

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Ansori, M. (2018, Desember 19). *KKP Nyatakan Angka Konsumsi Ikan 2018 Lampau Target*. Retrieved Juni 10, 2019, from Harian Ekonomi Neraca: <http://www.neraca.co.id>
- Anggaraeni, Y. (2015). Karakteristik Roti Tawar dengan Substitusi Tepung Gayam (*inocarpus edulis forsts*). Jember: Universitas Jember.
- Asmoro,N., Hartati, S., Handayani, C. (2017). *Karakteristik Fisik dan Organoleptik Produk Mocatilla Chips dari Tepung Mocaf dan Jagung. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. Vol.1, 64-70.
- Betari, K. D. (2016). Pemanfaatan Tepung Tiwul Tawar Instan Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Sus Kering. *e-journal Boga Universitas Negeri Surabaya, Volume 5, No. 1, Edisi Yudisium Periode Februari 2016*, 168 - 174.
- Caballero, C. (2003) *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*. Baltimore (US): Academic Press.
- Dambrosio, A., et al (2016.). *Aspects Of Vietnamese Sutchi Catfish (Pangasius Hypothalmus) Frozen Fillet Quality: Microbiological Profile and Chemical Residues*. Journal Of Food Safety, 1-5.
- Drowshak, E. (1981). Non enzymatic browning and its effect on protein nutrition. *CRC Crit Rev, Food Nutrition*,13, 1-9.
- Fauziah , M., & Sapta , H. (2009). *Sayur dan Bumbu Dapur Berkhasiat Obat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Handayani, S., & Wibowo, R. A. (2014). *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Hariadi, H., & Rahimah, Y. (2017). *Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Bakso Ikan Nila (Oreochromis niloticus) dan Wortel (Daucus carota L)*. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*Vol 3 No.1 Mei 2017, 172-177.
- Hildayati, T.M. (2017). *Pengaruh Substitusi Bekatul dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering*. *e-Journal Boga*. Vol: 5(1), 20-39.
- Hendriyani, I. . and Setiari, N. (2009) ‘Kandungan klorofi dan pertumbuhan kacang panjang (Vigna sinensis) pada tingkat air yang berbeda’, *Jurnal Sains dan Matematika*, 17(3), p. 17(3): 145 – 150.
- Ikasari, D., & Suryaningrum, T.D. (2015). *Quality Chages Of Pangasius During Ice Storage*. *Squalen Bulletin Of Marine & Fisheries Postharvest & Biotechnology*, 109-120.

- Ismayani, Y. (2007). *Produk Andalan Cake Shop: Variasi Kue Sus*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Khairuman, & Amri, K. (2010). *Petunjuk Praktis Budidaya Patin di Kolam Terpal*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Kusumanegara, A.I., Jamhari, dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol nugget ampela dengan imbalanced filler tepung mocaf yang berbeda. *Buletin Peternakan* Vol. 36(1): 19-24,
- Kusuma, & Puspita, D. (2016). *Aplikasi Komputer dan Pengolahan Data Pengantar Statistik Industri*. Malang: UB Press
- Mahyuddin, K. (2010). *Panduan Lengkap Agribisnis Patin*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Marom, A., Astuti, P., Fajri, M. (2014). *Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Kualitas Choux Pastry Kering*. *Food Science and Culinary Education Journal*. Vol:1, 72-78.
- Matz, SA (1972). *Bakery Technology and Engineering*. 2nd Edition. The AVI Publ Comp Inc, Connecticut
- Murdiati, A., & Amaliah. (2013). *Panduan Penyediaan Pangan Sehat Untuk Semua*. Jakarta: Kencana PRENADAMEDIA Group.
- Nabilah, N.M. (2019). *Studi Pembuatan Produk Snack Sus Kering Berbahan Dasar Tepung Jagung*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ningtyas, N.S. (2015). *Karakteristik Cookies Terigu yang Disubstitusi Campuran Tepung Kecambah Jagung dan Tepung Gembolo*. Jember: Universitas Negeri Jember.
- Oktavia. D.A. (2007). Kajian SNI 01-2886-2000. Makanan ekstrudat. *Jurnal Standardisasi*, 9(1): 1-9.
- Paran, S. (2009). *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry dan Kue Kering*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Parera, N.T., Bintoro, V. P., Rizqiati, H. (2018). *Sifat Fisik dan Organoleptik Gelato Susu Kambing Dengan Campuran Kayu Manis (Cinnamomum burmanii)*. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol:2(1), 40-45.
- Perikanan, K. K. (2018, April 11). *Industri Patin Indonesia Rebut Pasar Global*. Retrieved Juni 10, 2019, from Kementerian Kelautan dan Perikanan Indonesia: <https://www.kkp.go.id>
- Perikanan, K.K. (2020, Februari 10). *Harga Ikan Rata-rata di Tingkat Eceran (Rp/Kg)*. Retrieved Februari 10, 2020, from Kementerian Kelautan dan Perikanan Indonesia: <http://wpi.kkp.go.id/>

- Purnomowati, I., Hidayati, D., & Saparinto, C. (2008). *Aneka Kudapan Berbahan Ikan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Putera, A. D. (2018, April 11). *Produksi Ikan Patin Dalam Negeri Melonjak Berkat Larangan Impor*. Retrieved Juni 10, 2019, from Kompas.com: <http://www.kompas.com>
- Pratama, R.I, Rostini, I., Liviawaty, E. (2014). *Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus Sp)*. *Jurnal Akuatika*. Vol .5 (1): 30-39.
- Ratnasari, Y. (2014) 'Pengaruh substitusi mocaf dan jumlah air terhadap hasil jadi choux paste', *E-journal Boga*, 3(1), pp. 141–148.
- Rijkaart, C. (1984) 'Producing the perfect pastry', *Food Manufacture.*, 59(8), pp. 46–47.
- Rochliana, J. T. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung dan Jenis Tepung Jagung pada Hasil Jadi Sus Kering Ditinjau Dari Sifat Organoleptik. *e-journal Boga, Volume 7, No. 2, Edisi Yudisium Kedua 2018*, 168-177.
- Rusmiati, A., & Tetty. (2005). *Aneka Masakan Telur*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Ramadhan, A., Suwandi, R., & Trilaksani, W. (2016). *Competitiveveness Strategies Of Indonesia Pangasius Fillet*. *Indonesian Journal Of Business and Entrepreneurship*, Vol.2 No.2, 82-92.
- Sarwono B. 1986. *Jeruk Nipis dan Pemanfaatannya*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suharto, S., Romadhon., & Redjeki, S. (2016). Analisis Susut Bobot Pengukusan dan Rendemen Pengupasan Rajungan Berukuran Berbeda dan Rajungan Bertelur. *e-jurnal Universitas Diponegoro*, Vol. 12 No.1:47-51.
- Sulistyowati, D. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Komposit Tatan (Tepung Ampas Tape dan Ketan) Terhadap Kualitas Sus Kering. *e-jurnal Universitas Negeri Surabaya*.
- Sundari, D., Almasyhuri., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, Vol. 25 No. 4:, 235 - 242
- Suryani, A., Hidayat, E., Sadyaningsih, D., & Hambali, E. (2006). *Bisnis Kue Kering*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Suryaningrum, D. (2008). Ikan Patin: Peluang Ekspor, Penanganan Pascapanen, dan Diversifikasi Produk Olahan. *Squalen Vol. 3 No. 1*, 16-23.
- Suryaningrum, T. D., Suryanti, & Muljanah, I. (2013). *Membuat Filet Ikan Patin*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Suryaningrum, D., et all (2016). Karakteristik Kerupuk Panggang Ikan Lele (*Claris gariepinus*) dari Beberapa Perbandingan Daging Ikan dan Tepung Tapioka. *JPB Kelautan dan Perikanan* Vol. 11 No. 1, 25-40.
- Syarbini, M. H. (2016). *Pastrypreneur*. Solo: PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Szczesniak, A. (2002) 'Texture is asensory property', *Food Quality and Preference*, 13, pp. 215–225.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuliarti, N. (2008). *Pilih VEGETARIAN atau NONVEGETARIAN? Plus-Minus Pilihan Anda dari Segi Kesehatan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yusmarini, et all (2013). Mie Instan Berbasis Pati Sagu dan Ikan Patin serta Pendugaan Umur Simpan dengan Metode Akselerasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* Vol. (5) No.2, 25-33.
- Zuraya, N. (2018, November 21). *KKP: Konsumsi Ikan Nasional Naik Setiap Tahun*. Retrieved Juni 10, 2019, from Republikas: <http://www.republika.co.id>

