

## DAFTAR PUSTAKA

- Agnesia, N.P. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah dan Ikan Lemuru Terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia Cheese Stick Sebagai Bahan Pangan Alternatif. [skripsi]. Politeknik Kesehatan Medan.
- Alsuhendra & Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penelitian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Artani, G.D, Mariani, Cahyana. C. 2020. The Analysis Of Consumer Acceptance On Salted Cookies With Shrimp Waste Flour Substitution. The 3rd International Conference on Cullinary, Fachion, Beauty, and Tourism (ICCFBT), 2020.
- Azhar, M. Efendi, J. Syofyeni, W. Lesi, R.M. & Novalina, S. 2010. Pengaruh Konsentrasi NaOH Terhadap Derajat Deasetilasi Kitin Dari Limbah Kulit Udang. *Jurnal Eksakta. Volume 1, Tahun 2010. hlm 1-10. Universitas Negeri Padang*.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2019. *Produksi Perikanan Budidaya Menurut Provinsi dan Jenis Budaya, 2000-2017*. <https://www.bps.go.id/statictable/2009/10/05/1706/produksi-perikanan-budidaya-menurut-provinsi-dan-jenis-budidaya-2000-2017.html>. Diakses 20 November 2020.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. *Margarin (SNI 3541:2014)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Databoks. 2019. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2019/06/12/indonesia-eksportir-udang-beku-terbesar-keempat-di-dunia>. Diakses 26 November 2020
- Direktorat Jenderal Budidaya Departemen Perikanan dan Kelautan. 2005. Pengolahan limbah cangkang udang.
- Faridah, A., Kasmita, Yulastri, A., Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilid 2*. Jakarta
- FatSecret. 2020. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/udang?portionid=50858&portionamount=100,000>. Diakses 15 Juni 2020.
- Fransiska dan Deglas, W. 2017. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kue Stick. *Jurnal Teknologi Pangan. Volume 8, Nomor 2, Tahun 2017, hlm 171 -179. Politeknik Tonggak Equator*.
- Beybidanin, A.R., Surti, T., & Rianingsih, L. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Cangkang Ranjungan (*Portunus pelagicus*) Terhadap Kadar Kalsium Stik Keju. *Jurnal Pengetahuan & Biotek. Volume 5, No 2, Tahun 2016, hlm 16-20. Universitas Diponegoro*.

- Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. 2013. *Pangan Nusantara*. Jakarta: Kencana Perdana Media Grup.
- Gisslen, W. 2013. *Professional baking*. Kanada
- Handayani, S & Adie, W. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta Selatan.
- Ihsan A. 2013. *Usaha Camilan*. Yogyakarta: Pustaka Grhatama.
- Indozone. 2020 <https://www.indozone.id/health/jzsQ59d/kandungan-gizi-pada-lobster-termasuk-makanan-sehat-lho/read-all>. Diakses 10 Februari 2021.
- Irawan, Deni. 2017. *Untung Berlimpah Budidaya Udang*. Yogyakarta: CV Solusi Distribusi.
- Ismayani, Yeni. 2013. *400 Resep Kue Usaha Boga Paling Populer*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Istiqomah, N. 2020. Kadar Protein dan Sifat Organolpetik Penyedap Rasa Alami Komposisi Jamur Kuping dan Kepala Udang dengan Variasi Suhu. *Naskah Publikasi Ilmiah. Tahun 2020, hlm 1-12. Universitas Muhammadiyah Surakarta*
- Izzahanna. 2013 <http://cakebakerycatering.blogspot.com/2017/09/cheese-stick.html?m=1>. Diakses 20 Januari 2021
- Kasmini, S. 2012. Daya Terima Konsumen Dendeng Daun Singkong Dengan Penambahan Tepung Limbah Udang. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta
- Kementrian Kelautan dan Perikanan (KKP). 2018. *Kinerja Ekspor Produk Perikanan Indonesia Tahun 2018*. <https://kkp.go.id/djpdspkp/artikel/7947-kinerja-ekspor-produk-perikanan-indonesia-tahun-2018>. Diakses pada tanggal 30 November 2020.
- Kurniasih, M dan Kartika, D. 2011. Sintesis dan Karakterisasi Fisika-Kimia Kitosan. *Jurnal Inovasi. Volume 5, Nomor 1, Tahun 2011, hlm 42-48. Universitas Jenderal Soedirman.*
- Larasati, A. 2013. Daya terima Anak Sekolah Dasar Terhadap *Crackers* Rumput Laut Dengan Substitusi Tepung Limbah Udang Sebagai Makanan Jajanan. [skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta
- Lekahena, V.N.J. 2019. Karakteristik Kimia dan Sensori Produk Stik di Fortifikasi dengan Tepung Ikan Madidihang. *Jurnal Agribisnis Perikanan, Volume 12, Nomor 2, 2019. hlm 284-290. Universitas Muhammadiyah Maluku Utara.*
- Lestari, W.A. Dwiwana, P. 2016. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Dalam Bentuk Tepung Pada Pembuatan Stick. *Jurnal Ilmu Kesehatan, Volume 8, Nomor 2, 2016. hlm 46-52. Universitas Mh Thamrin.*

