

DAFTAR PUSTAKA

- Airlangga, D., Suryaningsih, L., & Rachmawan, O. (2016). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Mutu Fisik Dendeng Giling Daging Ayam Broiler. *Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran*.
- Anggraeni, N., Prastyandhari, I. G., Elianarni, D., Martoyo, A., Wiradnyani, N. K., Sirna, I. K., . . . Nugrahani, R. A. (2023). *Pengantar Bisnis Kuliner*. CV. Tohar Media.
- Anwar, D. (2019). Perbandingan hidrolisis gula aren dan gula pasir dengan katalis matriks polistirena terikat silang (*crosslink*). *Jurnal ilmiah kohesi* .
- Arbi, A. S. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Universitas Terbuka*.
- Debi kristiananda, Juvita Lisu Allo, Arien, V., Lusiana, Jeanne Magista Noverita, Florentinus Dika Octa Riswanto, & Setyaningsih, D. (2022). Aktivitas Bawang Putih (*Allium sativum L.*) Sebagai agen antibakteri. *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik (JIFFK)*.
- Dewi Sari, & Nasuha, A. (2021). Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*): Review. *Journal of Biological Science*.
- Dewi, P. F., Widarti, I. G., & Sukraniti, D. P. (2018). Pengetahuan Ibu Tentang ikan Dan Pola Konsumsi Ikan Pada Balita Di Desa Kedonganan Kabupaten Badung. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*.
- Endang Hadipoentyanti, & Wahyuni, S. (2004). Pengelompokan Kultivar Ketumbar Berdasar Sifat Morfologi . *Buletin Plasma Nutfah*.
- Eriawan Rismana, & Nizar. (2014). Kajian proses produksi garam aneka pangan menggunakan beberapa sumber bahan baku.
- Fattah, N., Matti, A., & Arfini, F. (2022). Penyuluhan pembuatan dendeng ikan lumat bagi masyarakat Desa Bulu-Bulu, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto. *Jurnal Aplikasi Teknologi Rekayasa dan Inovasi*.
- Febriana, B. P., Suryati, T., & Arief, I. I. (2019). Karakteristik Dendeng Lambok Khas Sumatera Barat dengan Metode Pengolahan dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*.

- Fitrah, S. s., Dewiyanti, I., & Rizwan, T. (2016). Identifikasi jenis ikan di perairan laguna gampoeng pulot kecamatan leupung aceh besar . *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kelautan dan Perikanan Unsyiah, 1*.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., Baharta, & Edwin. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung.
- Ikhsan, M. (2016). Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Dendeng Ikan Lele Dumbo (*Claries gariepinus*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.
- Jamal, M., Ernarningsih1, & Nadiarti, N. (2022). Karakteristik biologis ikan tongkol (*euthynnus affnis*) hasil tangkapan purse seine di perairan herlang teluk bone, indonesia. *Marine Fisheries*.
- Kuahaty, S. S., Berlianty, T., Pesulima, T. L., & Balik, A. (2021). Pendidikan Perlindungan Konsumen Kepada Masyarakat Desa Di Kecamatan Teon Nila Serua Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Pengabdian Hukum*.
- Lobo, R., Santoso, J., & Ibrahim, B. (2019). Karakteristik dendeng daging lumat ikan tongkol dengan penambahan tepung rumput laut. *Karakteristik dendeng daging lumat ikan tongkol*.
- M.Kemalawaty, C.Anwar, & Aprita, & I. (2019). Kajian Pembuatan Dendeng Ayam Dengan Penambahan Ekstrak Asam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*.
- Noviani, B. A. (2021). *Ilmu Boga Dasar Pengolahan Makanan Metode Dasar Memasak*. Guepedia group.
- Nugraha, b. F., sumardianto, suharto, s., swastawati, f., & kurniasih, & R. (2021). Analisis kualitas dendeng ikan nila (*oreochromis niloticus*) dengan penambahan berbagai jenis dan konsentrasi gula. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*.
- Putri, C. R. (2014). POTENSI DAN PEMANFAATAN Tamarindus indica DALAM BERBAGAI TERAPI. *ilmiah kedokteran*.
- Putri, D. N. (2020). Analisa Data dengan SPSS dan Minitab. *Rancangan Penelitian Bidang Teknologi Pangan*.
- Sakti, L. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) Pada Pembuatan Takoyaki Terhadap Daya Terima Konsumen.
- Sanger, G. (2010). Mutu Kesegaran Ikan Tongkol (*Auxis Tozard*) Selama Penyimpanan Dingin. *Warta WIPTEK*.

- Setiawan, G. Z., Priatini, W., & Bridha, R. L. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Awug Bites Sebagai Kue Tradisional Khas Bandung. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan*.
- Setyaningsih, R., Andayani, S. W., & Annisa, F. Z. (2024). *Teknik Pengolahan Makanan : Teknik Pengolahan Panas Basah, Pengolahan Panas Kering, dan Pengolahan Semi Kering*. Penerbit NEM.
- Silalahi, M. (2017). *Syzygium polyanthum*(Wight) Walp. (Botani, Metabolit Sekunder dan Pemanfaatan).
- Sunarya, I., & Puspita, W. L. (2018). Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola Dan Outsourcing. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*.
- Syamsuri, Hafsa, & Alang, H. (2022). Peluang Wirausaha Diversifikasi Olahan Pangan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Oleh Suku Mandar di Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat, Indonesia. *Agricultural Journal*.
- Tanti, M. y. (2011). Pembuatan Dendeng Dengan Bahan Dasar Jantung Pisang.