

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2023). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara.
- Arief, I. I., Wulandari, Z., Suryati, T., & Soenarno, M. S. (2021). *Prosedur Operasional Pengolahan Daging*. PT Penerbit IPB Press.
- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*. AE Publishing.
- Bahar, B. (2006). *Panduan Praktis Memilih dan Menangani Produk Perikanan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Bango. (n.d.). *Peranan rempah dalam aneka olahan daging sapi*. <https://www.bango.co.id/tips/detail/120/peranan-rempah-dalam-aneka-olahan-daging-sapi>. Retrieved December 20, 2022.
- Biksono, D. (2022). *Teknik Pengeringan Dasar*. Deepublish.
- Boga, Y. (2013). *Masakan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.
- Estiasih, T., Harijono, Waziroh, E., & Fibrianto, K. (2022). *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara.
- Fachrudin, L. (1997). *Membuat Aneka Dendeng*. Kanisius.
- Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2022). Karakteristik Warna L* A* B* Dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan *Lactobacillus Plantarum*. *Wahana Peternakan*, 6(1), 30–37.
- Ferantika, C. N., Haryati, S., & Larasati, D. (2020). Karakteristik fisiokimia dan organoleptik bakso ikan kembung (*rastrelliger kanagurta*) dengan substitusi wortel (*daucus carota*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(1), 34.
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, penyedap, dan penyerta masakan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.
- Gardjito, M. (2014). *Pendidikan Konsumsi Pangan*. Kencana.
- Hamid, M., & Dayana, I. (2002). *Pengantar Fisika Lingkungan*. Guepedia.
- Hapsari, K. A. P., Sugitha, I. M., & Suparthana, I. P. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*). *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(1), 123–133.
- Harnisah, H., Riyadi, S., & Jaya, F. M. (2018). Karakteristik dendeng ikan nila (*oreochromis niloticus*) dengan konsentrasi penambahan gula aren berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 13(2), 83–87.

- Inayati, D., Haryati, S., K. E. B., & Sudjatinah. (2019). Karakteristik fisikokimia, organoleptik dendeng ikan gabus (*channa striata*) dengan variasi jenis tepung. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products*, 1–12.
- Indaryanto, F. R., Tiuria, R., Wardiatno, Y., & Zairion. (2019). *Ikan Kembung {Scombridae: Rastrelliger sp.} Genetik, Biologi, Reproduksi, Habitat, Penyebaran, Pertumbuhan, dan Penyakit*. PT Penerbit IPB Press.
- Indraswari, S., Kurniasari, R., & Fikri, A. M. (2022). Karakteristik Organoleptik dan Kandungan Gizi Bakso Ikan Kembung dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 6(1), 94–104.
- Kusnadi, J. (2018). *Pengawet Alami Untuk Makanan*. UB Press.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. UB Press.
- Lobo, R., Santoso, J., & Ibrahim, B. (2019). Karakteristik dendeng daging lumat ikan tongkol dengan penambahan tepung rumput laut *eucheuma cottonii*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 273–286.
- Manfaati, R., Baskoro, H., & Rifai, M. M. (2019). Pengaruh waktu dan suhu terhadap proses pengeringan bawang merah menggunakan tray dryer. *FLUIDA Jurnal Sains Dan Teknologi*, 12(2), 43–49.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya terima konsumen terhadap citarasa es krim buah kawista (*limonia acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 8(2), 20–27.
- Muchlisyyah, J., Laeliocattleya, R. A., & Putri, W. D. R. (2017). *Kimia Fisik Pangan*. UB Press.
- Nadhira, D. H., Liviawaty, & Kurniawati, E. N. (2019). Identifikasi Kapang Pada Dendeng Daging Lumat Nila Dengan Penggunaan Anti Kapang Lidah Buaya. In *Jurnal Perikanan dan Kelautan* (Issue 1).
- Nesi, M. I., Sio, S., & Kia, K. W. (2019). Kualitas mikrobiologi dendeng sapi yang di curring dengan ekstrak rosella (*hibiscus sabdariffa*. L). *Journal of Animal Science*, 4(3), 40–42.
- Novianti, T. (2020a). Kajian Pemanfaatan Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger Spp*) Sebagai Bahan Penyedap Rasa Alami Non MSG Dengan Pendekatan Bioekonomi Perikanan. *Barakuda 45: Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 2(2), 56–68.
- Novianti, T. (2020b). Kajian Pemanfaatan Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger Spp*) Sebagai Bahan Penyedap Rasa Alami Non MSG Dengan Pendekatan