- Mahdiyah. 2014. *Statistik Pendidikan*. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya.
- Muna, Agustina dan Saptariana. 2017. Eksperimen inovasi pembuatan stik bawang substitusi tepung tulang ikan bandeng. *Jurnal Kompetensi Teknik Volume 8, Nomor 2, 2017. Hlm 53-59. Universitas Negeri Semarang*.
- Nadimin, Sirajuddin dan Fitriani, N. 2019. Mutu Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Bekatul dan Ikan Kembung. *Jurnal Media Gizi Pangan, Volume 26, Nomor 1, 2019. hlm 8-15. Politeknik Kesehatan Makassar*.
- Nimpuno, D. 2017. *Ayo Membuat Masakan & Kue dari Bahan Halal*. Jalarta: PT Gramedia Pustaka
- Nirmal, N.P. Santivarangkna, C. Rajput, M.D. Benjakul, S. 2020. Trends In Shrimp Processing Waste Utilization An Industrial Prospective. *Journal Trends In Food Science & Technology, Volume 103, 2020. hlm 20-35. Institute Of Nutrition Mahidol University*.
- Oktaviani, D.A. 2015. *Homemade Pastry and Bakery*. Surabaya: Genta Group Production.
- Okfrianti, Y, Kamsiah dan Yusma H. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging terhadap Kadar Kalsium dan Sifat Organoleptik Stik Keju. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia, Volume 6, Nomor 1, 2011. hlm 11-17*.
- Permana, D. Lamid, M. dan Mulyati, S. 2014. Perbedaan Potensi Pemberian Bahan Substitusi Tepung Limbah Udang dan Cangkang Kepiting Terhadap Berat Telur dan Kerabang telur Itik. *Jurnal Agroveteriner, Volume 2, Nomor 2, Tahun 2014. hlm 81-88. Universitas Airlangga*.
- Perwikasari, D. 2013 Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Simping Asin Dengan Penambahan Bubur Ikan Selar, Ikan Teri, dan Kepala-Kulit Udang. [skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta
- Purwanti, E., Sukarsono, & Zaenab. 2001. Teknologi Pemanfaatan Limbah Pengolahan Udang dengan Metode Destilasi. *Jurnal Ilmiah Dedikasi. Volume 1, Nomor 1, Tahun 2003. Universitas Muhammadiyah Malang*.
- Putri, R.D. 2018. Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan, Dan Sifat Sensori Stick Dengan Substitusi Tepung Gadung. *Jurnal Repository. Tahun 2018. hlm 1-13. Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- Rosandari, T dan Rahman, I.N. 2012. Pemanfaatan Limbah Kulit Udang (*Penaeus* sp) Untuk Penganekaragaman Makanan Ringan Berbentuk Stick. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 2012. Hlm 1-6. Institut Teknologi Indonesia*.
- Rusmiyati, S. 2019. *Pintar Budidaya Udang windu*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Sjoekri, Rima. 2017. *Seni Rasa*. Jakarta.

- Suliswati. 2016. *Panen Rupiah Dari Bisnis Pembesaran Udang*. Depok: PT Palapa.
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Administratif*. Bandung: Alfabeta.
- Suyanto, R & Ahmad, M. 2005. *Budidaya Udang Windu*. Jakarta: PT Penebar Swadaya
- Sachindra, N.M & Mahendrakar, N.S. 2005. Process Optimization For Extraction Of Carotenoids from Shrimp Waste With Vegetable Oils. *Bioresource Technology, Volume 96, Tahun 2005, hlm 1195-2000. Central Food Technological Reseach Institute India.*
- Syarbini, M. Husin. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Vatria, B. Johari, Y.T. & Wibowo, L. 2010. Penerapan Teknologi Pengolahan Kerupuk Udang Dengan Bahan Baku Limbah Kepala Udang Sebagai Usaha Peningkatan Ekonomi Dan Gizi Masyarakat Di Kelurahan Batulayang Kecamatan Pontianak Utara. *Jurnal Vokasi, Volume 6, Nomor 2, Tahun 2010, hlm 142-150. Politeknik Negeri Pontianak*
- Wahyuningtias, D. (2014). *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies dan Tepung Gandum Uth*. 5, 57–65.
- Widodo, E. 2017. *Ilmu bahan Pakan Ternak dan Formulasi Pakan Unggas*. Malang: UB Press
- Wowor, A.R.T.I. Bagai, B. Untuk, L. & Liwe. H. 2015. Kandungan protein kasar, kalsium, dan fosfor tepung limbah udang sebagai pakan yang diolah dengan asam asetat (CH<sub>3</sub>COOH). *Jurnal Zootek. Volume 35, Nomor 1, Tahun 2015. hlm 1-9. Universiatas Sam Tarulangi Manado.*