

DAFTAR PUSTAKA

- Albarracin. (2011). Salt in Food Processing; Usage and Reduction : a review. *International Journal of Food Science and Technology*. 46, 1329 – 1336.
- Andayani, W. (2017). Pengaruh Perbedaan Bobot dan Bagian Tubuh Terhadap Kandungan Gizi Ikan Patin Siam (*pangasius hypophthalmus*).
- Apriyana, I. (2013). Protein Ikan Lele. In Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Ikan Lele (*Clarias Sp*) Dalam Pembuatan Cilok Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptiknya (*Unnes Journal of Public Health*).
- Arza, putri aulia, & Tirtavani, M. (2017). Pengembangan Crackers Dengan Penambahan Tepung Ikan Patin [*Pangasius Hypophthalmus*] Dan Tepung Wortel [*Daucus Carota L.*]. *Nutrition and Food Research*, 40(2), 55–62.
- Atma, Y. (2018). *Prinsip Analisis Komponen Pangan Makro & Mikro Nutrien*. deepublish.
- Damayanti, M. (2014). Uji Efektivitas Larutan Bawang Putih (*Allium sativum*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Propionibacterium acnes* