

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulkadir FM, Mustapha M, dan Haruna HMS. 2017. *Skrining Fitokimia dan In vitro Ekstrak Etanol Allium cepa L. Terhadap Bakteri dari Hawwked (Moringa oleifera) Meal yang Dijual di Kaduna Metropolis*. Jurnal Penelitian Kimia Nigeria. Vol. 22, No. 2
- Ali, N. B. V., Rahayu, E., & Sunarjono, H. 2003. *Wortel & Lobak*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Ikan Segar*. SNI 2729:2013. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional
- Berlian, N., Hartuti. 2003. *Wortel dan Lobak*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal 104
- Buckle, K.A. et al. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press
- Cahyo dan Hidayanti. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisus..
- Donowati, T., Netty W.,Reni G. 2015. *Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Sebagai Makanan Sehat*. Prosiding Seminar Nasional Biodiv Indon 1(8): 2016-2020
- Fitriyani, E dan I.M.Deviarni. 2018. *Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Ikan Toman (Channa micropeltes) Menjadi Serbuk Albumin*. Jurnal Galung Tropikal 7(2): Hal 102-114.
- Gania. 2020. Samosa Isi Tuna (Sedikit Modifikasi). <https://cookpad.com/>
- Hafiludin. 2015. *Analisis Kandungan Gizi Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda*. Jurnal kelautan vol 8(1): 40
- Hembing, W. 2002. *Tanaman Obat Untuk Penyembuhan*. Jakarta: PT. Gramedia
- Hendra. 2017. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Bawang Putih (Allium sativum L) dan Lama Penyimpanan Terhadap Daya Awet Tahu Putih*. Jurnal Biota Vol. 3 No. 2 Edisi Agustus 2017. Hal 54.
- Istanti, I. 2005. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu (Hyposarcus pardalis)*. Skripsi. Bogor: ITB
- Noviyanti, Sri W, Muhammad S. 2016. *Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan 1(1): Hal 58-66
- Palupi, N.S, F.R Zakaria, dan E. Prangdimurti. 2007. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul E-Learning. Bogor: IPB
- Pertiwi. 2013. "Laporan Praktikum Teknologi Buah dan Sayur". Diakses :28 Juli 2017
- Purnowati, I., Hidyati, D., dan Suparinto, C. 2007. *Ragam Olahan Bandeng*. Yogyakarta: Kanisius

- Rukmana, R. 1995. *Bertanam Bawang Daun*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sulistiyo, C.N. 2006. *Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor, IPB
- Sutomo, B. 2012. “Peran Bawang Putih sebagai Antimikroba”. <https://Budi-Sutomo-mengenal-jenis-fungsi-bumbu-rempah-nusantara-dankontinental>. Diakses pada tanggal 11 November 2018.
- Susanto, E. 2010. *Pengolahan Bandeng Duri Lunak (Channos channos Forsk)*. Semarang: Universitas Diponegoro
- Swasono, M.A.H. 2018. “Optimasi Pengolahan Kaldu Ayam dan Brokoli Dalam Bentuk Instan dan Analisa Biaya Produksi”. <http://jurnal.yudharta.ac.id> File Utama Naskah-2346-2-10-20180114.pdf
- Widyastuti, N., Donowati, T., dan Reni, G. 2015. *Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Penyedap Alternatif Masa Depan*. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT –TPI Program Studi TIP –UTM
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuniarti, D.W, Titik, D.S, dan Eddy, S. 2013. *Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. Thpi Student Journal 1(1): 1-9. Malang: Universitas Brawijaya.