

DAFTAR PUSTAKA

- Afiatul Rahmi Fatty. (2012) Pengaruh Penambahan Udang Rebon Terhadap Kandungan Gizi dan Hasil Uji Hedonik pada Bola-bola Tempe [SKRIPSI]. Depok: Universitas Indonesia.
- Agarwal, U. (2013) *Rethinking Red Meat as a Prevention Strategy for Iron*. Washington : SAGE.
- AIPGI. (2016) Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi. 1st edn. Edited by Hardinsyah and I. D. N. Supariasa. Jakarta: EGC.
- Almatsier, S. (2009) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, F. (2010) Umami Sebagai Rasa Dasar ke-5. <http://mediaprofesi.com/gaya-hidup/92-umami-sebagai-rasa-dasar-ke-5.html>.
- Arbi, Armein, Syukri. (2010) *Praktikum Evaluasi Sensori*. Universitas Terbuka, Jakarta, pp. 1-42.
- Arisman. (2004) Gizi dalam Daur Kehidupan. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Aryo. (2010) Jurnalisme udang pdf.
- Asmir, Syaiful, dkk. (2016) Pemanfaatan Pati Sagu dan Tepung Udang Rebon Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kerupuk. JOM FAPERTA Vol 3 No 2. Riau: Fakultas Pertanian Universitas Riau.
- Astawan, Made. (2009) *Udang Rebon Bikin Tulang Padat*. Senior
- Astawan, Made. (2011) *Pangan Fungsional Untuk Kesehatan Yang Optimal*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Bappeda Provinsi Yogyakarta. (2020) *Tingkat Konsumsi Ikan*. http://bappeda.jogjaprov.go.id/dataku/data_dasar/cetak/558-tingkat-konsumsi-ikan. Diakses pada 12 November 2021.
- Catrien, D. (2008) Reaksi Maillard Pada Produk Pangan. (Institut Pertanian Bogor).
- Demam, John M. (1997) Kimia Makanan (2). Bandung: Penerbit ITB,.

- Desmelati, dkk. (2019) Kajian Penerimaan Konsumen Dan Mutu Nugget Udang Rebon. UNRI.
- Dieny, FF. (2014) *Permasalahan Gizi Pada Remaja Putri*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Devina, Hermawan. (2020) Resep *Dimsum* Ayam Istimewa: Halal Gurih Kenyal. Youtube : <https://youtu.be/Y6CPyuQ1jAU>.
- Famelia W. (2019) Mutu Organoleptik, Kadar Protein Dan Daya Terima Pempek Udang Rebon Sebagai Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Fitriyani, R. (2013) Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensorik Bubuk Terasi Udang dengan Penambahan Angkak Sebagai Pewarna Alami dan Sumber Antioksidan. ISSN 2302-0733.
- Hikmatulloh E, Lasmanawati E, Setiawati T. (2017) Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 60 Bandung.;6(1):42–50
- Hou, G.G. (2010) *Asian Noodles*. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.
- Hutapea CN, Laksono T, Sari NI. (2014) Pengaruh Penggunaan Jenis Jeruk yang Berbeda Terhadap Mutu Naniura Ikan Jelawat (*Leptobarbus hoeveni*).
- Indra, E.S. (2013) Pengaruh Udang Rebon dan Jamur Tiram Terhadap Hasil Jadi Kerupuk Udang. Surabaya: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya.
- Karim, F.A., Fronthea S., dan Apri D.A. (2014) Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pada Terasi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan.*, 3(4): 51-58).
- Kementerian Kesehatan RI. (2018) *Laporan Nasioanl Riskesdas 2018*. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. (2019) *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Kementerian Perikanan dan Kelautan. (2020) *Produktivitas Perikanan Indonesia..*
- Lestari, N, Kurniawaty, N, Herawati, Alfianur. (2005) *Diversifikasi Produk Olahan Ikan Patin Dan Kesesuaian Kemasan*. Balai Riset dan Standardisasi Industri dan Perdagangan Samarinda. Samarinda.
- Lestari, Masayu. G. (2011) *Ide Bisnis Dimsum Rumput Laut Isi Jamur*.

Universitas Airlangga. Surabaya.

