

DAFTAR PUSTAKA

- Aftasari, F. 2003. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sponge Cake Ditambah Tepung Bekatul Rendah Lemak. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian IPB.
- Alda, E.R., D.R. Permana dan T. Pasaribu. 2001. Aneka Jamur Unggulan yang Menembus Pasar. Grasindo. Jakarta
- Andoko, A dan Parjimo. 2007. Budidaya Jamur Tiram: Jamur Kuping, Jamur Tiram dan Jamur Merang, Jakarta; Aromedia Pustaka.
- Astawan, Made. 2008. Sehat Dengan Hidangan Hewani. Jakarta: Penebar Swadaya
- Astuti, E. 2009. *Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkapan (IHS)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Perikanan dan Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Badan Pusat Statistika Kabupaten Lumajang. 2020. Produksi hasil perikanan tangkap laut
- Blanchard, O. 2015. Social Media ROI Mengelola dan Mengukur Penggunaan Media Sosial Pada Organisasi Anda. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Borlinghaus, J., F. Albrecht, M.C.H. Gruhlke, I.D. Nwachukwu, A.J. Slusarenko. 2014. Allicin: chemistry and biological properties. *Molecules*. 19:12591–12618. doi:10.3390/ molecules190812591
- Cahyadi W. Analisis & aspek kesehatan bahan tambahan makanan. Edisi ke-2. Bandung: Bumi Aksara; 2009
- Damanik, RMS. 2010. Pengaruh Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl₂) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Tepung Bawang Putih. Laporan Tugas Akhir. Universitas Sumatera Utara.
- Direktorat Budidaya Tanaman Sayuran dan Biofarmaka. 2006. Budidaya Sayuran di Daerah Periurban. Jakarta: Direktorat Jenderal Hortikultura Departemen Pertanian. 12-13p.
- Djuhandi.1981. Dunia Ikan. Bandung: Armico.

- Damodaran, S. and A. Paraf. 1997. *Food Proteins and Their Applications*. Marcel Dekker. New York.
- Hassan, A.A. and M. H. Norziah. 2017. Effect of transglutaminase induced crosslinking on the properties of starch/gelatin films. *Food Packaging and Shelf Life* 13: 15-19
- Hossain S, M Hashimoto, EK Choudhury, 2003. Dietary mushroom (*Pleurotus ostreatus*) ameliorates atherogenic lipid in hypercholesterolaemic rats
- Kotler dan Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Jilid 1. Edisi ke 13. Jakarta: Erlangga
- Muchtadi, Tien R, dkk. 2010. *Ilmu Pengetahuan Pangan*. Bandung: Alfa Beta
- Nurwahyuningsih, V. 2010. *Pemanfaatan Air Rebusan Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) Sebagai Bahan Pembuatan Kerupuk*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Palupi. W.D.E. 1986. *Tinjauan Literatur Pengolahan Daging* . Pusat Dokumentasi Ilmiah Nasional. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Purnomo, H. 1998. "Kajian Mutu Bakso Daging, Bakso Urat dan Bakso Aci Di Daerah Bogor". Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institusi Pertanian Bogor.
- Priyono, A., T. Aslianti, T.S., dan Giri. 2011. *Petunjuk teknis perbenihan ikan bandeng (Chanos chanos Forskal)*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Budidaya Laut. Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan. Kementerian Kelautan dan Perikanan. 44 hlm
- Rauf, N.H, R.S. Sulistijowati dan R.M. Harmain. 2015. Mutu organoleptik sosis lele yang disubstitusi dengan rumput laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 3(3): 125-129.
- Riganakos, K.A. and M.G. Kontominas.1995. Effect of HeatTreatment on Moisture Sorption Behavior of Wheat Flours Using A Hygrometric Tehnique. G. Charalambous (Ed). *Food Flavors : Generation Analysis And Process Influence*. Journal.
- Riyadi, E. 2012. *Profil Senyawa Volatil pada Berbagai Jenis Minyak Atsiri Asal Indonesia*. [Tesis]. Institut Pertanian Bogor. 112 hal

- Rizqa, A. 2021. *Pembuatan Basreng Mie*. [Online]. URL: <https://cookpad.com/id/resep/15244985-basreng-mie>. Diakses pada tanggal 25 Juli 2022.
- Rostini, I. 2013. Pemanfaatan Limbah Fillet Ikan Kakap Merah Sebagai Bahan Baku Surimi Untuk Produk Perikanan. *Jurnal Akuatik*. Vol. 4 (2) : 141-148.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*, Jakarta : Bina Cipta
- Sanger, G. 2010. Mutu Kesegaran Ikan Tongkol Selama Penyimpanan Dingin. *Warta WIPTEK*. 35: 1-2
- Sikorski, Z.E. dan Pan, B.S. 1994. *Preservation of Seafood Quality*. Dalam : Shahidi, Botta, J.R. (Eds). *Seafood : Chemistry, Processing Technology and Quality*. Blackie Academic and Professional, London.
- SNI 0004 : 1995. Merica. Dewan Standarisasi Nasional. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 01- 2729.1-2006. Ikan Segar. Dewan Standarisasi Nasional. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 01-3160-1992. Bawang putih. Dewan Standarisasi Nasional. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 01-3819-1995. Bakso Ikan. Dewan Standarisasi Nasional. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 01-6945-2003. Jamur Tiram. Dewan Standarisasi Nasional. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 3451 : 2011. Tepung Tapioka. Dewan Standarisasi Nasional. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 3541 : 2014. Margarin. Dewan Standarisasi Nasional. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 3556 : 2010. Garam. . Dewan Standarisasi Nasional. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 3741 : 2013. Minyak. Dewan Standarisasi Nasional. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 3751 : 2009. Tepung Terigu. Dewan Standarisasi Nasional. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- SNI 3926 : 2008. Telur. Dewan Standarisasi Nasional. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 4273 : 1996. Penyedap Rasa. Dewan Standarisasi Nasional. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 8067 : 2015. MSG. Dewan Standarisasi Nasional. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soekartawi, 2006. Analisis Usahatani. Jakarta. UI-Press. 110 hal.
- Susanto, E., dan A. S. Fahmi. 2012. Senyawa Fungsional dari Ikan, Aplikasinya dalam Pangan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Suwamba, K. 2008. Tepung Mocaf dan Komposisi Kimia serta Keunggulannya [tesis]. Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Suzuki, T. 1981. Fish Krill Protein Processing Technology. Aplied Science Publisher, Ltd. London.
- Wargiono, J. 1979. Ubi kayu dan cara bercocok tanamnya. Lembaga Pusat Penelitian Pertanian, Bogor
- Wibowo,S. 1999. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Pen. Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi, PT.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta