

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier S. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. (2005). *Pembuatan Telur Asin*. Lembar Informasi Pertanian. Balai Pengkajian Informasi Pertanian: Yogyakarta. Aplikasi. Graha ilmu
- Astawan, M. (2008). *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Penerbit Swadaya : Depok.
- Basri, B., Harahap, K. S., & Yelofeva, A. (2021). Pengolahan Dimsum Cumi (Loligo Sp.) Dengan Penggunaan Konsentrasi Kecap Asin Yang Berbeda. *Aurelia Journal*, 2(2), 111-115.
- Bastias JM, Balladares P, Acuna S, Quevedo R, Munoz O. (2017). *Determining the effect of different cooking methods on the nutritional composition of salmon (Salmo salar) and chilean jack mackerel (Trachurus murphyi) fillet*. PLoS ONE. 12(7):1-10.
- Beck, M. (2011). *Ilmu Gizi dan Diet Hubungannya dengan Penyakit – penyakit*. Yogyakarta: Yayasan Esentia Medica.
- BPOM. (2016). *Keputusan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Tentang Acuan Label Gizi Produk Pangan*. Jakarta:BPOM RI.
- Departemen Kesehatan. (2012). *Survei Kesehatan Rumah Tangga (SKRT.2012). Pedoman Penanggulangan Anemia Gizi untuk Remaja Putri dan Wanita Usia Subur*. Jakarta.
- Depkes. (2013). *Riset kesehatan dasar. Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia*.Desmawati., 2013. *Sistem hematologi dan imunologi*. Jakarta: In Media.
- Deptan (1992). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi, Departemen kesehatan.
- Desmawati. (2013). *Sistem Hematologi dan Imunologi*. (Juliastuti D, ed.). Jakarta: In Media.
- Dewi Windiani, Diah Ari. (2014). *Variasi Resep Praktis Untuk Menu Sehari-hari: Masakan Ayam (goreng, bakar, tumis, berkuah, pepes)*. Fmedia, ISBN:9790065221

- Dwi, S., Anton, A., & Maya, P. S. (2010). *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*.
- Gaspar, E.J., (2010). *Nutrition Guide for College Aged Athletes*. Saint Mary's College of California.
- Glencoe. (2010). *Culinary Essentials*. California: Johnson & Wales University, (pdf), (diakses tanggal 1 September 2015).
- Graha, Chairinniza K. (2010). *100 Questions & Answer: Kolesterol*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Gusman, (2013). *Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Semarang: *Universitas Muhammadiyah Semarang*
- Habeych E, Kogelenberg V, Sagalowicz L, Mi-chel M, Gallafu N. (2016). *Strategies to limit colour changes when fortifying food products with iron. Food Res Int* 88:122-128.
- Hardjanti, S. (2008). Potensi daun katuk sebagai sumber zat pewarna alami dan stabilitasnya selama pengeringan bubuk dengan maltodekstrin. *Jurnal Penelitian Saintek Yogyakarta*, 13(1), 1-18. doi:10.21831/jps.v13i1.180
- Hariyanti, N., & Zueni, A. (2015). Identifikasi mutu fisik, kimia dan organoleptik es krim daging kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan variasi susu krim. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 2(1).
- Hikmawati, L., Kurniawati, N., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2017). Pemanfaatan surimi ikan lele dalam pembuatan dim sum terhadap tingkat kesukaan. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 8(1).
- Hou, G. G. (2010). *Asian Noodles*. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.
- Jamilah, Nasution. (2016). "Kandungan Karbohidrat dan Protein Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Media Tanam Serbuk Kayu Kemiri (*Aluerrites moluccana*) dan Serbuk Kayu Campuran". *Jurnal Eksakta*. Vol 1. Hal : 38.
- Joseph, G. (2002). Manfaat serat makanan bagi kesehatan kita. *Makalah Falsafah Sains*, 702.
- Kartika. (2015). *Uji Organoleptik (Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur)*. Graha Ilmu: Jakarta
- Kemenkes RI. (2014). *Profil Kesehatan Indonesia Tahun (2014)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI

