

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra dan Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta : UNJ Press.
- [Anonim]. 2014. *Air Kelapa*. [terhubung bekala]
<http://id.shvoong.com/medicine-and-health//air-kelapa-muda-bagi/>
[22 Juni 2015]
- [Anonim]. 2014. *Manfaat Air Kelapa Muda*. [terhubung bekala]
<http://www.agusta27.info/2010/05/manfaat-air-kelapa-muda>
[22 Juni 2015]
- Adawyah. Rabiatul. Ir. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta. PT. Bumi Aksara.
- Afriyanto, E. dan Liviawaty, E. 1998. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Bahar, S. 2014. *Jenis-jenis Perikanan Ikan Tangkap*. Jurnal. Istimewa Aceh.
- Departement Perindustrian & Perdagangan. 1995. *Standar Industri Indonesia SNI 01-3707-1995*
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1998. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. PT. Bharata Jakarta.
- Ganie. N. Suryatini. 2003. *Upa Boga di Indonesia Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep*. Jakarta. PT. Gaya Favorit Press.
- Gaman. PM. Sherington. 1994. *Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi*. Yogyakarta.
- Hadiwiyanto dan Suwedo. 1993. *Teknik Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta
- Jaelani. 2007. *Khasiat Bawang Merah*. [terhubung bekala]
[Books.google.com/books?isbn=9792117075](https://books.google.com/books?isbn=9792117075) [25 Juni 2015]
- Ketaren, S dan Jatmiko, B. 1998. *Daya Guna Hasil Kelapa*. Bogor : Agro Industri Press.
- Kriswantoro, Murdi. Ir., 1996. *Mengenal Ikan Tawar*. Karya Bani. Jakarta.
- Makfoeld, D. 1992. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Yogyakarta.
- Moeljanto. 1992. *Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta. PT. Penebar Swadaya

- Murdijati dan Gardjito. 2013. *Bumbu Penyedap dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Palungkun, Rony. 2005. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta. PT. Penebar Swadaya.
- Poernomo, H.S. 2002. *Teknologi Pengolahan Ikan*. Jakarta : Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Santoso, H.B. 1999. *Bawang Putih*. [terhubung bekala] Books.google.co.id/books?isbm=9798031776 [25 Juni 2015]
- Sanger, G. 2010. *Mutu Kesegaran Ikan Tongkol Selama Penyimpanan Dingin*. Warta WIPTEK. 35 : 1-2
- Sukanto, I.T.N. 2001. *Upaya Meningkatkan Produksi Kelapa*. Jakarta. PT. Penebar Swadaya.
- Soewitomo, Sisca. 2007. *Sajian Bumbu Dasar Merah*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Srijanto, B. dan Apip, S. K., M. 2007. *Proses Produksi Garam Rendah Natrium Berbahan Baku Bittern*. Pusat Pengkajian dan Penerapan Teknologi Farmasi dan Medika-BPPT. Jakarta.
- Tim Dapur Demedia. 2010. *Kitab Masakan Sepanjang Masa*. Jakarta. Demedia Pustaka
- Winneke, O. dan Habsari, R. 2001. *Kamus Lengkap Bumbu Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarmo, F.G. 1993. *Pangan, Gzi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1998. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama
- Wiltton, Patrick. 2002. *Word Food: Indonesia*. Mellbourne. ISBM 1-74059-009-0 [terhubung bekala] http://id.wikipedia.org/wiki/Masakan_Indonesia [16 Mei 2015]
- Yasa Boga. 2010. *Masakan Indonesia*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama