

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim 2022., DataIndonesia.id. “Data Produksi Lele di Indonesia Periode 2012-2022”. Diakses pada 26 Maret 2024. [Data Produksi Lele di Indonesia Periode 2012-2022 - Dataindonesia.id](https://dataindonesia.id)
- Anonim, 2016. USDA. 2016. “*National Nutrient Database For Standard Reference Release 28. Full Report (All Nutrient)*” : 11080, Beets, raw. *The National Agricultura Library*).
- Anonim, 2022. Kementrian Perikanan dan Kelautan. (2022). “Data Volume Produksi Perikanan Budidaya Pembesaran per Komoditas Utama”.
- Anonim, 2024. Kalori dalam Bawang Merah (100 gram) dan Fakta Gizi (fatsecret.co.id).2024. Diakses pada 21 Juni 2024.
- Anonim, 2024. Kalori dalam Bawang Putih (100 gram) dan Fakta Gizi (fatsecret.co.id) .2024. Diakses pada 21 Juni 2024.
- Anonim, 2024. Kalori dalam Daun Bawang (100 gram) dan Fakta Gizi (fatsecret.co.id) .2024. Diakses pada 21 Juni 2024.
- Anonim, 2024. Kalori dalam Finna Kulit Lumpia dan Fakta Gizi (fatsecret.co.id) .2024. Diakses pada 21 Juni 2024.
- Anonim, 2024. Kalori dalam Garam (100 gram) dan Fakta Gizi (fatsecret.co.id) .2024. Diakses pada 21 Juni 2024.
- Anonim, 2024. Kalori dalam Gula (100 gram) dan Fakta Gizi (fatsecret.co.id) .2024. Diakses pada 21 Juni 2024.
- Anonim, 2024. Kalori dalam Ikan Lele (100 gram) dan Fakta Gizi (fatsecret.co.id) .2024. Diakses pada 21 Juni 2024.
- Anonim, 2024. Kalori dalam Jamur Enoki (100 gram) dan Fakta Gizi (fatsecret.co.id) .2024. Diakses pada 21 Juni 2024.
- Anonim, 2024. Kalori dalam Wortel (100 gram) dan Fakta Gizi (fatsecret.co.id) .2024. Diakses pada 21 Juni 2024.

- Anonim, 2024. Nilai kandungan gizi Ladaku Merica Bubuk (nilaigizi.com). 2024. Diakses pada 21 Juni 2024.
- Anonim, 2024. Nilai kandungan gizi Minyak Goreng Sania (nilaigizi.com) 2024. Diakses pada 21 Juni 2024.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astutik, V.Y. 2017. "Tingkat Pengetahuan, Pola Kebiasaan Lingkungan Hidup Berhubungan dengan Motivasi Ibu dalam Memilih Garam". Jurnal Care. Vol.5 No.2.
- Azizah, A. 2015. "Tingkat kerapuhan dan daya terima biskuit yang disubstitusi tepung daun kelor (*moringa oleifera*)". Universitas Muhammadiyah Surakarta. Retrieved from <http://eprints.ums.ac.id/38334/1/NASPUB%20PERPUSTAKAAN.pdf>
- Challem, J. 1994. "Some of the propolis components function as antioxidant free-radical scavengers". J. Ethnopharmacol, 21, 9-13.
- Charles Lamb, W.et.al. 2001. "Pemasaran". Edisi Pertama, Salemba Empat: Jakarta.
- Ciptawati E., Rachman B.I., Rusdi O.H., Alvonita M. 2021 "Analisi Perbandingan Proses Pengolahan Ikan lele Terhadap Kadar nutrisinya"
- Dendi Gusnadi et, al 2021, "Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapii Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung".
- Dewi Amrih, Atika N. S, Puspita B, Ihsan SA, Theodorus Y .T .L, Iqbal M, dan Ludi .R. 2023. "Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna Pada Bahan Pangan".
- Dwi Yuliana Astriati, 2022. "Karakteristik Kimia, Tensile Strength dan Sensoris Kulit Lumpia dengan Penambahan Tepung Kedelai Hitam."
- Erri, D., Lestari, A. P., & Asymar, H. H. 2021. "Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapii Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung".

