

DAFTAR PUSTAKA

- Alif, R Artsanti & Sutomo, Budi. (2008). *Empat Sehat Lima Sempurna*. Jakarta : Gramedia Widiasarana.
- Alsuhendra & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta : UNJ Press.
- Astawan, Made .(2009). *Udang Rebon Bikin Tulang Padat* : https://andrie-online.do.am/blog/udang_rebon_bikin_tulang_padat/2011-07-09-22
(di akses 26 Juni 2019)
- Cahyono, Eko., Wodi, Stevy I M., Nurfaida. (2018). *Aplikasi Kitosan Kulit Udang Windu (Panaeus monodon) Sebagai Pengawet Alami Pada Tahu*. Jurnal Ilmiah Tindalung Volume 4, Nomor 1, Maret 2018 hlm. 41 -44, Jurnal Ilmiah Tindaling, Politeknik Negeri Nusa Utara Tahuna.
- Haerazi, Akhmad., Dkk. (2014). *Uji Kativitas Antibakteri Ekstrak Kencur (Kaempferia galanga L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus aureus dan Streptococcus viridans*. Jurnal Ilmiah Biologi “Bioscientist” Vol. 2. No.1. ISSN 2338-5006, Jurnal Program Studi Magister Pendidikan IPA Pascasarjana, Universitas Mataram Indonesia.
- Hernawati, Edi & Meylani, Vita. (2016). *Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, Dan Beras Hitam (Oryza Sativa L., Oryza Nivara Dan Oryza Sativa L. Indica)*. Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada Volume 15 Nomor 1, Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada, Universitas Siliwangi.
- Hutabarat, Sahala & Evans, S. (1986). *Kunci Identifikasi Zooplankton*. Jakarta : Universitas Indonesia : UI-Press
- Ismail, Fajar. (2011). *Makanan Tradisional Khas Jawa Barat*. Slide 23. <https://www.slideshare.net/IsmailFajar1/makanan-tradisional-presentasion>
(di akses 18 Juli 2019)
- Ismayani, Yeni. (2008). *Camilan Mungil Manis & Gurih*. Jakarta Barat: PT Gramedia Pustaka Utami.
- Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan*. Jakarta.
- Mariani., Fadiati, Ari., Artanti, Guspri Devi. (2013). *Optimalisasi Pemanfaatan Tepung Sayuran Dan Bubur Bahan Makanan Hewani Hasil Perikanan Pada Pembuatan Kue Simping Asin Sebagai Jajanan Shat Bagi Anak*. Jakarta : Universitas Negeri Jakarta.
- Putra, Sandi Eka., Herawati, Netti., Ali, Akhyar. (2015). *Kandungan Zat Besi Dan Konsumsi Kukis Ubi Jalar Ungu Dengan Rasio Tepung Tempe Dan Tepung Udang Rebon*. Jurnal Pertanian, Vol 2, No.1, Jurnal Pertanian, Universitas Riau.

- Rahmayati, Rica., Riyadi, Putut., Rianingsih, Laras (2014). *Perbedaan Konsentrasigaramterhadap Pembentukan Warna Terasi Udang Rebon (Acetes Sp.) Basah*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3, Nomer 1, Tahun 2014, Halaman 108-117, Universitas Diponegoro.
- Rianti, Ernita., Suparmi., Sumarto (2019). *Fortifikasi Konsentrat Protein Udang Rebon (Mysis relicta) Pada Pengolahan Kerupuk Atom Terhadap Penerimaan Konsumen*. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Riau Pekanbaru.
- Rukmana, Rahmat. (2006). *Kencur*, Yogyakarta : KANISIUS MEDIA.
- Santoso & Hanif. (2000). *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Surabaya : ALUMNI.
- Setiyorini, Eka Indra & Hadi, Setyo (2013). *Pengaruh Penambahan Udang Rebon Dan Jamur Tiram Terhadap Hasil Jadi Kerupuk Udang Rebon*. E-journal boga. Volume 2, nomor 1, tahun 2013, edisi yudisium periode Februari 2013, hal 44 – 5, Jurnal Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya.
- Silingtonga, Hermansyah., Herrawati, Netti., Johan, Vonny Setiaries. (2015) *Penambahan Tepung Tempe, Tepung Udang Rebon Dan Perisa Dalam Pembuatan Kukis Sukun*. Jurnal Teknologi Pertanian, Vol 2, No.1, Jurnal Teknologi Pertanian, Universitas Riau.
- Sipayung, Ervissa N. (2014). *Potensi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Tepung Tempe Dan Tepung Udang Rebon Dalam Pembuatan Kukis [skripsi]*. Universitas Riau.
- Sudargo, Toto., Kusmayanti, Nur Aini., Hidayati, Nurul Laily. (2018). *Defisiensi Yodium, Zat Besi, dan Kecerdasan*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Suprapti, Lies. (2004). *Aneka Olahan Udang* . Yogyakarta : KANISIUS MEDIA.
- Suseno, Sugeng Heri., Suptijah, Pipih., Wahyuni, Darma Sri. (2004). *Pengaruh Penambahan Daging Lumat Ikan Nilem (Ostheochilus Hasselti) Pada Pembuatan Samping Sebagai Makanan Camilan*. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, Vol 7, No. 1, Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, Institut Pertanian Bogor.
- Sutarjana, Julie. (2004). *Kue Manis Indonesia*, Jakarta : PT Gramedia Postaka Utama.
- Syamsiah, Iyam Siti. (2003). *Khasiat dan Manfaat Bawang Putih : Raja Antibiotik Alam Sehat Dengan Ramuan Tradisional*. Jakarta : Agromedia Pustaka

Syarif, Wirnelis., Holinesti, Rahmi., Faridah, Anni., Fridayati, Lucy. (2017). *Analisis Kualitas Sala Udang Rebon*. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas Vol. 21, No.1, Maret 2017, ISSN 1410-1920, EISSN 2579-4019, Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, Universitas Negeri Padang.

Jinap, S dan Hajep, P. (2010). *Glutamate. Its Applications in Food and Contribution to Health*. [Appetite 55 (2010) 1–10]. Universiti Putra Malaysia. Malaysia.

Karim, Farhan Alfarobi., Swastawati, Fronthea., Anggoro, Apri Dwi. (2014). *Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pada Terasi*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3, Nomor 4, Tahun 2014, Halaman 51-58, Universitas Diponegoro.

Wardaniati, Ratna Adi & Setyaningsih, Sugiyani. (2009). *Pembuatan Chitosan Dari Kulit Udang Dan Aplikasinya Untuk Pengawetan Bakso*. Semarang : Universitas Diponegoro.

Wibowo, Djoni. (2012). *Tepung Kulit Telur*. Jakarta : Bina Nusantara.

Winarno, F.G .(1993). *Gizi Teknologi dan Konsumen*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F G dan Agustinah Widya .(2005) *Herba dan Rempah Aplikasinya Dalam Hidangan*. Jakarta : M Brio Press.