

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. dan Liviawaty, 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 34 Tahun 2019 *Kategori Pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Berhimpon, S. 1997. *Potensi Industri Pangan Hasil Laut di Sulawesi Utara*. Manado: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Manado.
- Cahyono, B. 2000. *Budidaya Ikan Tawar*. Yogyakarta: Kanisius.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Kasnowihardjo, Gunadi. 2017. *Manusia dan Ranu Kajian Arkeologi Permukiman*. Yogyakarta: Kepel Press.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2021. Produksi Perikanan 2018. https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=total_ikan&i=2. Diakses tanggal 15 April 2021.
- Kubala, JH. 2019. *7 Science-Based Health Benefits of Selenium*. <https://www.healthline.com/nutrition/selenium-benefits>. Diakses tanggal 9 Mei 2021.
- Kusumaningati RW. 2009. *Analisa Kandungan Fenol Total JAhe (Zingiber officinale Rosc.)* Jakarta: Secara in Vitro Fakultas Kedokteran UI.
- Memo Timur Lumajang. 2018. Budidaya Ikan Ranu Klakah Dimaksimalkan. <http://www.memotimurlumajang.id/2018/03/budidaya-ikan-di-ranu-klakah.html>. Diakses tanggal 19 April 2021.
- Mudjajanto, S.E., dan L. N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Swadaya.
- Mukrie, A.N. 1990. *Manajemen Pelayanan Gizi Instusi Dasar*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Mustinda, Lusiana. 2015. *Dumpling enak dengan Aneka Isian yang Gurih*. <https://foodd.detik.com/info-kuliner/d-2899070/gyoza-dumpling-enak-dengan-aneka-isian-yang-gurih>. Diakses tanggal 9 Mei 2021.
- Permatasari, N. E. 2017. *Pengaruh Substitusi Keong Sawah (Pila ampullacea) dan Puree Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Protein, Kalsium, Zat Besi, dan Seng Serta Nilai Ekonomi Gyoza sebagai Jajanan Anak Sekolah Stunting*. (Skripsi yang tidak dipublikasikan). Surabaya: Universitas Airlangga.
- Permatasari, Nabillah Eka., Adi, Anis Catur. 2018. *Daya Terima dan Kandungan Gizi (Energi, Protein) Gyoza yang Disubstitusi Keong Sawah (Pila Ampullacea) dan Puree Kelor (Moringa oleifera)*. Dalam Media Gizi Indonesia, Vol. 13 No. 1. 62-70.

- Udjaili, Sulistiawaty, Jemmy Abidjulu, dan Edi Suryanto. 2015. *Aktivitas Antioksidan dari Akar Bawang Daun (Allium fistulosum L.)*. Dalam Jurnal MIPA Unsrat Online 4 (1) 20-23.
- Whistler, R.L.1984. *Starch: Chemistry and Technology*. Orlando: Academic Press.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Yenita. 2009. *Kandungan Sipadeh Jahe (Zingiber officinale)* Dalam Ibnu Sina Jurnal Kedokteran dan Kesehatan, Vol. 4 No.3. 134-138.
- Xangming, Xu. 2015. *Digest a journal of foodways and culture; Gyoza: A Dumpling Innovation*. American Folklore Society.