

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ press.
- Andrian, Putra, c. I., Jumawan, & Nursal, M. F. (2022). *Perilaku Konsumen*. Malang: Penerbit Rena Citra Mandiri.
- Dalimartha, S., & Adrian, F. (2013). *Fakta Ilmiah Buah dan Sayur*. Jakarta: Penebar Plus.
- Fadila, Bahrudin, S. S., Juhartini, & Ekaputri, E. (2024). Kandungan Zat Besi Dan Asam Glutamat Pada Bubuk Penyedap. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Majapahit*, 191-203.
- Fauzia, V. (2019). Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Fisiokimia Dan Organoleptik Stik Bawang. *Fakultas Teknologi Pertanian* (p. Skripsi). Universitas Semarang.
- Gunawan, M., Riandani, A., Saleh, E., Rodianawati, I., Budaraga, I., Surani, S., . . . Fayyadh, Z. (2024). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Padang: CV HEI Publishing Indonesia.
- Ibrahim, D. M. (2019). Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Keripik Bawang Dengan Penambahan Daun Pepaya. *Jurnal Culinaria*, 48-60.
- Islamy, i. (2019). Penelitian Survei Dalam Pembelajaran dan Pengajaran Bahasa Inggris. *Universitas Muhaammadiyah Purwekerto*.
- Kholik, A., Maulida, S., Suganda, A., Hanika, I., Ismainar, H., Muniarty, P., . . . Nurhayati. (2020). *Perilaku Konsumen Ruang Lingkup Dan Konsep Dasar*. Bandung: Widina Bhakti Persada Bandung.
- Layli, A., & Saraswati, I. A. (2021). Pengaruh Lama Perendaman Bawang Putih Tunggal (*Allium Sativum*) Terhadap Kandungan Antioksidan Dan Kesukaan (Uji Hedonik). *Jurnal Info Kesehatan*, 2655-2213.
- Luthana, D. (2004). Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tapioka. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian*. Universitas Semarang.
- Makmur, T., Wardhana, M. Y., & R, A. C. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*) . *MAHATANI Vol. 5, No 1*, 90-97.
- Manurung, I. M., Asbari, M., Putra, A. R., Santoso, G., & Rantina, M. (2023). Unity in Salinity: Bagaimana Hidup Tanpa Garam. *Jurnal Pendidikan Transformatif (Jupetra)*, 96-102.

- Maulia, M. D. (2019). *Mutu Organoleptik Kadar Protein Dan Daya Terima Nugget Ubi Jalar Yang Di Supplementasi Udang Rebon Kering Sebagai Alternatif Makanan Jajanan Anak Sekolah*. Padang: Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Multazam, F., Kurniasih, R. A., & Anggo, A. D. (2023). Pengaruh Rasio Tepung Udang Rebon (Acetessp.) Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Sensori, Fisik Dan Kimia Kerupuk. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, Volume 5 No 1 (10-18).
- Murdiati, A., & Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group.
- Nabila, A. H., & Annisa Nurul Ramadhani², Z. F. (2024). Daya Terima Konsumen terhadap Inovasi Unik Produk Makanan Sambal Tabur Kecombrang. *Jurnal Pendidikan dan Kewirausahaan*, 713 -723.
- Nabila, A. M. (2026). Penambahan Bubuk Udang Rebon Terhadap Kualitas Organoleptik Stik Bawang. *Fakultas Teknik*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Nabila, R. (2024). Analisis Daya Terima Konsumen Terhadap Pound Cake Dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Cilembu (*Ipomea batatas L.(Lam)*). *Fakultas Teknik*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Nazzila, Q. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Udang Rebon (*Mysis relicta*) Pada Pembuatan Kue Simping Terhadap Daya Terima Konsumen. *Fakultas Teknik*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Nugroho, A. (2022). Pengaruh lama Waktu Pengasapan Terhadap Sifat Fisiokimia dan Sensori Ikan Asap Lele. *Fakultas Teknologi Pertanian*. Universitas Semarang.
- Nurhasanah, A. (2022). Uji Hedonik Kefir Susu Sapi Dengan Penamabahan Ekstrak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L*) Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Fakultas Pertanian Dan Peternakan* (pp. 1-61). Pekanbaru: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasiim Riau.
- Nurhayati, N. (2019). Pengaruh Penambahan Margarin Terhadap Kualitas Roti. Universitas Gadjah Mada.
- Nurmaliza. (2018). *Pengaruh Supplementasi Udang Rebon (Mysis Relicta) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Protein Kue Bawang*. Skripsi: Pokiteknik Kesehatan Padang.
- Pratiwi, F. (2013). Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan. *Teknologi Jas Dan Produksi* (p. Skripsi). Fakultas Teknik: Universitas gadjah Mada.

- Pratiwi, V. (2021). *Substitusi Tepung Udang Rebon Kering Pada Tepung Terigu Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Protein, Dan Daya Terima Mi Basah*. Padang: Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Putri, M. F., & Rahmawati, F. T. (2020). Jajanan Sehat Kaya Serat Untuk Keluarga: Pemanfaatan Tepung Bekatul Sebagai Substitusi Bahan Pembuatan Stik Bawang. *JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan)*, 183-192.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik Dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi. *Jurnal Surya Medika*, 124-131.
- Qibtiah, M., & Astuti, P. (2018). Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Bawang Daun (*Allium fistulosum* L.) Pada Pemotongan Bibit Anakan Dan Pemberian Pupuk Kandang Sapi Dengan Sistem Vertikultur. *Agrifor: Jurnal Ilmu Pertanian dan Kehutanan*, Vol 15, No 2.
- Ramadhania, W., Indrawan, I., & Seveline. (2022). Formulasi Crackers Mocaf Dengan Penambahan Tepung Udang Rebon Serta Karakteristiknya. *Jurnal Bioindustri*, Vol. 4 No. 2 (93-108).
- Sakti, L. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung wortel (*Daucus carota* L) Pada Pembuatan takoyaki Terhadap Daya Terima Konsumen. *Pendidikan Vokasi Seni Kuliner*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Sari, L. A. (2022). Daya Terima Remaja Terhadap Jamu Cemcem. *Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar*.
- Sari, Y., Sufiat, S., & Zuraini, M. (2021). Daya Terima Konsumen Terhadap Sambal Kareng Berdasarkan Tingkat Kepedasan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, Volume: 5 No : 2 53-60.
- Setiyorini, E., & Hadi. (2013). Pengaruh Penambahan Udang Rebon dan Jamur Tiram Terhadap Hasil Jadi Kerupuk Udang Rebon. *EJournal Boga*, 44-50.
- Sugiyono. (2007). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: CV ALFABETA.
- Suparmi, Sumarto, Padil, Windarti, Paramita, R., Prihandini, N., Khairunnisa, S. (2024). *Teknologi Diversifikasi Produk Udang Rebon (Acetes Erythraeus) Sebagai Fitur Pangan Kearifan Lokal*. Taman Karya.
- Susanto, S. (2007). *Kreasi Jajanan Pasar*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 66-73.
- Utami, D. R., Rahim, A. R., Prayitno, S. A., & Alfatina, A. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Keripik Pare Home Industry. *Dedikasi MU (Journal of Community Service)*, 258-264.
- Winarno, F. (2017). *Kimia pangan dan Gizi*. IPB Press.

Winta, F. R. (2019). *Mutu Organoleptik, Kadar Protein dan Daya Terima Pempek Udang Rebon Sebagai Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar*. Padang: Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.