- Kementrian Kesehatan, R. I. (2018). *Riset kesehatan dasar Riskesdas (2018)*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan.
- Kementerian Kesehatan RI. (2021). *Remaja Sehat Komponen Utama Pembangunan SDM Indonesia*. Jakarta : Kemenkes RI. Diakses 6 November 2021
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Likert, RA. (1932). *Technique For The Measurement Of Attitudes*. *Archives of Psychology*.
- Maulana, Erie. (2012). Panen Jamur Tiram Musim Panduan Lengkap Bisnis dan Budaya Jamur Tiram. Yogyakarta. *Lily Publisher*.
- Menurut Agustia, C. F., Subardjo, P, Y., & Sari, H.P (2017). Pengembangan Biskuit Mocaf-Garut Dengan Substitusi Hati Sebagai Alternatif Biskuit Tinggi Zat Besi Untuk Balita. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 129-138.
- Mutiara, E, Adikahriani & Wahidah, S. (2012). Pengembangan formula biskuit daun katuk untuk meningkatkan asi. *Jurnal Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan*. Retrieved from <http://digilib.unimed.ac.id/19945/>
- Nasiru,M. (2011). *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat dalam Ayustaningwarno, F. 2014*. Yogyakarta : Teknologi Pangan; Teori Praktis.
- Ng Lip Kah. (2014). *Cooking classics dim sum a step by step cookbook*. Singapore: *Marshall Cavendish Cuisine*.
- Pangaribuan, A. (2013). Substitusi tepung talas belitung pada pembuatan biskuit daun kelor (*Moringa oleifera* Lamk). (*Skripsi, Program Studi Biologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Indonesia*). Retrieved from <http://e-journal.uajy.ac.id/4353/>
- Pratiwi, Difta. (2013). *Teknik Dasar Pengolahan*. (http://www.academia.edu/8752050/Teknik_Dasar_Pengolahan, diakses tanggal 3 Juni 2022)
- Putri, R. M. S., & Mardesci, H. (2018). Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.
- Ridha, A. (2017). Beberapa faktor yang mempengaruhi permintaan daging ayam broiler pada rumah tangga di Kecamatan Idi Rayeuk Kabupaten Aceh

- Timur. *Jurnal Ekonomikawan*, 17(1), 163057.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A dan Sari, M. P . (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Sidiq. (2014). Uji Kadar Protein Organoleptik Pada Telur Ayam Leghorn Setelah Disuntikan Dengan Ekstrak Black Garlic. Surakarta: *Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhamadiyah*
- Sina Dhila. (2020). *Makan – Makan Club Hits di Instagram*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama Anggota Ikapi.
- Soenanto, Hardi. (2000). *Jamur Tiram Budidaya dan Peluang Usaha*. Semarang. CV Aneka Ilmu.
- Supirman S. S., Kartikaningsih, H. & Zaelanie, K. (2013). Pengaruh perbedaan pH perendaman asam jeruk nipis (*Citrus auratifolia*) dengan pengeringan sinar matahari terhadap kualitas kimia teh alga coklat (*Sargassum flilipendula*). *THPI Student Journal*, 1(1), 46-52. Retrieved from <http://thpi.studentjournal.ub.ac.id/index.php/thpi/article/view/6>
- Susiwi, S.(2009). Penilaian Organoleptik. Bandung: *Universitas Pendidikan Indonesia*.
- Thariq, A, S. Swastawati, F. & Surti, T. (2014). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (Umami). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 104-111. Retrieved from <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/5662>
- Tri Radiyati dan Augusto, W.M. *Tepung Tapioka (Perbaikan)*. Subang : BPTTG Puslitbang Fisika Terapan – LIPI, 1990 Hal. 10-13.
- USDA, United State Department of Agriculture. (2014). *Basic Report: 05027. National Nutrient Database for Standard Reference Releases*.
- Wiyasha, IBM. (2007) dalam Uttahavi dan Sumerta (2017). *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta. Penerbit Andi
- Yanuati, I. N. T. (2007). Kajian Perbedaan Komposisi Media Tanam Terhadap Pertumbuhan dan Hasil jamur Tiram Putih (*Pleurotus florida*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Yuliawati. (2016). *Pasti Untung dari Budidaya Jamur*. Jakarta. PT. Agromedia Pustaka.
- Zarianis. Efek Supplementasi Besi-Vitamin C Dan Vitamin C Terhadap Kadar Hemoglobin Anak Sekolah Dasar Yang Anemia Di Kecamatan Sayung

Kabupaten Demak. *Jurnal Kesehatan Masyarakat.* (2006)
doi:10.1007/s00330-009-1556-6.