

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Ketahanan Pangan. 2015. *Diversifikasi Konsumsi Pangan Kinerja dan Perspektif ke Depan*. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Sidoarjo. 2019. *Statistik Produksi Ikan di Tambak Menurut Jenis Per Bulan (kg)*. Sidoarjo: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. 2018. *Statistik Produksi Perikanan Budidaya Menurut Komoditas Utama (ton)*. Jawa Timur: Badan Pusat Statistik.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- Fitri, Amiza., Anandito, R. Bagaskara Katri., Siswanti. 2016. *Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng pada Stik Ikan sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi*. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. IX, No. 2.
- Hakim, Luchman., Batoro, Jati., Sukenti Kurniasih. 2015. *Etnobotani Rempah-Rempah di Dusun Kopen Dukuh Kabupaten Banyuwangi*. *Jurnal Ilmu Pengetahuan Alam*. Vol. 6, No. 2.
- Indriaty, Fetty., dan Kaseke, Hilda F.G. 2016. *Peningkatan Cita Rasa Bumbu Woku pada Ikan Tuna*. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. Vol. 8, No. 2.
- Ishak, Saeful. 2020. *Kualitas Organoleptik dan Kesukaan Nugget Telur Itik dengan Level dan Jenis Bahan Pengisi yang Berbeda*. Thesis. Universitas Hasanuddin.
- Kusnandar, Feri. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Lekahana, V.N. 2016. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang*. *Jurnal Agribisnis Perikanan* 9 (1): 1-8.
- Mahrus, dkk. 2020. *Peningkatan Gizi Keluarga Melalui Program Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) di Dusun Bale Kuwu Desa Gunung Sari*. *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*. Vol. 3, No. 1.
- Masitoh, Siti. 2020. *Pengembangan Eelrolade (Rolade Belut) Berbahan Dasar Belut Sebagai Produk Inovasi Olahan Ikan*. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga*. Vol. 15, No. 1.

- Mediatani. 2015. *Cara Sukses Menanam Lada dengan Mudah*. Diakses tanggal 5 April 2021.
- Nusantari, Elya., Abdul, Aryati., Harmain, Rita Marsuci. 2016. *Ikan Bandeng Tanpa Duri Sebagai Peluang Bisnis Masyarakat Desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo*. Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat. Vol. 3, No. 1. ISSN: 2460-8572. Hlm 78-87.
- Rahmadhani dan Sumarmi. 2017. *Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di PT. Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten*. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Hal 291-299.
- Ramadhani, Nurfitri., Herlina., Pratiwi, Anjani chintya. 2018. *Perbandingan Kadar Protein pada Telur Ayam dengan Metode Spektrofotometri Sinar Tampak*. Jurnal Ilmiah Farmasi 6 (2): 53-56.
- Redjeki, Sri., Akbar, Dimas Faizal., Arief, Muhamad Reza. 2020. *Garam Sehat Rendah Natrium Menggunakan Metode Basah*. Jurnal Teknik Kimia. Vol.14, No. 2.
- Santoso, dkk. 2018. *Keakraban Produk dan Minat Beli Frozen Food : Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, dan Lingkungan Sosial*. Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen. Vol 11, No.2.
- Sepang, Esterlita E., Palar, C.K.M., Sompie, M., Rembet G.D.G. 2018. *Pengaruh Penggunaan Filler yang Berbeda Terhadap Nilai pH, Kadar Air, Cita Rasa dan Kekenyalan Bakso Daging Sapi*. Jurnal Zootec. Vol. 38, No. 2. ISSN: 0852-2626. Hlm 388-395.
- Susanto, Eko. 2010. *Pengolahan Bandeng Duri Lunak*. Semarang: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro Semarang.