

DAFTAR PUSTAKA

- Anditasari, Deasy, Sri Kumalaningsih, dan Mulyadi, Arie Febrianto. 2014. “Potensi daun suji (*Pleomele angustifolia*) sebagai serbuk pewarna alami (Kajian konsentrasi dekstrin dan putih telur terhadap karakteristik serbuk)”. In Prosiding Seminar Nasional BKS PTN Barat. Vol. 1195-1202.
- Anonim. 1995. *Syarat Mutu Baking Powder*. SNI 0222:1995. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 1995. *Syarat Mutu Ketumbar Bubuk*. SNI 3709:1995. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 1995. *Syarat Mutu Lada Bubuk*. SNI 0004:1995. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 1996. *Syarat Mutu Penyedap Rasa*. SNI 4273:1996. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2000. *Makanan Ringan Ekstrudat*. SNI 01-2886-2000. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2008. *Syarat Mutu Telur*. SNI 01-3926- 2008. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2010. *Syarat Mutu Garam*. SNI 3556:2010. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2011. *Syarat Mutu Tepung Tapioka*. SNI 01-3451-2011. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2013. *Syarat Mutu Bawang Putih*. SNI 3160:2013. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2013. *Syarat Mutu Minyak Goreng*. SNI 3741:2013. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2014. *Syarat Mutu Margarin*. SNI 3541:2014. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2015. *Syarat Mutu Air*. SNI 3553:2015. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.

- Anonim. 2017. "Nilai Gizi Bawang Putih per 100g". Data Komposisi Pangan Indonesia. www.panganku.org/id-ID/view. [diakses] pada 10 Juni 2024.
- Anonim. 2017. *Hasil Pemantauan Status Gizi (PSG) Tahun 2017*. Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta. (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2017).
- Anonim. 2018. *Syarat Mutu Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. SNI 3751:2018. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2018. "Kandungan Gizi dalam Margarin per 100 gram". Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://www.panganku.org>. [diakses] pada tanggal 23 Februari 2024.
- Anonim. 2019. "Kandungan Nutrisi Pada Tepung Tapioka per 100g". Data Komposisi Pangan Indonesia. www.panganku.org/id-ID/view. [diakses] pada 10 Juni 2024.
- Anonim. 2021. "Kandungan Nutrisi Ikan Asin Kering per 100g Bahan". Dinas Perikanan Kab. Kutai Barat. https://caritahu.kontan.co.id/news/kandungan-nutrisi-ikan-asin-yang-punya-7-manfaat-bagi-tubuh#google_vignette. [diakses] pada 20 Februari 2024.
- Aryani, N. 2011. "Pengaruh konsentrasi putih telur ayam ras terhadap kemekaran kerupuk ikan mas (*Cyprinus carpio*)". *Journal of Tropical Fisheries*, Vol. 6 No. 2. Hal. 593-596.
- Budiningsih, A. 2009. *Restoran 1, 1B, 2 & 3*. Bogor: Ghalia Indonesia Printing.
- Chairunisa. 2013. *Uji Kualitas Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan di Sekitar Kampus UIN Syarif Hidayatullah*. Skripsi. Jakarta. UIN Syarif Hidayatullah.
- Christiana, M., Nurcahyo, A., dan Muhaimin, A. 2021. "Socialization Of Healthy Cooking To Business Development Prima Karya Katering In Brumbungan Village Districts Central Semarang". *Journal Tematik*, Vol. 3 No. 1.
- Elshabrina. 2013. *Dasyatnya Daun Obat Sepanjang Masa*. Yogyakarta : Cemerlang Publishing.
- Fadilah, R. dan Fatkhuroji. 2013. *Memaksimalkan Produksi Ayam Ras Petelur*. Jakarta. Agromedia Pustaka. Hal. 45-56.

- Ghozali, T., Efendi, S., dan Buchori, H. A. 2013. “*Senyawa Pitokimia Pada Cookies Jengkol (Pitheocolobium Jiringa)*”. Jurnal Agroteknologi, Vol. 7 No. 02. Hal. 120-128.
- Hasanah, S., Ahmad, I. dan Laode, R., 2015. “*Profil tabir surya ekstrak dan fraksi daun pidada merah (Sonneratica caseolarisL.)*”. Jurnal Sains dan Kesehatan, Vol. 1 No. 4. Hal 175-180.
- Hastang, V.S., dan Lestari, A. Prayudi. 2011. “*Beberapa Faktor Yang Mempengaruhi Jumlah Permintaan Telur Ayam Ras Oleh Konsumen di Bahan Baku Pa’baeng-Baeng Makassar*”. Jurnal Agribisnis, Vol. 10 No. 3. Hal. 1-13.
- Hoiriyah, Yuliana U. 2019. “*Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran*”. Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis, Vol. 6 No.2. Hal 71- 76.
- Kadam, P. V, Yadav, K. N., Patel, F. A., Karjekar, F. A., dan Patil, M. J. 2013. “*Pharmacognostic, Phytochemical and Physicochemical Studies of Piper Nigrum Linn. Fruit (Piperaceae)*”. International Research Journal of Pharmacy, Vol. 4 No. 5. Hal 189-193.
- Kemalawaty, M., Anwar, C., dan Aprita, I.R. 2019. “*Kajian Pembuatan Dendeng Ayam Sayat Dengan Penambahan Ekstrak Asam*”. Jurnal Peternakan Sriwijaya, Vol. 8 No. 1. Hal. 1-8.
- Ketaren, S. 2008. “*Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*”. Jakarta. Universitas Indonesia (UI Press). Hal. 327.
- Khodjaeva, U., T. Bojnanská, V. Vietoris, O. Sytar, dan R. Singh. 2013. “*Food Additives as Important Part of Functional Food*”. International Research Journal of Biological Sciences, Vol. 2 No. 4. Hal. 74-86.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Unggas*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07>. [diakses] pada 27 Juni 2022.
- Lubis, Y. M., Erfiza, N. M., Ismaturrehmi, I., dan Fahrizal, F. 2013. “*Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (Eucheuma cottonii) dan Jenis Tepung Pada Pembuatan Mie Basah*”. Rona Teknik Pertanian, Vol. 6 No. 1. Hal. 413-420.
- Mawar, M., Bhakti, F. K., Fadilah, S., dan Krismasari, D. 2023. “*Analisis Uji Organoleptik Pada Sambal Ikan Teri Di Laboratorium Kreativitas Fakultas Perikanan Universitas Alkhairaat Palu, Provinsi Sulawesi Tengah*”. Jurnal TROFISH, Vol. 2 No. 1. Hal. 13-17.

