

DAFTAR PUSTAKA

- Aisiyah, L.N. 2012. *Kandungan Betakaroten, Protein, Kalsium, dan Uji Kesukaan Crackers dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas L.) dan Ikan Teri Nasi (Stolephorus sp) Untuk Anak KEP dan KVA*. Dalam Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro Semarang.
- Alamsyah, Y. 2004. *Membuat Sendiri Frozen Food Bakso Spesial*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, Sunita. 2010. *Penuntun Diet*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ang CWY, Liu KS, Huang YW. 1999. *Asian Foods : Science and Technology*. Pennsylvania : Technomic Publishing Company Inc.
- Anonim, 2011. Bahan Tambahan <http://bahan.tambahan.html> Diakses tanggal 15 oktober 2011. Makassar.
- Arisman. 2010. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: EGC.
- Astuti, E.F. 2009. *Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Atikah Proverawati & Siti Asfuah. (2009). *Buku Ajar Gizi Untuk Kebidanan*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Bakar A, Usmiati S. 2007. *Teknologi Pengolahan Daging*. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- DeMan JM. 1997. *Kimia Pangan*. Edisi ke-2. Padmawinata K, Penerjemah. Bandung: Penerbit ITB.
- Hardiansyah dan Briawan, D. 2000. *Daftar Kandungan Gizi Bahan Makanan*. Bogor: IPB.
- Hutomo, B. M. 1987. *Sumberdaya Ikan Teri di Indonesia*. Jakarta. Pusat Penelitian dan Pengembangan Oseanologi-Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Hlm. 1-7.
- Isnanto, T.B. 2012. *Pembuatan Opak dengan Penambahan Ikan Teri (Stolephorus spp) Kaya Protein*. Laporan Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Istiany A, dan Rusilanti. 2014. *Gizi Terapan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.

- Mahmud. M. K. Dkk. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta. PT Elex Media Komputindo.
- Mary E. Beck. 2011. *Ilmu Gizi dan Diet*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Mas'ud, I.Z, dan V. Indrawati. 2014. “ Pengaruh Proporsi *Puree* Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata (L) Walp*) dan Teri Nasi (*Stolephorus commersoni*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk”. *E-journal Boga*. Vol 03. Hlm.193-202.
- Mayrita. 2010. Pemanfaatan dan Pengelolaan Sumberdaya Ikan Pelagis kecil dan Perikanannya. Fakultas Perikanan Universitas Padjadjaran. 1 (1). Hlm. 12
- Mizwar, Edy. 2013. *Pengaruh Bahan Pengikat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Berbahan Baku Belut (Monopterus albus)*. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Pearson AM, Tauber FM. 1984. *Processed Meat*. Westport, Connecticut : The AVI Publishing Co Inc.
- Pranggono, hadi. 2003. *Analisis Potensi dan Pengolahan Perikanan Teri di Perairan Kabupaten Pekalongan*. Semarang. Universitas Diponegoro Semarang.
- Puspitasari, Desi. 2008. *Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut (Eucheuma cottoni) pada Pembuatan Bakso*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Rachmawati, Ririn. 2011. *Pembuatan Sari Biji Nangka Sebagai Minuman Untuk Memenuhi Kebutuhan Fosfor*. Proyek Akhir. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rahmadani, R. 2012. *Mempelajari Formulasi Bumbu Penyedap Berbahan Dasar Ikan Teri (Stolephorus spp.) dan Daging Buah Picung (Pangium edule) dengan Penambahan Rempah-Rempah*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Setyohadi, D., J. Widodo, D. Nugroho, D.G.R. Wiadnya, dan A.M. Hariati. 2001. Identifikasi, Biologi, Komposisi, dan Daerah Penyebaran Sumberdaya Ikan Teri (*Stolephorus spp.*) di Perairan Selat Madura. *Jurnal Ilmu Hayati*. 13.
- Siti Misaroh Ibrahim. M, & Atikah Proverawati. (2010). *Nutrisi Janin & Ibu Hamil Cara Membuat Otak Janin Cerdas*. Yogyakarta: Nuha Medika
- Sukindro. 2011. *Analisis Kadar Fosfor dalam Kacang Hijau dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis di Pasar Pekanbaru*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.

- Suseno S. Pipit S. Darma SW. Pengaruh Penambahan Daging Lumak Ikan Nilem (*Ostheochilus hasselti*) Pada Pembuatan Simping Sebagai Makanan Cemilan. Bulletin teknologi hasil perikanan Vol VII No 1 Tahun 2004. Jakarta.
- Tito, B. 2011. Pengaruh Pendapatan Nelayan Terhadap Peningkatan Ekonomi Masyarakat. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. 1 (1). Hlm. 12
- Wibowo S. 1999. *Budidaya Bawang Putih, Merah dan Bombay*. Jakarta : PT Penebar Swadaya.
- Winarno, 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yunarni. 2012. *Studi Pembuatan Bakso Ikan Dengan Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus Lam)*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.