

## DAFTAR PUSTAKA

- Atmaja, A.K. 2009. Aplikasi Asap Cair Redestilasi pada Karakterisasi Kamaboko Ikan Tongkol (*Euthynus Affinis*) Ditinjau dari Tingkat Keawetan dan Kesukaan Konsumen. Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI Garam Dapur 3556 : 2016
- Bintoro, V.P. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Darojat, D. 2010. Manfaat Penambahan Serat Pangan pada Produk Daging Olahan, *Food Review* 5(7):52-53.
- Departemen Perindustrian RI. 2000. Daftar Komposisi bahan Makanan
- Erawaty. (2001). Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu-Sapu (*Hyposascus pardalis*). Institut Pertanian Bogor.
- Estiasih, T. Ahmadi K. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta. PT Bumi Aksara.
- Fadilla, D. 2016. Penggunaan tepung beras ketan hitam sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan brownis kukus. Skripsi jurusan hospitality, sekolah tinggi pariwisata bandung.
- Hasanah, Hafidhah. 2015. Pemanfaatan Daun Kelor (*moringa oleifera lamk.*) Sebagai Bahan Campuran Nugget Ikan Tongkol (*euthynnus affinis c.*) [skripsi] Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hertini Rani, Z. Y. (2013). Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan Vol. 13 (3)*, 188-196.
- Irdasari, N. 2009. Analisis Sikap Konsumen Terhadap Kinerja Atribut Produk Penyedap Rasa Merek Masako (Konsumen Penyedap Rasa di Kecamatan Bogor Tengah). Program Sarjana Ekstensi Manajemen Agribisnis Fakultas Pertanian Institut Pertanian.
- Indrawati, C. 2013. Sistem dan Program Pengendalian Mutu [.http://ejournal.uajy.ac.id/1246/3/2MIH01590.pdf](http://ejournal.uajy.ac.id/1246/3/2MIH01590.pdf), diunduh tanggal 22 juni 2016

- Ketaren. (1986). Pengantar Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Mediatani. 2015. Cara Sukses Menanam Lada Dengan Mudah. <http://mediatani.com/cara-sukses-menanam-lada/>. Diakses tanggal 30 Mei 2016.
- Nelwan Alfa F.P, Indar M.Yusran Nur, Ihsan Muhammad Nur. (2015). Analisis Produktivitas Penangkapan Bagan Perahu di Perairan Kabupaten Polewali Mandar . Jurnal IPTEKS PSP, Vol.2 (4), 345-356.
- Nento, W. R. (2015). Studi Pengemasan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacares*). *Jtech*, 55 - 59.
- Sandra, L. (2015). Proses Pembekuan Fillet Ikan Anggoli Bentuk Skin On. Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan, 47-64.
- Sanger, G. 2010. Oksidasi Lemak Ikan Tongkol (*Auxis thazard*) Asap yang Direndam dalam Larutan Ekstak Daun Sirih. Pacific Journal. Vol. 2 No. 5. Hlm 870 – 873.
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Penerbit Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. CetakanKedua. UGM Press. Yogyakarta.
- Trishadi, R. 2016. Pestisida Nabati Ramah Lingkungan Untuk Mengendalikan Hama Dan 10 Penyakit Tanaman. Probolinggo: Dinas Perkebunan Dan Perhutanan.
- Widrial, R. 2005. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Maizena terhadap Mutu Nugget Ikan Patin. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta, Padang.
- Wirakusumah, ES. (2010). Perencanaan Menu Anemia Gizi Besi. PT. Trubus Agriwidya. Jakarta
- Yustiana I. 2012. Pengaruh Penambahan Aneka Rempah Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Serta Kesukaan Pada Kerupuk Dari Susu Sapi Segar. Seminar Nasional