- Midayanto, Dedy Nur., dan S. S Yuwono. 2014. “*Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia*”. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 2 No. 4. Hal. 259-267.
- Moulia, M. N. 2018. “*Antimikroba Ekstrak Bawang Putih*”. Jurnal Pangan, Vol. 27 No. 1. Hal. 55-66.
- Nalurita, Y., dan Hardigaluh, B. (2014). “*Inventarisasi ikan hasil tangkapan di TPI Ketapang dan implementasinya pada pembuatan flipbook keanekaragaman jenis*”. Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Khatulistiwa (JPPK), Vol. 3 No. 9.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., dan Yusuf, M. 2016. “*Aspek mikrobiologis, serta Sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*”. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, Vol. 4 No. 2. Hal. 286-290.
- Pratiwi, F. 2013. *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan*. Skripsi Fakultas Teknik. UNNES.
- Putri, R. M. S., dan Hermiza M. 2018. “*Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (Placuna placenta) dari perairan Indragiri Hilir*”. Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 7 No. 2. Hal. 19-29.
- Rismawati, F. 2015. *Pengaruh Perbandingan Air dengan Buah Salak dan Konsentrasi Penstabil terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Salak Bongkok (Salacca edulis, Renw)*. Skripsi. Bandung. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan.
- Sahroni, R. A. M. 2024. “*Analysis of Hydraulic Axle Leak in Toothpaste Mixing Machine at PT. XYZ*”. Procedia of Engineering and Life Science, Vol. 7. Hal. 307-309.
- Setyowati, W. T., dan Nisa, F. C. 2014. “*Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu Dan Penambahan Baking Powder) [In Press Juli 2014]*”. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 2 No. 3. Hal. 224-231.
- Sinaga, Steiven J.E. 2022. *Produksi dan Pemasaran Stik Ikan Teri (Stolephorus tri) Rasa Balado*. Laporan Akhir. Politeknik Negeri Jember.

- Sundari, Sri Ayu. 2017. *Pengaruh Iklan Bumbu Penyedap Royco Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Ibu Rumah Tangga Pada Kelurahan Sidomulyo Timur Kecamatan Marpoyan Damai Pekanbaru*. FISIP Universitas Riau.
- Suprpto, Dodik., Nurliyani., dan Pranoto, Y. 2015. “Pengaruh Konsentrasi Curd Terhadap Mutu Snack Susu”. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, Vol. 12 No.3. Hal. 115 – 123.
- Sutarno, S. 2018. “Penetapan Kadar Protein Ikan Teri Kering (*Stolephorus sp*) Yang Dijual di Bahan Baku Tani Kemiling Bandar Lampung Dengan Metode Kijeldahl”. *Jurnal Analis Farmasi*, Vol. 3 No. 4. Hal 273-279.
- USDA. 2007. *The USDA Food Search for Windows*. Human Nutrition Research Center of Agricultural Resear (teoungch and Service).
- USDA. 2014. *The USDA Food Search for Windows*. Human Nutrition Research Center of Agricultural Resear (teoungch and Service).
- Vernia, D. M., Widiyarto, S., Narsih, D., & Tiwinyanti, L. 2020. “Sosialisasi dan pembekalanstrategi pemasaran produk olahan pisang pada siswa pondok”. *Jurnal Pengabdian Untukmu Negeri*, Vol. 4 No. 1. Hal. 125-128.
- Visita, B.F dan Putri, W.D.R. 2014. “Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (*Rosa damascene mill*) dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda pada Cookies”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 2 No 1. Hal. 39-46.
- Wardaningrum, R. Y. 2020. *Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Terpurifikasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) dengan Vitamin E*. Universitas Ngudi Waluyo.
- Widodo, Arif Siaha. 2021. *Rencana Pengembangan Agribisnis Komoditi Singkong: Tinjauan Analisis Keuangan dan Pemasaran. Cetakan Pertama*. Batu: Literasi Nusantara.
- Zuhrina. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca*) Terhadap Daya Terima Kue Donat*. Skripsi. Medan. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.