- Lestari N, Raharjo, S. (2020) *Teknologi Pemanfaatan Ikan Patin*. IPB Press. Bogor. Naufal SN, M.S. 2005. *Anemia Defisiensi Besi Bioavailabilitas Zat Besi*. Medika Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Maulia, Monica D. (2019) *Mutu Organoleptik Kadar Protein Dan Daya Terima Nugget Ubi Jalar Yang Di Suplementasi Udang Rebon Kering Sebagai Alternatif Makanan Jajanan Anak Sekolah*. [Skripsi]. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Maerunis. (2012) Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi Dan Industri*, 4(3), 26–30.
- Mervina, Kusharto C.M dan Marliyanti S.A. (2012) Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dan Isolat Protein Kedelai.
- Nastiti, N. (2016) *Pengaruh Penggantian Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Organoleptik Kulit Siomay*. [Skripsi]. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Nisrina, H. H. (2018) Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Cookies Beras Hitam. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Nurjanah, Nitibaskara R, Madih E. (2005) Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Fisik Otak-Otak Ikan Sapu-Sapu (*Liposarcus pardalis*). *Bul Teknol Has Perikan*. ;VIII:1–10.
- Permatasari, WM. (2016) *Hubungan Antara Status Gizi, Siklus Dan Lama Menstruasi Dengan Kejadian Anemia Remaja Putri Di SMA Negeri 3 Surabaya*. Surabaya.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia .(2018) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Pramudiyas DR. (2014) *Pengaruh Pemberian Enzim Pada Pakan Komersial Terhadap Pertumbuhan dan Rasio Konversian Pakan (FCR) Pada Ikan Patin (*Pangasius sp.*)*.
- Rahamawati N. (2013) *Kandungan Protein Terlarut Daging Ikan Patin (*Pangasius sp.*) Akibat Variasi Pakan Tambahan*. [Skripsi]. Departemen Budidaya Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayu, W.P. (1998) *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor.

- Rahmayanti R, Riyadi PH, Rianingsih L. (2014) Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Pembentukan Warna Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*) Basah. *J Pengolah dan Bioteknologi Perikanan*;3:108–17.
- Riska, V, G. dkk. (2016) Formulasi Cookies Udang Rebon. *J. Ilm. Perikanan dan Kelautan*. 4
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto dan M. P. dan Sari. (2010) Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Setiyorini EI, Hadi S. (2013) Pengaruh Penambahan Udang Rebon dan Jamur Tiram Terhadap Hasil Jadi Kerupuk Udang Rebon. *Universitas Negeri Surabaya*, Vol 2 No. 1.
- Shewfelt, R, L.(2014) *Pengantar Ilmu Pangan*. Jakarta : Penerbit EGC.
- Siregar, H.N. (2019) Karakteristik Kerupuk Sagu (*Metroxylon sp.*) Yang Difortifikasi Dengan Hidrolisat Protein Udang Rebon (*Mysis relicta*). (Universitas Riau).
- Soechan L. (2006) *Seri Usaha Bogor Variasi Dim Sum*. Jakarta : Penerbit PT. Gramedia Pustaka.
- Soekarto, S. T. (1990) Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Soekarto, Soewarno, T. (2006) *Dasar-Dasar Pengawasan Dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor : PT Penerbit IPB Press.
- Sri, H. dkk. (2006) Kajian Substitusi Tepung Ikan Kembung, Rebon, Rajungan Dalam Berbagai Konsentrasi Terhadap Mutu Fisika – Kimiawi Dan Organoleptik Pada Mie Instan. *J. Pasir Laut* 2, 37-51
- Sugiyanto. (2018) *Hubungan Status Gizi Dengan Kejadian Anemia Pada Siswa Kelas X SMK Muhammadiyah 2 Bejen Bantul Yogyakarta*. *Health Sciences and Pharmacy Journal*, Vol. 2.
- Sumoprastowo. (2000) *Memilih Dan Menyimpan Bahan Makanan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Suryaningrum, T.D., I.Muljanah, dan Tahapary. (2010) Profil Sensori dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Ikan Patin dan Hibridnya. Seminar Tahunan Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.
- Susilo J, Wijanarka A, Tifauzah N. (2019) *Pedoman Praktikum Teknologi Pangan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*. 1-52 p.
- Syarif Winerlis, dkk. (2017) *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Universitas

Negeri Padang.

Tri, A. D. (2017) *Pengaruh Campuran Jamur Tiram Putih Terhadap Mutu Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Masa Simpan, Kandungan Protein Dan Daya Terima Anak Usia 4-6 Tahun Terhadap Abon Ikan Patin*. [Skripsi]. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.

Triyanutama, B. R. (2020) *Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Hitam (Oryza sativa L.indica) Pada Pembuatan Snack Bar Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

WHO. (2010) *Anemia Among Adolescent And Young Adult Women In Latin Amerika And The Caribbean A Cause For Concern*.

Wiraswasti, A. (2013) *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf terhadap Mutu Organoleptik Kue Mochi*. E-Journal Boga 2 (3) : 44 – 50.

Winarno F. G. (2008) *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yusuf, N. (2011) *Karakteristik Gizi Dan Pendugaan Umur Simpan Savory Chips Ikan Nike (Awaous melanocephalus)* [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor

<https://www.kompas.com/food/read/2020/08/16/210900075/12-produk-makanan-yang-jadi-tren-pada-masa-pandemi-ide-jualan-online?page=all>