

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2023). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan* (Junwinanto, Ed.). Bumi Aksara.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Andi, Y. E., & dkk. (2021). *Ilmu Gizi Dasar* (R. Alex & S. Janner, Eds.). Yayasan Kita Menulis.
- Babuška, R., Verbruggen, H. B., & Van Can, H. J. L. (1999). Fuzzy modeling of enzymatic penicillin-G conversion. *Engineering Applications of Artificial Intelligence*, 12(1), 79–92. [https://doi.org/10.1016/s0952-1976\(98\)00044-x](https://doi.org/10.1016/s0952-1976(98)00044-x)
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2015). *Buku Pintar Masak Hidangan Kontinental* (H. Intarina (ed.)). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Chendhawati. (2013). *Roti Modern*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Dapur, A. (2010). *Aneka Kreasi Kue Sus Nan Lezat*. Gramedia Pustaka Utama.
- Faridah, A., Kasmita, Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). Patiseri jilid 2 untuk sekolah menengah kejuruan. In *Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*.
- Fauziah, M., & Hening Saptia. (2009). *Sayur dan Bumbu Dapur Berhasiat Obat*. Penebar Swadaya.
- Hasan, A. (2006). *Morfologi*. PTS Publications & Distributors Sdn. Bhd.
- Heriyanto, B., & Ristiyanto. (2017). *Binatang Penularan Penyakit Di Sekitar Lingkungan Rumah* (rosichon Ubaidillah & M. Kamsi, Eds.). Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Hildayanti, T. M., & Pangesthi, L. T. (2017). Pengaruh Penambahan Bekatul dan Jenis Shortening terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *Jurnal Tata Boga*, 5(1), 20–39.
- Jabarsyah, A., Iromo, H., Rachmawani, D., Azis, & Simanjuntak, R. F. (2022). *Pengenalan Jenis Ikan Asosiasi Mangrove di Kalimantan Utara* (M. Agustina, Ed.). Syiah Kuala University Press.
- Jayadi, Y. I. (2021). *SAKKO-SAKKO KEDELAI, SNACK LOKAL BUGIS KAYA ENERGI DAN PROTEIN* (M. Irsyad (ed.)). Guepedia.

- Ketaren, I. (2021). *Gastro Asesora Paduan Makanan, Non Makanan, Penataan & Table Manners*.
- Layur, I., Trichiuroidea, S., & Palabuhanratu, D. I. P. (2008). *MORFOMETRIK-MERISTIK BEBERAPA SPESIES KAJIAN POLA PERTUMBUHAN DAN CIRI MORFOMETRIK-MERISTIK BEBERAPA SPESIES IKAN LAYUR (Superfamili Trichiuroidea)*. 1–82.
- Made Yoga Putra, N. & H. (2015). Pengaruh substitusi Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Pati Sagu Terhadap karakteristik Biskuit Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) (Kajian Jenis Pati Dan Tingkat Substitusi Tepung Ikan). *Ekp*, 13(3), 1576–1580.
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan* (N. N. Muliawati (ed.)). Remaja Rosdakarya.
- Mahmud, M. K., Hermana, H., Nazarina, M., Marudut, M., & Aria, Z. N. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indoneia* (G. Siabturi, E. Prihastono, & L. Marlina (eds.)). <http://repo.stikesperintis.ac.id/1110/1/32> Tabel Komposisi Pangan Indonesia.pdf
- Muztniar, A. M., Sachriani, S., & Cahyana, C. (2018). Pengaruh Penambahan Puree Kulit Pisang Ambon (*Musa x Paradisiaca L.*) Pada Pembuatan Banana Cake Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 1(1), 12–17. <https://doi.org/10.21009/jsb.001.1.02>
- Nadimin, N., Nurjaya, N., & Lestari, R. S. (2018). Daya terima terhadap jajanan lokal Sulawesi Selatan substitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*). *Action: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 141. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.115>
- Nakamura, I., & Parin, N. V. (1993). Snake Mackerels and Cutlassfishes of the world (Family Gempylidae and Trichiuridae): An annotated and illustrated catalogue of the Snake Mackerels, Snoeks, Escolars, Gemfishes, Sackfishes, Domine, Oilfishes, Cutlassfishes, Scabbardfishes, Hairtails and F. *FAO Fisheries Synopsis*, 125(15), 1–136.
- Ophiocephalus, F., Sari, D. K., Marliyati, S. A., Kustiyah, L., Khomsan, A., & Gantohe, T. M. (2014). *Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. 34(2), 120–125. <https://doi.org/10.22146/agritech.9501>

- Paran, S. (2009). *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry dan Kue Kering* (P. Pustaka Kawan, Ed.).
- Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan. (2022). [http://pipp.djpt.kkp.go.id/produksi\\_harga](http://pipp.djpt.kkp.go.id/produksi_harga)
- Putri, S., Nugroho, A., Gizi, J., & Kesehatan Tanjung Karang, P. (2019). Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Tenggiri untuk Meningkatkan Daya Terima dan Kandungan Kalsium Biskuit dan Opak Singkong Utilization of Mackerel Fish Bone Flour to Increase the Acceptability and Calcium Content of Biscuits and Cassava Opak. *Jurnal Kesehatan Metro Sai Wawai*, 12(1), 11–20.
- Ratnasari, Y., & Pangesthi, L. (2014). Pengaruh Penambahan Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Jumlah Air Terhadap Hasil Jadi Choux Paste. *Tata Boga*, 03(1), 141–148.
- Rayner, T. (2019). *Simple & Moist Cake*. PT. Kawan Pustaka.
- reffa dana. (2018). *Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASI SENI KULINER*.
- Rochliana, J. T. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Dan Jenis Tepung Jagung Pada Hasil Jadi Sus Kering Ditinjau Dari Sifat Organoleptik. *E-Journal Boga*, 7(2), 168–177.
- Rositawati, A. L., Taslim, C. M., & Soetrisnanto, D. (2013). Rekrystalisasi Garam Rakyat Dari Daerah Demak Untuk Mencapai SNI Garam Industri. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(4), 217–225.
- Rusmiati, A., & Tetty, Y. (2005). *Aneka Masakan Telur*. PT AgroMedia Pustaka.
- Salamah, I. R. (2017). *Diversifikasi Cookies Dengan Penambahan Tepung Beras Merah ( Oryza nivara ) Terhadap Kadar Antosianin dan Daya Terima*.
- Sutomo, B. (2008). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka, Grup Puspa Swara Anggota IKAP.
- Syarbini Husin, M. (2018). *Pastrypreneur* (C. Prabowoh H., Ed.).
- Tantalu, L., Atina, R., Ahmad, I. S., Ahmadi, Kgs., Musholaeni, W., Budi, S., & wirawan. (2017). *Rekayasa Pengolahan Produk Agroindustri*. Media Nusa Creative.