

DAFTAR PUSTAKA

- Melantina, D., & Dkk. (2022). Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Volume 4 No 1. *APLIKASI TEKNOLOGI IONISASI TEGANGAN TINGGI UNTUK PENGAWET IKAN TONGKOL*, 9-14.
- Admoko, P. H. (2017). Profesionalisme Chef Dalam Pengolahan Dan Meningkatkan Kualitas Makanan Di Cavinton Hotel Jogja. *Jurnal Khasanah Ilmu no 8 Vol 2*, 65-67.
- Anonim. (2021, Februari 2). *ipbtraining.com*. From <https://blog.ipbtraining.com/>: <https://blog.ipbtraining.com/kupas-tuntas-uji-organoleptik/>
- Anonim. (2021, 07 27). *Kompasiana*. From www.kompasiana.com: <https://www.kompas.com/food/read/2021/07/27/190700775/resep-dendeng-ragi-khas-banyuwangi-lauk-tahan-lama-yang-praktis>
- BSN. (2009). Badan Standarisasi Nasional. 1-5.
- Daroedono, E. (2019). Konsumsi Ikan dan Potensi Anisakiasis Aspek Komunikasi Kesehatan Masyarakat Suatu Program Pemerintah. *Jurnal Ilmu Kedokteran*, 1-10.
- Dewi, P. F. (2018). Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science, Vol. 7. *PENGETAHUAN IBU TENTANG IKAN DAN POLA KONSUMSI IKAN PADA BALITA DI DESA KEDONGANAN KABUPATEN BADUNG*, 16-20.
- Djunaida, I. S. (2017). Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia, Ironi di Negeri Bahari . *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan 11*, 12-24.
- Fattah, N. (2022). Penyuluhan Pembuatan Dendeng Ikan Lumat Bagi Masyarakat Desa Bulu-Bulu, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto. *Jurnal Aplikasi Rekayasa dan Inovasi Vol 1*, 71-79.
- Imami, C. (2012, Januari 15). *budayaindonesia.org* . From <https://budaya-indonesia.org/Dendeng-baracik>
- Kun, H., & Chusniatun. (2016). PEMANFAATAN DAUN SALAM (*Eugenia polyantha*) SEBAGAI OBAT HERBAL DAN REMPAH PENYEDAP MAKANAN. *Warta LPM Vol, 9*, 111-113.
- Nurosiyah, S. (2012). Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. *PANG4324/MODUL 1*, 11.
- Odilia, W. (2021, Juni 16). *Detik Food*. From <https://food.detik.com/>: <https://food.detik.com/daging/d-5606246/resep-dendeng-batokok-khas-rumah-makan-padang-yang-renyah-pedas>
- Pratiwi, E. (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 11-14.
- Putri, M. (2019). UJI KESUKAAN DENDENG JANTUNG PISANG. *Jurnal Culinary, Edisi Ke 2 Volume 2*, 1-3.
- Setyastuti, A. I., & Dkk. (2021). KARAKTERISTIK KUALITAS IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) ASAP DENGAN ASAP CAIR BONGGOL JAGUNG SELAMA PENYIMPANAN BEKU. *Jurnal Akuatika Indonesia Vol.6*, 62-69.
- Sjoerki, R. (2017). Seni Rasa . In R. Sjoerki, *Teman Resep Masakan Indonesia* (pp. 1-30).

Tanti, M. Y. (2011). PEMBUATAN DENDENG DENGAN BAHAN DASAR JANTUNG PISANG . 3-11.

Topan , T. (2019, mei 18). *IDN Times*. From idntimes.com: <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/rosma-stifani/manfaat-mengonsumsi-daging-kering-exp-c1c2?page=all>

Zulhendri. (2024, Maret 17). *Radio Republik Indonesia*. Retrieved from rri.co.id: <https://www.rri.co.id/kuliner/579608/dendeng-batokok-makanan-populer-dari-ranah-minang>

