

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, Ridawati. 2011. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Anonim. 2008. *Pie Pastry*. (<http://klubberanibaking101.blogspot.com>) diakses pada Minggu, 26 Juli 2015.
- Astanti, Guspri Devi dan Dahlia, Mutiara. 2013. Modul *Pastry* Kontinental. Jakarta. UNJ.
- Belitz, H-D & Grosch. 2009. *Food Chemistry*. Berlin. Springer Science & Business Media.
- Boga, Yasa. 1997. *Cake & Pastry*. Jakarta: Gramedia.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2012. *Tabel Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Direktorat Jenderal Perikanan, 1983. *Sumberdaya Perikanan Laut di Indonesia*. Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Hasil Perikanan*. Jilid 1. Yogyakarta. Liberty.
- Hoesni, Albertin. 2009. *Pedoman Memasak Terampil: Pie dan Tart*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Ismayani, Yenny. 2010. *Pie Lezat Ala Cake dan Coffee Shop*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Kordi, M. Gufran H. 2010. *A to Z Budi Daya Biota Akuatik untuk Pangan, Kosmetik dan Obat-obatan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Lange, Manfred & Bogasari Baking Center. 2006. *Pastry Teori & Resep Internasional*. Jakarta: Gaya Favorit Press.
- Lestari, S. 2001. *Pemanfaatan Tulang Ikan Tuna (Limbah) Untuk Pembuatan Tepung Tulang*. Skripsi. Bogor. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Institut Pertanian Bogor
- Marta'ati, Marisa. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna (Thunnus sp.) dan Proporsi Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Rich Biscuit*. Skripsi. Surabaya. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya.

- Maulida, N. 2005. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Madidihang sebagai Suplemen dalam Pembuatan Biskuit (crackers). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB. Bogor.
- Mudjajanto, Eddy Setyo dan Lilik Noor Yulianti. 2004. Membuat Aneka Roti. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Mutholib, M. Abdul. 2014. *Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Duchenes) Pada Pembuatan Kulit Tartlet Terhadap Mutu Sensoris* [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik UNJ
- Nainggolan, Hermina dkk. 2014. Kelautan dan Perikanan dalam Angka 2014. Jakarta. Pusat Data, Statistik dan Informasi.
- Orias, A. 2008. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangianus Sp*) Sebagai Sumber Kalsium Dan Fosfor Dalam Pembuatan Biskuit. [Thesis]. Pascasarjana IPB, Bogor.
- Purdy, Susan G. 2005. *Pie In The Sky*. New York: HarperCollins Publishers.
- Puspitarini, M. 2011. Baru, Keripik dari Tulang Ikan. <http://news.okezone.com/read/2011/11/10/373/527442/baru-keripik-dari-tulang-ikan>. diakses pada Minggu, 26 Juli 2015.
- Syarbini, M Husin. 2013. A-Z Bakery. Solo. Metagraf.
- Trilaksani, Wini. 2006. *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna*. (<http://repository.ipb.ac.id>) diakses pada Selasa, 23 Juni 2015.
- Whitney EN & Hamilton. 1987. Understanding Nutrition. New York. West Publishing Company.
- Winarno, F. G. 2004. Keamanan Pangan; Jilid 2. Bogor. M—Brio Press.