

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, R. Restuhadi, F. Zalfiatri, Y. 2017. Analisis Pemetaan *Kesukaan Konsumen Pada Produk Bolu Kemojo Di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*. Jom Faperta Vol. 4 No. 2 Oktober 2017.
- Ainul dan Yempita, Effendi. 2014. *Modul Praktikum Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Universitas Bung Hatta.
- Blanchard, O 2015. *Social Media ROI: Mengelola dan Mengukur Penggunaan Media Sosial pada Organisasi Anda*. (S. Kurniali & L. Natalia). Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Damuringrum, A. 2002. Mempelajari Karakteristik Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Bubuk Flavour dari Ekstrak Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 73 hal.
- Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya. 2014. *Laporan Tahunan Direktorat* <https://doi.org/10.3406/arch.1977.1322>.
- Dianah, M S. 2020. *Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- KKP . 2016. *UPI-Menengah-Besar*. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Diakses: 06 Oktober 2016. <http://kkp.go.id/wp-content/uploads/2016/09/UPI-MENENGAH-BESAR.pdf>.
- Koswara, S., P. Hariyadi, dan E. H. Purnomo. 2001. *Tekno Pangan dan Agroindustri*. UI Press. Jakarta.
- Luthana, D. 2004. *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka*. Semarang : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Murdiati dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Jakarta: Kencana.

- Naibaho, N. M. Munthe, S. P. Elisa, G. Zamroni, A. 2019. “Uji Sensoris Minuman Kulit Buah Naga (*Hylocereus Costaricensis*)”. Dalam Buletin Loupe Vol. 15 No. 01
- Pandit S, 2008. Optimalkan Distribusi Hasil Perikanan, <http://www.balipost.co.id>.
- Philip, dkk. 2008, Hukum Hak Asasi Manusia, Yogyakarta: Pusat Studi Hak Asasi Manusia Universitas Islam Indonesia (PUSHAM UII) Yogyakarta. *Produksi Tahun 2013, Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya, KKP.*
- Pomeranz, Y. 1991. Functional Properties of Food Components. Academic Press Inc, San Diego: pp 560.
- Prayitno. (2009). Dasar Teori dan Praktis Pendidikan. Jakarta: Grasindo.
- Rakhmah. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.)*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Restu. 2012. Pembuatan bakso ikan toman (*Channa micropeltes*). Palangka Raya: Fakultas Perikanan, Universitas Kristen Palangka Raya.
- Rohmah, M. N. 2017. Kajian Perbandingan Ikan Patin (*Pangasius. Sp*) dan Pati Jagung Serta Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Pasta Kering Jagung. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Rositawati, dkk. 2013. Rekrystalisasi Garam rakyat dari daerah demak untuk mencapai SNI garam industri. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. 2(4): 217-225.
- Salam, A.R. Haryotejo, B. Mahatama, E. Fakhruddin U. 2012. “*Kajian Dampak Kebijakan Perdagangan Tepung Terigu Berbasis SNP*”. Dalam Jurnal Standarisasi BSN.(14): 117-130.
- Saputra, M. A. 2017. *Pengaruh Promosi Penjualan, Harga dan Pemasaran Langsung Terhadap Keputusan Pembelian*. Universitas Nusantara PGRI Kediri : Kediri.
- Stanton, William J. 2012. Prinsip pemasaran, alih bahasa: Yohanes Lamarto Swadaya.

- Surawan FED. 2012. Penggunaan tepung terigu, tepung beras, dan tepung tapioca dan tepung maizena terhadap tekstur dan sifat sensori fish nugget ikan tuna. Universitas Bengkulu, Bengkulu.
- Untari, Ida. 2010. “Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan”.*Jurnal Gaster*, Vol.7 (1). Hal: 547 – 554.
- Wibowo. 1999. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Ikan. Jakarta: PT. Penebar.
- Winarno, F. G. & T. S. Rahayu. 1994 *Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.