

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymus. 2017. <http://www.netralnews.com/news/kuliner/read91884/dengan-cara-ini-tekstur-risol-lembut-dan-elastis>. Diakses Tanggal 08 Agustus 2020.
- Atisatya, C.A. 2016. *Kombinasi Pati Singkong Dan Karboksimetilselulosa (CMC) Sebagai Edible Coating Untuk Meningkatkan Kualitas Kentang Potong Selama Penggorengan*. Skripsi. Program Studi Biologi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Bagaskara Soca, Lelono, D., dan Widodo, T.W. 2016. *Pengembangan Hidung Elektronik Untuk Klasifikasi Mutu Minyak Goreng Dengan Metode Principal Component Analysis*. IJEIS. Jurusan Ilmu Komputer Dan Elektronika. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Brugman Eieren. 2017. *Pengendalian Penyakit Hawar (Lateblight) Pada Kentang (Solanum tuberosum L.) Melalui Penerapan Solarisasi Tanah Dan Aplikasi Agen Hayati Trichoderma Harzianum*. Skripsi. Program Studi Agroteknologi. Fakultas Peternakan Dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Dessuara, C.F. 2015. *Pengaruh Tepung Tapioka Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Mie Herbal Basah*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Fadilah, D.D.H. 2015. *Analisis Organoleptik Dan Daya Tahan Simpan Pada Produk Risoles Dengan Menggunakan Formulasi Isi Olahan Buah Durian Terhadap Daya Terima Konsumen*. Skripsi. Program Studi Manajemen Industri Katering. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Harlina dan Ali Rosidi. 2018. *Hubungan Antara Bentuk, Tempat Pembelian Dan Tempat Penyimpanan Garam Dengan Kualitas Garam Pada Keluarga Anak Penderita Gangguan Akibat Kekurangan Iodium Di Puskesmas Kalimati Kabupaten Brebes*. Tesis. Fakultas Ilmu Keperawatan Dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.

- Kusuma, A.B. 2015. *Pertumbuhan Dan Hasil Bawang Merah (Allium Ascalonicum L.) Yang Diberi Pupuk Kandang Ayam Dengan Kerapatan Tanam Berbeda*. Skripsi. Program Studi Agroteknologi. Fakultas Pertanian Dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Novayanti, S.R. 2017. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Organoleptik Pada Manisan Kolang Kaling*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung.
- Noviyani., Wahyuni S., dan Syukri, M. 2016. *Analisis Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Dan Ilmu Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Parinduri Maisyarah. 2016. *Pengaruh Perbandingan Tepung Kedelai Germinasi Dengan Tapioka Dan Perbandingan Daging Ayam Dengan Bubur Rebung Terhadap Mutu Nugget*. Skripsi. Program Studi Teknologi Dan Ilmu Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Prabhaningrum, A.D.S.A.A., Suamba, K.I., dan Wijayanti, U.P. 2016. *Pengawasan Bahan Baku Dan Mutu Yang Efektif Guna Mendukung Kelancaran Proses Produksi Pada PT Alove Bali*. Jurnal Agribisnis dan Agrowisata. Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas Udayana. Denpasar.
- Pratama, I.R., Rostini I., dan Rochima, E. 2018. *Profil Asam Amino, Asam Lemak Dan Komponen Volatil Ikan Gurame Segar (Osphronemus Gouramy) Dan Kukus*. JPHPI. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjadjaran. Sumedang.
- Priyatnomo, M.A., Khasanah, W., dan Salimi, M. 2017. *Jajanan Tradisional Sebagai Bahan Ajar Pembelajaran IPS Untuk Sekolah Dasar*. Prosiding Seminar Nasional Inovasi Pendidikan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Purnama, A.A. 2016. *Kandungan Gizi Dan Daya Terima Mi Basah Dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus (Channa striata sp) Dan Sari Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryfolius Roxb)*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatra Utara. Medan.

- Purnama, C.R., Retnaningsih, A., dan Aprianti, I. 2019. *Perbandingan Kadar Protein Susu Cair Uht Full Cream Pada Penyimpanan Suhu Kamar Dan Suhu Lemari Pendingin Dengan Variasi Lama Penyimpanan Dengan Metode Kjeldhal*. Jurnal Analis Farmasi. Akademi Analis Farmasi Dan Makanan Putra Indonesia Lampung. Lampung.
- Putri, G.S.N. 2016. *Karakteristik Selai Wortel (Daucus carota L) Dengan Penambahan Pektin*. Skripsi. Fakultas Peternakan Dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Senan., Mastika, K.I., dan Suhartono. 2013. *Implementasi Pengawasan Proses Produksi Pada UD. New Water Hasta Agung Jember*. Atikel Ilmiah Hasil Penelitian Mahasiswa. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik. Universitas Jember. Jember.
- Setiani Wiwik. 2014. *Tinjauan Sistem Distribusi BBM Ke SPBU Pada PT Pertamina (Persero) UPms II Palembang*. Laporan Akhir. Jurusan Administrasi Bisnis. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.
- Simanjuntak, O.P.M. 2018. *Penetapan Kadar Asam Lemak Trans Pada Risole Yang Dijual Di Outlet Modern Kecamatan Medan Petisah Menggunakan Kromatografi Gas Spektrometri Massa*. Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Farmasi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan. Medan.
- Sirait, A.A.V. 2018. *Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Terhadap Proses Non-Enzimatis Browning Jus Buah Pir Yali (Pyrus Betschneideri Rehd.) Yang Dipanaskan Pada Suhu 60°C*. Skripsi. Jurusan Biologi. Faktultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Suarno, H.F., Mukaromah, A.H., dan Ethica, S.N. 2017. *Profil Protein Berbasis SDS – Page Pada Ikan Mujair (Oreochromis mossambicus) Berdasarkan Variasi Waktu Penggorengan Deep Frying*. Tesis. Fakultas Keperawatan Dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Triyadi, K.M. 2018. *Studi Pembuatan Nugget Ikan Gluten Free Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomea batatas L.)*. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar. Denpasar.
- Waldani Ulfa. 2019. *Uji Efektivitas Ekstrak Bawang Putih Dan Lengkuas Sebagai Pestisida Nabati Dalam Mengendalikan Penyakit Antraknosa Pada Tanaman Bawang Prei (Allium porrum Linn)*. Fakultas Pertanian Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.

- Wicaksono, B.T. 2016. *Pengaruh Suhu Dan Lama Simpan Terhadap Susu Pasteurisasi Rasa Jahe Pada Suhu Dingin*. Skripsi. Jurusan Peternakan. Fakultas Pertanian Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Yuhan Dely. 2015. *Analisis Faktor – Faktor Produktivitas Tanaman Dan Kelayakan Ekonomi Lada (Piper nigrum L.) Di Kabupaten Belitung Timur*. Skripsi. Program Studi Agroteknologi. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Yusuf, A.N. 2017. *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Garam Dalam Pembuatan Telur Asin Dari Berbagai Jenis Telur Terhadap Nilai Organoleptik Sebagai Sumber Belajar*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.