- Evi S.D.L., Safitri D., Warkoyo, Anggraini. 2019 “Kajian Karakteristik Fisik dan Mekanik Edible Film Berbasis Pati Umbi Suweg dengan Variasi Konsentrasi Latin Lebah”.
- Handayani, D. I. W dan Kartikawati, D. 2015. “Stik lele alternatif diversifikasi olahan lele (*Clarias sp.*) tanpa limbah berkalsium tinggi”. *Jurnal Serat Acitya*, 4(1), 109-117.
- Harnanto. 2019. “Dasar-Dasar Akuntansi”. Yogyakarta : CV Andi Offset.  
<https://id.wikipedia.org/wiki/Penumisan> diakses pada 17 Juli 2024.
- Ismanto, J. 2020. “Manajemen pemasaran”. Tangerang Selatan: Unpam Press.
- Jawa T. 2016. “Uji Daya Hambat Antibakteri Ekstrak Umbi Bawang Merah (*Allium ascalonicum L.*) terhadap Pertumbuhan Bakteri Pembentuk Karies Gigi *Streptococcus mutans* [Internet]”. Universitas Sanata Dharma.
- Jumingan. 2006. “Analisis Laporan Keuangan, Cetakan Pertama, Bumi Aksara, Jakarta”.
- Kakarala, M., Brenner, D. E., Korkaya, H., Cheng, C., Tazi, K., Ginestier, C., Liu, S., Dontu, G., & Wicha, M. S. 2010. “*Targeting breast stem cells with the cancer preventive compounds curcumin and piperine*”. *Breast Cancer Research and Treatment*, 122(3), 777–785.
- Lamusu, D. 2018. “Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l*) sebagai upaya diversifikasi pangan”. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Lingga N dan Kurniawan N. 2013. Pengaruh Pemberian Variasi Makanan terhadap Pertumbuhan Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Biotropika*. 1 (3) : 114-118.
- Maryadi., A. S. 2016. Analisis Usaha Tani Lada Dan Arahannya Di Kabupaten Bangka Tengah. *Tataloka*, 76-84.
- Mishra, R. K., & Singh, S. K. (n.d.) 2009. “*Antispermatic and antifertility effects of fruits of Piper nigrum L*”. *in mice*.
- Mowen, Hansen . 2006. “*Manajemen Accounting*”. Edisi 7, Salemba Empat, Jakarta.

- Mowsumi,F.R., and Choudhury, M.B.K. 2010. “*Oyster Mushroom: Biochemical and Medicinal Prospects Bangladesh*”. J.Med Biochem: 3(1):23-28.
- Mulyadi. 2001. “Akuntansi Manajemen, Konsep Manfaat dan Rekayasa”. Jakarta:Salemba Empat.
- Mutiara, E, Adikahriani & Wahidah, S. 2012. “Pengembangan formula biskuit daun katuk untuk meningkatkan asi”. Jurnal Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan. Retrieved from <http://digilib.unimed.ac.id/19945/>
- Nasrudin. 2010. “Jurus Sukses Beternak Lele Sangkuariang”. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Novita. 2020. “Samosa Bab 1”. *Retrieved From Course Hero*.
- Nuraida, Nida. 2013. "Tinjauan Atas Pengembangan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Job Order Costing* Pada Cv. Dhira Citra Collection Bandung." PhD diss., Universitas Widyatama.
- Pangaribuan, A. 2013. “Substitusi tepung talas belitung pada pembuatan biskuit daun kelor (*Moringa oleifera Lamk*)”. (Skripsi, Program Studi Biologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Indonesia). Retrieved from <http://e-journal.uajy.ac.id/4353>.
- Prasetyo. 2021, Juli 12. “Proses Produksi Value-Added Product (Vap) Samosa Dari Limbah Ikan Kakap Merah (*Lutjanus Sp.*)” Di Cv. Bee Jay Seafoods Probolinggo, Jawa Timur.
- Putri A. A., 2023. "PRODUKSI DAN PEMASARAN SAMOSA ISI UDANG (Dendrobranchiata) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG MOCAF."
- Putri YS, Putri MPPG, Adilah R. 2017. “Kandungan nutrisi jamur enoki (*Flammulina velutipes*) sebagai *Edible Mushroom*”. Purwokerto (ID):UJS.
- Ritonga, Yanie. Prihatin. 2006. “Kajian Susut Mutu Wortel Terolah Minimal Dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi Dengan

Penyimpanan Dingin, Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor”.

Rudianto. 2013. “Akuntansi Manajemen Informasi Untuk Pengambilan Keputusan Strategis”. Bandung: Erlangga.

Soemarso. 2010. “Akuntansi Suatu Pengantar”. Edisi 5. Cetakan keenam. Jakarta: Rineka Cipta.

Soewarno. 1985. “Penilaian organoleptik”. Jakarta: PT. Bhartara Karya Aksara.

Srinivasan, K. 2007. “*Black pepper and its pungent principle-piperine: A review of diverse physiological effects*”. In *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (Vol. 47, Issue 8, pp. 735–748).

Suratiyah, K. 2015. “Ilmu Usahatani”. Penebar Swadaya Jakarta.

Thariq, A, S. Swastawati, F. & Surti, T. 2014. “Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (Umami)”. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 104-111. Retrieved from <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/5662>

Titis SK, Adelya DK, Yosfi R, Ilzamha HR, Rahma MW. 2017. “Pengawasan Mutu Makanan”. Malang: Universitas Brawijaya.Tjiptono. (2014). Strategi Pemasaran. Sleman: Andi.

Umar, Husein. 2005. “Studi Kelayakan Bisnis”. Edisi 3. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Wahyudi. 2017. “Pengaruh Price Discount Terhadap Impulse Buying”. *VALUTA: Vol. 3 No. 2: Valuta*.

Winarno, F, G. 1992. “Kimia Pangan dan Gizi. Teknologi dan Konsumen”. Jakarta : PT Gramedia.