

DAFTAR PUSTAKA

- AhliGiziId. 2018. “Nilai Kandungan Gizi Ikan Tongkol Segar”, <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/928/nilai-kandungan-gizi-ikan-tongkol-segar>. Diakses tanggal 26 Februari 2023.
- Arief, R. W., Yani, A., Asropi, Dewi, F. 2014. : Andi Noor Asikin dan Indrati Kusumaningrum, (2016). Uji Organoleptik Amplang Ikan Bandeng Yang Difortifikasi Dengan Tepung Tulang Ikan Belida
- Badan Standardisasi Nasional. 1999. Kerupuk ikan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bangun, D, Memoar. 2010. Duta Besar Sawit Indonesia. Jakarta. Buku Kompas
- Bidullah, T. 2020. Analisis Kelayakan Usaha Gilingan Padi di Desa Eteng Kecamatan Masama. *Journal of Tompotika: Social, Economics, and Education Science*, 1(01), 49-61
- Buckle, et al. 1987. Ilmu Pangan (Terjemahan Jakarta : Penerbit Universitas Indonesia (Ui-Press).
- Butler, Stephanie (22 Agustus 2022). "Off the Spice Rack: The Story of Salt". [history.com](https://www.history.com). Diakses tanggal 24 Januari 2022.
- Cantika, C dan Supriyadi. 2019. Analisis Tantangan dan Peluang Bisnis Rangginang di Kecamatan Ciparay. Prosiding dari Festival Riset Ilmiah Manajemen dan Akuntansi di Bandung
- Chandra, Gregorius. 2002. Strategi dan Program Pemasaran. Yogyakarta: Penerbit Andi Offset
- Chaniago, Ramdhani. 2016. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Banggai dalam Pembuatan Mie. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 5, No. 2, hal. 36.
- Collete, B.B and C.E. Nauen. 1983. FAO species catalogue. Vol. 2. Scombrids of the world. An annotated and illustrated catalogue of tunas, mackerels, bonitos and related species known to date. FAO Fish.Synop.No.125.Vol 2. Rome. 137p.

- De garmo, E.P. “Ekonomi Teknik”, Edisi Kesepuluh, PT. Prenhallindo, Jakarta, 1999
- DeMan. 1997. Kimia Makanan Edisi Kedua. ITB Bandung. Bandung.
- Farombi, E., & Onyema, O. (2006). MONOSODIUM GLUTAMATE-INDUCED OXIDATIVE DAMAGE AND GENOTOXICITY IN THE RAT: MODULATORY ROLE OF VITAMIN C, VITAMIN E AND QUERCETIN. *Human and Experimental Toxicology*, 25(5), 251-259.
- Fatsecret. 2020. Tabel Fatsecret Platform API
- Fennema, O. W, 1985. dalam Andi Noor Asikin dan Indrati Kusumaningrum, (2016). Uji Organoleptik Amplang Ikan Bandeng Yang Difortifikasi Dengan Tepung Tulang Ikan Belida.
- Harjono, R.F. 2015. Konsep Pengendalian Mutu dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam Proses Pembuatan Keripik Belut di UKM Pak Bambang Kecamatan Baki, Kabupaten Sukoharjo. Laporan Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret : Surakarta.
- Hidayat, K. dan Yaskun, M. 2019. PKM UMKM Rengginang. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Sains (SNaTekS)* ISBN: 978-623-91277-6-3. Hlm: 323-325.
- Kartika dan Bambang. 2001. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kementerian Komunikasi dan Informatika, 2023. “Produksi Perikanan Tangkap dan Ekspor Perikanan Jatim Tertinggi se Indonesia” Kominfo Perikanan tangkap (diakses Maret 15,2023)
- Kolter, P. and G. Amstrong. 2004. Dasar – dasar Pemasaran. Edisi Kesembilan. Jakarta: Penerbit Indeks.
- Laiya. N., R.M. Harmain., Yusuf. N. 2014. Formulasi Kerupuk Ikan Gabus yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 2 (2): 81 – 87.
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* Vol.4 No.3,2012.

- Nuraini, T. (2013). Manajemen Sumber Daya Manusia. Yayasan Aini Syam :
- Nurmilah, Siti. 2015. Laporan Praktikum Sensori Pangan.
- OFCF. (1987). Pengolahan Hasil-hasil Perikanan. Overseas Fishery Cooperation Foundation. Tokyo
- Overseas Fishery Cooperation Foundation (OFCF). 1987. Pengolahan hasil perikanan I. Jakarta
- Pandia, N. R. (2019). Pengaruh Promosi Gizi dengan Media Storytelling Gemar Makan Ikan dan Sayur terhadap Pengetahuan dan Sikap SDN 107982 Kecamatan Lubuk Pakam. Skripsi. Politeknik Kesehatan Medan. Pekanbaru
- Pepy Nasution (February 22, 2011). "Rengginang (Indonesian Glutinous Rice Crispy)". Indonesiaeats.com. Diakses tanggal 10 June 2012.
- Sanger, Grace. (2010). "Oksidasi Lemak Ikan Tongkol (Auxfs thazard) Asap Yang Direndam Dalam Larutan Ekstrak Daun Sirih". PACIFIC
- Saparinto, C dan Hidayati, D. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius.
- Sari, D. 2010. Kriuk Gurih Kerupuk Rengginang. [Http://www.detikfood.com/kriuk-gurih-kerupuk-rengginang](http://www.detikfood.com/kriuk-gurih-kerupuk-rengginang). [Diakses pada tanggal: 2 Agustus 2023].
- Simonetti, G. (1990). Schuler, S., ed. Simon & Schuster's Guide to Herbs and Spices. Simon & Schuster, Inc. ISBN 0-671-73489-X.
- Siti, 2018 . Efektifitas Ekstrak Bawang Putih Sebagai Pengawet Terhadap Daya Suka Organoleptik Daging Boiler. Lampung : Universitas Lampung.
- Steenis, Van. C. G., 1992. Flora untuk sekolah di Indonesia. Jakarta: Paradya Paramitha.
- Subiyantoro. S, 2001, "Mengenal Lebih Jauh Tentang Garam", BPPP Banyuwangi.
- Suyanto, M. 2007. Marketing Strategy Top Brand Indonesia. Yogyakarta.
- Taylor G.A. "Prinsip-prinsip Ekonomi Teknik", Bina Aksara; Jakarta , 1995
- Thuensen, G.J. "Ekonomi teknik", PT. Ikrar mandiri abadi, jakarta, 2001
- Wahyono R. dan Marzuki. 2003. Pembuatan Aneka Kerupuk. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widiyastuti, S. 2017. Analaisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP) Rendang (Studi Kasus di Rumah Makan Padang X Kecamatan Pamulang Kota

- Tangerang Selatan. [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Pengetahuan. UIN Syarif Hidayatullah.
- Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Jakarta: Gramedia
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G, 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta..
- Winarno, F.G. 2002. Flavor Bagi Industri Pangan. M-Brio Press. Bogor
- Yuniarti, D, W., Titik dan Eddy. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum terhadap Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal THPi Student. vol. 1, nomor 1.
- Yuyun, A dan Gunarsa. 2011. Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman. Jakarta Selatan: Agro Media Pustaka.