

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standart Nasional. 2009. Mutu karkas dan daging ayam. SNI 3924-2009. BSN, Jakarta
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2010. Gula Kristal. SNI 3140.3-2010. BSN, Jakarta.
- [DepKes RI] Departemen Kesehatan RI . (1996). Kandungan Gizi Daging Ayam Segar.
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO). 2012. Laporan APTINDO Tahun 2012. APTINDO. Jakarta.
- Astawan, M. W dan M. Astawan. (1988). Teknologi Pengolahan Pangan Hewan Tepat Guna. Akademi Pressindo. Jakarta.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan. Suakarta: Tiga Serangkai.
- Aristawati w, Ria., Windi Atmaka, dan Dimas Rahadian Aji Muhammad. 2013. Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot esculanta*) Dalam Pembuatan Takoyaki. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 1
- Aryani dan Norhayani. 2011. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur Ayam Ras terhadap Kemekaran Kerupuk Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). *Journal of Tropical Fisheries*. Vol.VI: No.2.
- Badan Pusat Statistik, 2013. Produksi Tanaman Hortikultura. BPS Gorontalo.
- Cahyono. 2005. Budidaya Tanaman Sayuran. Penebar Swadaya. Jakarta. 117 hlm.
- Cahyono Bambang. 2005. *Seri Budidaya Bawang Daun*. Kanisius: Yogyakarta.
- Campbell. 2012. Buku Ajar Biologi. Jakarta : Penerbit Erlangga.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Dharmesta, B. 2014. Manajemen Pemasaran. BPFE : Yogyakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Fachruddin, P. J. 2003. Membuat Aneka Selai. Teknologi Tepat Guna. Kanisius. Yogyakarta.
- Haryanto, W., T. Suhartini, dan E. Rahayu. 2007. Teknik Penanaman Sawi dan Selada Secara Hidroponik. Jakarta : Penebar Swadaya.

- Hasrayanti. 2013. Studi Pembuatan Bumbu Inti Cabai (*Capsicum sp.*) dalam Bentuk Bubuk.[Skripsi].Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Husein, Umar. (2000). Riset Pemasaran Dan Penilaian Konsumen. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Ibrahim , Y dan Ramlin Tanaiyo. 2018. Respon Tanaman Sawi (*Brassicca juncea L.*) Terhadap Pemberian Pupuk Organik Cair (POC) Kulit Pisang dan Bonggol Pisang. Universitas Ichsan Gorontalo, Volume 5 Nomor 1: 64.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kasih, N.S.; A. Jaelani & N. Firahmi. (2012). Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak Dan Organoleptik. Media SainS, Volume 4 Nomor 2: 154-159.
- Ketaren, 2005. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Ketaran, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak. IU. Press, Jakarta. 273p
- Kumalaningsih, S . 2006. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat ,Cara penyediaan, dan Pengolahan. Surabaya : Trubus. Agrisarana.
- Lawrie, R. A., 1995. Ilmu Daging. Penerbit Universitas Indonesia. UI-Press, Jakarta.
- Liem.(2003). Risoles, Pastel, dan Krokot Istimewa. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Mukhtar. 2013. Metode Praktis Penelitian Deskriptif Kualitatif. Jakarta Selatan : Referensi (GP Press Group).
- PrajnantaF. (2007). Mengatasi Permasalahan Bertanam Cabai Hibrida Secara Intensif. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Rakhmah. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomeabatatas L.*). Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Rubatzky, V.E., dan Ma Yamaguchi, 1998, Sayuran Dunia : Prinsip, Produksi dan Gizi Jilid II, ITB, Bandung. 200 hal
- Rukmana, Rahmat.1994.Bayam, Bertanam & Pengelolaan Pascapanen. Yogyakarta: Kanisius

- Soekarto, S.T. 1990. Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Dep. Pendidikan dan Kebudayaan. Dirjen Perguruan Tinggi Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor. 350 hal.
- Soeparno. (2009). Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Subhan. 2014. Analisis Kandungan Iodium dalam Garam Butiran Konsumsi yang Beredar di Pasaran Kota Ambon. *Jurnal Fikratuna*, 6(2), pp. 290-303.
- Sudaryani (2003), Kandungan gizi telur. Universitas Sumatra utara. Sumatra utara.
- Surawan FED. 2012. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, dan Tepung Tapioka dan Tepung Maizena Terhadap Tekstur dan Sifat Sensori *Fish Nugget* Ikan Tuna. Universitas Bengkulu, Bengkulu.
- Syarief, R. dan A. Irawati, 1988. Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian. Mediatama Sarana Perkasa, Bogor.
- Tjandra, E. 2011. Panen Cabai Rawit di Polybag. Yogyakarta: Cahaya Atma Pustaka.
- Unpad, 2002. Konsumsi camilan pada anak. Resiko Terjadinya Obesitas. Jakarta
- Wibowo, Singgih. 2006. Budi Daya Bawang. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G. 1988. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan kedua. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 p.
- Yuniarti, et,al (2012). Teknik Pengemasan Benih Rekalsitran untuk Transportasi. Balai Penelitian Teknologi Perbenihan Bogor. Bogor
- Zuhra, C. F. 2006. Cita Rasa (*Flavor*). Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.