

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Arisman, 2010. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Auliana, R. 2001. *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Adicta Karya Nusa, Yogyakarta.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2006). SNI - 01.2354 - 2006 Standar Nasional Indonesia. Cara Uji Kimia pada Produk Perikanan.
- Bogasari. 2005. *Seputar tentang Tepung Terigu*. Diakses: 1 Mei 2007. <http://www.bogasari.com/product/tepung-terigu>.
- Departemen Agama RI. tth. Al-Quran Tajwid dan Terjemahan. Jakarta Indonesia.
- Dyastuti, E.A., Nofiani, R., Ardiningsih, P. 2013. *Uji Organoleptik Cincalok dengan Penambahan Serbuk Bawang Putih (*Allium sativum*) dan Serbuk Cabai (*Capsium Annum L.*)*. JKK Vol. 2(2). ISSN 2303-1077.
- Ferazuma, H., Harliyati, S., Amalia, L. *Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Claroas gariepinus sp*) untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackres*. Jurnal Gizi dan Pangan.
- Fitri, A., R. Anandito, B, K., Siswanti. 2016. *Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi*. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Vol. IX No. 2.
- Fransiska dan Gedlas, W. 2017. *Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tah Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kue Stik*. Jurnal Teknologi Pangan Vol 8(3). ISSN:2087-9679.

- Guy, R. (2001). *Extrusion Cooking: Technologies and Applications*. Cambridge: Woodhead Publishing. pp. 111–116.
- Handayani, D.I.W. 2014. *Stik Lele Alternatif Divertifikasi Olahan Lele (Clarias SP) Tanpa Limbah Berkalsium Tinggi*. Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang.
- Hasan, M. 2001. *Al-Qur'an dan Ilmu Gizi*. Madani Pustaka. Yogyakarta.
- Hendriana, A. 2010. *Pembesaran Lele Dikolam Tempel*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Iqbal, A., Rochima, E dan Rostini, I. 2016. *Penambahan Telur Ikan Nilem Terhadap Tingkat Kesukaan Produk Olahan*. Jurnal Perikanan Kelautan Vol. VII No. 2. (150-155) 150.
- Istanti, I. 2005. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu (Hyposarcus pardalis)*. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian Institut Teknologi Bogor.
- Kartika, B., Pudji, H dan Wahyu, S. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Kementrian Kesehatan RI. 2014. *Profil Kesehatan Indonesia Tahun* Kementrian Kesehatan RI. Jakarta
- Khomsan, A. 2007. *Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Penerbit Buku Kompas. Jakarta.
- Komariah, L.A. 2011. *Heritabilitas dan Kemajuan Genetik Kadar Air, Tebal Kulit Buah, Kadar Lignin Kulit Buah, dan Ketahanan Cabai Merah Terhadap Antraknos*. Bionatural-Jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik Vol.13 No. 2.
- Koswara S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Jakarta: Ebook Pangan.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kuswandono, Y. 2007. *Pengaruh Sugesti dari Warna pada Makanan dan Minuman Terhadap Presepsi Anak Tentang Rasa*. Thesis. Fakultas Psikologi. Universitas Soegija Pranata Semarang.
- Madanijah, S., Zulaikhah dan Munthz, YB. 2016. *Sumbangan Konsumsi Ikan dan Makanan Jajanan Terhadap Kecukupan Gizi Anak Balita pada Keluarga Nelayan Buruh dan Nelayan Juragan*. Media Cid.30.

