

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah R, Dede dan Waysima. 2009. Buku Ajar Evaluasi Sensori untuk Pangan edisi 1. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Ananda, R. A., Hermanuadi, D., Brilliantina, A., Sari, E. K. N., Kautsar, S., & Fadila, P.T.2022. Karakteristik Tepung Ikan Lemuru Dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(1), 47-55.
- Antara, N dan Wartini, M. 2014. Aroma and Flavor Compounds. Modul Kuliah. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University. Bali.
- Artama, T. 2003. Pembuatan crackers dengan penambahan tepung ikan lemuru (*Sardinella longiceps*). *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*, 4(1), 13-23.
- Asmoro, Cahyo Lianitya., Kumalaningsih, Sri dan Mulyadi, Febrianto Arie. 2012. Karakteristik Organoleptik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus spp.*). *Jurnal Ilmu Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya*
- Astadi S. 2015. Tingkat Konsumsi Energi Protein dan Status Gizi Vegetarian Di Asram Sri-Sri Radha Gopisvara Madhava Banyuning Singaraja Bali. *[Skripsi]*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta [IDN].
- Badan Standar Nasional Nomor 012886- 200 tentang Makanan Ekstrudat. 2000. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Tepung Ikan untuk Pakan. (SNI 01-2715-1996). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Dony, A. F. 2009. Uji Organoleptik dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Kemasan yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Warmadewa. Denpasar
- Fransiska. 2019. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Kue Stick. *Jurnal Pertanian dan Pangan* 1(1):1-5.
- Habeahan, Y.M. 2018. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Orange Dan Tepung Daun Kelor Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Stick Kue Bawang, Kandungan Gizi Dan Daya Terimanya. *Skripsi*. Program Sarjana Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Hasanah, F. B. B. I. A., & Lestari, N. B. B. I. A. 2017. Pengendalian senyawa trimetilamin (TMA) dan amonia dalam pembuatan margarin dari minyak patin. *Jurnal Warta Industri Hasil Pertanian*, 34(2).
- Hutasoit, G. Y., Susanti, S., & DwiLoka, B. 2021. Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Kimia dan Warna Minuman Fungsional Teh Kulit Kopi (Cascara) dalam Kemasan Kantung. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 38-43.
- Istanti, Iis. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus pardalis*). *Skripsi*. Teknologi Hasil Perikanan Institut Teknologi Bogor.
- Iqbal A, Rochima E, Lis Rostunti, 2016. Penambahan Telur Ikan Nilem Terhadap Tingkat Kesukaan Produk Olahan Stik. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan* Vol. 7 Hal.2.
- Kartika, B. P, Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. PAU Pangan Dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- LUTFI, L. N. A. 2018. Kandungan Asam Lemak Tak Jenuh Omega 3 pada Tempe dengan Penambahan Tepung Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*).
- Listiana, Liya. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Tongkol Terhadap Kadar Protein, Kekerasan dan Daya Terima Biskuit. *Skripsi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung [IDN]
- Midayanto, D dan Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2: (4): 259-267
- Muna, Nilnal, Titin Agustina, and Saptariana Saptariana. "Eksperimen inovasi pembuatan stik bawang substitusi tepung tulang ikan bandeng." *Jurnal Kompetensi Teknik* 9.2 .2017: 53-60..
- Pratiwi, Fitriana. 2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan. *Skripsi: Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi* , Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.

- Purnanila, D. 2010. Kajian Perlakuan Pendahuluan Terhadap Sifat Kimiawi Tepung Ikan Selama Penyimpanan. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Putri, M. F., & Rahmawati, F. T. 2020. Jajanan Sehat Kaya Serat Untuk Keluarga: Pemanfaatan Tepung Bekatul Sebagai Substitusi Bahan Pembuatan Stik Bawang. *JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan)*, 7(02), 183-192.
- Sahwan Firdaus, 2001. Pakan Ikan dan Udang. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Siswanti, Agnesia, P. Y, dan A Katri, R. B. 2017. Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger kangurta*) dalam Pembuatan Cemilan Stik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. X (1): 41-49.
- Soekarto, S. T. 2000. Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000. Bogor.
- Sudarmadji S, . 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. FTP. Universitas Brawijaya Malang. Vol 5, No. 2. Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta : Kanisius
- Usman. 2009. Studi Pembuatan Sosis Berbasi Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*). [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji kesukaan hasil jadi kue brownies menggunakan tepung terigu dan tepung gandum utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57-65.
- Wikanta K D, Arifan F. 2011. Optimasi Produksi Ikan Lemur (*Sardinellalongiceps*) Tinggi Asam Lemak Omega-3 Dengan Proses Fermentasi Oleh Bakteri Asam Laktat. Porsiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi ke- 2 Tahun 2011. Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang [IDN].
- Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wujdi A. 2013. Beberapa Parameter Populasi Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) Di Perairan Selat Bali. *Widyariset*, Vol. 16, No. 2, Agustus 2013:211-218