

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, 2013. *Pengujian Organoleptik. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.*
- Almatsier, S., 2009. *Prinsip Dasar ILMU GIZI.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M., 2009. *Udang Rebon Bikin Tulang Padat* [WWW Document]. URL <http://cybermed.cbn.net.id/cbprtl/detail.aspx?x=Nutrition&y=cybermed%7C0%7C0%7C6%7C513>. [Diakses pada tanggal 14 November 2019].
- Astuti, Y., 2010. *Hubungan antara Asupan Protein , Zat Besi dan Vitamin C dengan Kadar Hb pada Anak Umur (7-15) tahun di Desa Sidoharjo , Samigaluh , Kulon Progo.* Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Jurnal Kesehatan. Vol. 10 No. 2: 172-179.
- Ayustaningwarno, F., 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi.* Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Buckle, K., Edwards, R., Fleet, G.H., Wootton, M., 2010. *Ilmu Pangan.* Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Dapur Kirana, 2010. *Seri Industri Rumahan Variasi Cheese Stick.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Fajari, C.N.A., Yusuf, M., Nurrahman, 2019. *Pengaruh Penggunaan Sisik Ikan Bandeng Terhadap Kadar Kalsium , Daya Kembang dan Organoleptik Camilan Stick 9, 65–73.*
- Fatty, A.R., 2012. *Pengaruh Penambahan Udang Rebon Terhadap Kandungan Gizi dan Hasil Uji Hedonik Pada Bola-Bola Tempe.* Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia.
- Fransiska, Deglas, W., 2017. *Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kue Stick 8, 171–179.*
- Hardinsyah, Supariasa, I.D.N., 2016. *Ilmu gizi: teori & aplikasi.* Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Kementerian Kesehatan RI, 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia.* Jakarta: Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat.

- Kementerian Kesehatan RI, 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta: Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono, 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Pratiwi, F., 2013. Pemanfaatan tepung daging ikan layang untuk pembuatan stick ikan. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Rachmawati, L., 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Nugget Udang Rebon. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember.
- Riskesdas, 2018. *Hasil Utama Riskesdas*. Badan Penelitian dan Pengembangan Jakarta: Kesehatan Kementerian Kesehatan, RI.
- Rohman, A., Sumantri, 2013. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: GADJAH MADA UNIVERSITY PRESS.
- Sari, S.D., Dali, F.A., Harmain, R.M, 2017. *Karakteristik Organoleptik Stik Alga Laut Kappaphycus alvarezii Fortifikasi Tepung Udang Rebon (Mysis sp .) Selama Penyimpanan Dalam Kemasan Polipropilen*. Jurnal Entropi. Universitas Negeri Gorontalo. 12, 33–38.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P., 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Soekarto, S.T., 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Sucipto, C.D., 2015. *Keamanan Pangan untuk Kesehatan Manusia*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Sunnara, R., 2010. *Membudidayakan Udang*. Banten: Kenanga Pustaka Indonesia.
- Supono, S., 2017. *Teknologi Produksi Udang*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Tarwotjo, C.S., 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Winarno, F.G., 2008. *KIMIA PANGAN DAN GIZI Edisi Terbaru*. Bogor: M-BRIO PRESS, Cetakan 1.
- Wirakusumah, E.S., 2005. *Menikmati Telur Bergizi, Lezat, dan Ekonomis*.

Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Yusuf, M., Negara, J., Rifkhan, Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S., 2016. *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa , Warna , Tekstur , Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. Institut Pertanian Bogor. 04, 286–290.