- Mariana. 2006. *Perilaku Konsumsi Sarapan Pagi dan Makanan Jajanan Serta Status Gizi Siswa SLTP Negeri 17 dan SLTP Perguruan Budi Satryadi Kecamatan Medan Tembung Tahun 2006*. Skripsi. Gizi Kesehatan Masyarakat, FKM USU.
- Meilgard, M. C., Cilvile, G. V., dan B.T Carr. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Bostom: CRC.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Alfabeta CV. Bandung.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono., Ayustaningwarno, F. 2005. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta CV. Bandung.
- Muna, M., Agustina T., Saptariana. 2017. *Eksperimen Inovasi Pembuatan Stik Bawang Substitusi Tepung Tulang Ikan Bandeng*. Jurnal Kompetensi Teknik Vol. 8 No. 2.
- Murdiati, A., dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua*. Kencana, Jakarta.
- Nursari. 2016 *Pengaruh pH dan Suhu Pasteurisasi Terhadap Karakteristik Kimia, Organoleptik dan Daya Simpan Sambal*. Skripsi. Fakultas Teknologi dan Industri Pertanian. Universitas Halu Oleo.
- Okfrianti Y, Kamsiah, Hartati Y. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging terhadap Kadar Kalsium dan Sifat Organoleptik Stik Keju*. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 6(1):11-18.
- Oktavia, D. A. 2007. *Kajian SNI 01-2886-2000. Makanan Ekstrudat*. Jurnal Standardisasi Vol.9 No.1
- Pertiwi, Anjani Mega dan Badraningsih. 2016. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Konsumsi dan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan Siswa Kelas X SMKN 1 Sewon*. Jurnal Pendidikan Teknik Boga.
- Poedjiadi, A. 2009. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Pratiwi, F. 2013. *Pemanfaatan Tepung Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan*. Skripsi. Jurusan Teknologo Jasa dan Produksi Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Rahmawati, S dan Zulaekah, S. 2000. *Diktat Kuliah Ilmu Giz Dasar*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. C.V Andi Offset. Yogyakarta.
- Rukmana, R. 2002. *Usaha Tani Cabai Rawit*. Kanisus. Yogyakarta.
- Saputro, M.A.P dan Susanto, W.Hadi. 2016. *Pembuatan Bubuk Cabai Rawit (Kajian Konsentrasi Kalsium Propinoat dan Lama Waktu Perebusan Terhadap Kualitas Produk)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Volume 4 No. 1.
- Sarwono S.W, 2001. *Psikologi Remaja*. Raja Grafindo Persida. Jakarta.
- Sediaoetama, A.D. 2000. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid I*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Soetjningsih, 2007. *Tumbuh Kembang Anak*. Penerbit Buku Kedokteran Surabaya.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suryaningrum, T.D., Ikasari, D., Supriadi., Mulyaa, I., Purnomo, H. 2016. *Karakteristik Kerupuk Panggang Ikan Lele (Clarias gariepinus) dari Beberapa Perbandingan Daging Ikan dan Tepung Tapioka*. JPB Kelautan dan Perikanan Vol. 11 No. 1.
- Suryaningrum, T. D., Ikasari, D., dan Murniyati. 2011. *Pengolahan Aneka Produk Olahan Lele*. Penerbit Penebar Swadaya. 54 p.
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi-Pangan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Toyosaki, T., dan Sakane, Y. 2013. *Effects of Salt on Wheat Flour Dough Fermentation*. Advance Journal of Food Science and Technologi. 5(2).
- Ubadillah, A dan Hersoelistyorini, W. 2010. *Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi ikan Lele (Clarias gariepinus) Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang*. Jurnal Pangan dan Gizi Vol 01 No. 02.
- Utami, D.A. 2012. *Studi Pengolahan dan Lama Penyimpanan Sambal Ulek Berbahan Dasar Cabe Merah, Cabe Kriting dan Cabe Rawit yang Difermentasi*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin.

- Wahyuni, S.D., Rumpiati., Rista, E.M.L. 2017. *Hubungan Pola Makan dengan Kejadian Gastritis pada Remaja*. Jurnal Riset Kesehatan, Volume 2. ISSN 2503 – 5088.
- Wibowo, S. 1997. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Widowati, S. 2003. *Tepung Sukun untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan. Makalah Pribadi Pengantar ke Falsafah Sains. Program Sarjana S3. Institut Pertanian Bogor*.
- Widyaningsih, T.W dan Murtini, E.S. 2006. *Alternatif Pengganti Forma Produk Pangan*. Trubus Agirasana. Surabaya.
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT. Gramedia Utama. Jakarta.
- Yunita, S. 2009. *Kebiasaan Jajan Siswa Sekolah Dasar (Studi Kasus Di SDN Lawanggantung 01 Kota Bogor)*. Jurnal Gizi dan Pangan.
- Zulaekah, S dan Widiyaningsih., dan E. N Widyaningsih. 2008. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri dan Daya Terimanya*. Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi. 6(1).