terhadap kandungan protein”. *Jurnal Teknik Pomits* Vol. 3, No. 2, (2014). ISSN :2337-3539 (2301-9271 Print) hal F-143

- Trilaksani, W. 2004. "Diversifikasi dan Pengolahan Hasil Samping Produk Perikanan". Departemen Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor
- Tyana, N. 2011. *Kitab Kue dan Minuman Terlengkap*. Diva Press. Jogjakarta
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia, Pangan Dan Gizi*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Witono, J.R., Kumalaputri, A.J. Lukmana, H.S. 2012. "Optimasi rasio tepung terigu, tepung pisang dan tepung ubi jalar serta konsentrasi zat aditif pada pembuatan mie". Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan. *Perjanjian No: III/LPPM/2012/11-P hal 12-13*
- Yogaswari, V. Nurjanah, Suwandi, R.. 2010. Bogor. "Karakteristik kimia dan fisik sisik ikan gurami (*Ospbronemus gouramy*)". Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. *AKUATIK-Jurnal Sumberdaya Perairan Vol. 4 No. 2 ISSN : 1978-1652 hal 7-9*

