

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 1992. *Pemeliharaan Kepiting. Cetakan ke-7. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 74 hal.*
- Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan timur. 2021. *Provinsi Kalimantan timur Dalam Angka Kalimantan timur Province In Figures 2021*. BPS Provinsi Kalimantan timur. Kalimantan timur.
- Christian, D., Wicandra, O. B., & Asthararianty, A. (2015). Perancangan Buku Panduan Wisata Kuliner Khas Kalimantan di Samarinda. *Jurnal DKV Adiwarna*, 2(7), 10
- Chui, Chun dkk. 2013. Biochemical changes of traditional Chinese-type soy sauce produced in four seasons during processing. *Jurnal Food. South China University of Technology*. China.
- Demayanti, F., & Soenarto, S. (2018). Pengembangan Video Pembelajaran Bumbu Dan Rempah Pada Mata Pelajaran pengolahan Makanan Kontinental. *Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan*, 5(1), 91–102. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.21831/jitp.v5i1.14028>
- Fadhil, Aulia. (2015). *Bumbu Dapur Nusantara Super Lengkap*. Yogyakarta: Familia.
- Fadiati, Ari. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Jakarta: Remaja Rosdakarya.
- Kasry, A. 1996. *Budidaya Kepiting Bakau dan Biologi Ringkas*. Penerbit Bhratara. Jakarta. 87 hal.
- Keenan C. P. 1999. *The fourth species of scylla. Dalam Mud crab aquaculture and biology*. ACIAR proceedings. 78. ACIAR. Canberra. 48-58
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.

Muchtadi, Tien R dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfa Beta. Bandung.

Mulyadi. 2010. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Akademik Manajemen Perusahaan.

Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). The Effect of Packaging Technique and Types of Packaging on the Quality and Shelf Life of Yellow Seasoned Pindang Fish. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 464–475. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i3.28926>

Natasia, Y. A. (2017). *Landasan Konseptual Perencanaan Dan Perancangan Pusat Budidaya Kepiting Bakau Di Balikpapan* (Doctoral Dissertation, Uajy).

Negara., Sio., Rifkhan. dan Arifin, M (2016) “Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda,” *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), hal. 286–290. doi: 10.29244/jipthp.4.2.286-290.

Purnita, N. R. (2017). *Hubungan Waktu Tunggu dan Suhu Makanan dengan Daya Terima Makanan di RSUD dr. Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).

Prianto, E. 2007. *Peran Kepiting Sebagai Spesies Kunci (Keystone Spesies) pada Ekosistem Mangrove*. *Prosiding Forum Perairan Umum Indonesia IV*. Balai Riset Perikanan Perairan Umum. Banyuasin.

Sudarmayasa, I. W., Noor, M. F., & Uhai, S. (2019). *Standarisasi Produk Rumah Makan Khas Samarinda Di Kota Samarinda*. *Sebatik*, 23(2), 633-640.

Sulistiono, riani, et al. (2016). Pedoman Pemeriksaan/Identifikasi Jenis Ikan Dilarang Terbatas (Kepiting Bakau/Scylla spp.). Pusat Karantina dan Keamanan Hayati Ikan Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan.4-8. <http://bkipm.kkp.go.id/bkipmnew/public/files/regulasi/PEDOMAN%20IDENTIFIKASI%20KEPITING%20BAKAU.pdf>. Diakses 11 agustus 2021

Waynsari, anwar dan amri. 2018. *Manajemen system penyelenggaraan makanan institusi*. kemenkes.

Wibowo Singgih.2007.*Budi daya bawang*. Jakarta: Penebar Swadaya; .h.160-136.