- Bioekonomi Perikanan. *Barakuda 45: Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 2(2), 56–68.
- Novikasari, M. (2022). *Makanan dan Minuman dalam Al Quran*. Elex Media Komputindo.
- Nugraha, B. F., Sumardianto, Suharto, S., Swastawati, F., & Kurniasih, R. A. (2021). Analisis kualitas dendeng Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan penambahan Berbagai jenis dan konsentrasi gula. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3(2).
- Nurjanah, M. S., Abdullah, A., Sudirman, S., & Tarman, K. (2021). *Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan*. PT Penerbit IPB Press.
- Palawe, J. F. P. (2020). *Biokimia Pangan Hasil Perikanan*. Politeknik Negeri Nusa Utara.
- Pattinaja, Y. I., Nadeak, R., Suhono, L., Widodo, A., Purwanto, A., & Wahyu. (2019). *Ensiklopedia Kelautan dan Perikanan*. Zifatama Jawa.
- Pauliza, O. (2008). *Fisika Kelompok Teknologi*. PT Grafindo Media Pratama.
- Pelatihan Peternakan-Kupang. (2019). Membuat Dendeng Giling. In <http://bbpp-kupang-ppid.pertanian.go.id/index.php/landing/index>.
- Perikanan, K. K. dan. (2020). *Produksi perikanan*. <https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=total&i=2#panel-footer>
- Purnomo, H. (2012). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. UB Press.
- Purwaningsih, E. (2007). *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Ganeca Exact.
- Putri, D. N. (2020). *Rancangan Penelitian Bidang Teknologi Pangan Analisa Data dengan SPSS dan Minitab*. UMM Press.
- Rachmawati, E., Mufidah, L., Anggraeni, C. M., & Sulistyani, T. (2021). *Ilmu dan Teknologi Boga Dasar*. Deepublish.
- Rini, A. (2013). *Dendeng dan Abon*. Gramedia Pustaka Utama.
- Rogers, R., Nip, W.-K., & Hu, Y. H. (2001). *Meat Science and Applications*. CRC Press.
- Rohadi. (2009). *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan*. Semarang University Press.

- Rosyidi, D., Susilo, A., Amertaningtyas, D., Apriliyani, M. W., & Utama, D. T. (2021). *Industri Pengolahan Daging*. UB Press.
- Sagala, D., Ramadhani, E., Junairiah, Herawati, J., R, A., Arsi, Indarwati, & Cahyani, D. A. (2022). *Budidaya Tanaman Pangan*. Yayasan Kita Menulis. 1
- Sakriani. (2021). *Penyehatan Makanan Minuman*. Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia.
- Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., & Ardhi, A. (2020). *Analisis Pangan*. UGM Press.
- Sartimbul, A., Iranawati, F., Sambah, A. B., Defri, Y., Hidayati, N., Harlyan, L. I., Fuad, M. A. Z., & Sari, S. H. J. (2017). *Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Pelagis*. UB Press.
- Sarwono, B. (2001). *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. Agromedia Pustaka.
- Satmalawati, MM. E. M., Ledheng, L., Purwantiningsih, T. I., & Kia, K. M. (2017). Peningkatan kapasitas produksi dan kualitas dendeng sapi di ud. Ridwan s. Kefamenanu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Peternakan*, 2(1), 14–24.
- Setiarto, H. B. (2020). *Teknologi Pengawetan Pangan Dalam Perspektif Mikrobiologi*. GUEPEDIA.
- Setijawaty, E., Indarto, T., Suseno, P., & Andriani, T. (2019). Kajian proporsi daging sapi dan wortel (*daucus carota* l.) terhadap karakteristik tekstur, warna dan sensoris dendeng giling oven. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 18(2), 112–118.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. PT Penerbit IPB Press.
- Siswanti, Agnesia, P. Y., & A., R. B. K. (2017). Pemanfaatan daging dan tulang ikan kembung (*rastrelliger kanagurta*) dalam pembuatan camilan stick. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 41–49.
- Sjoekri, R. (2017). *Seni Rasa: Teman Resep Masakan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.
- Soekarto, S. T. (2020). *Teknologi Hasil Ternak*. PT Penerbit IPB Press.
- Sunaeni, Ismail, Z., & Briliannita, A. (2021). *Uji Organoleptik Cookies dengan Bahan Tepung Tuna*. Penerbit NEM.
- Suprayitno, E. (2017). *Dasar Pengawetan*. UB Press.

- Susilo, A., Rosyidi, D., Jaya, F., & Apriliyani, A. W. (2019). *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. UB Press.
- Syah, D. (2012). *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Penerbit IPB Press.
- Thohari, I., Mustakim, Padaga, M. C., & Rahayu, P. P. (2017). *Teknologi Hasil Ternak*. UB Press.
- Utama, L. J., & Demu, Y. D. B. (2021). *Dasar-Dasar Penanganan Gizi Anak Sekolah*. Media Sains Indonesia.
- Wahyuni, S. (2007). *Membuat Aneka Dendeng*. Kriya Inovasi.
- Waluyo, E., Yahya, Perdana, A. W., Ma'rifat, T. N., Andriani, R. D., & Sabarisman, I. (2021). *Inovasi dan Pengembangan Produk Pangan*. UB Press.
- Wani, Y. A., Tanuwijaya, L. K., & Arfiani, E. P. (2019). *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal (Edisi Revisi)*. UB Press.
- Waziroh, E., Ali, D. Y., & Istianah, N. (2017). *Proses Termal pada Pengolahan Pangan*. UB Press.
- Wolke, L. R. (2005). *Kalo Einstein Jadi Koki Sains di Balik Urusan Dapur*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuniarti, T., Lestari, S. D., Perceka, M. L., Handoko, Y. P., Purnamasari, H. B., Kristianto, S., A. S. N., Tarigan, N., Ridhowati, S., Afifah, R. A., Prayudi, A., & Tuarita, M. Z. (2021). *Pengetahuan Bahan Baku Perikanan*. Yayasan Kita Menulis.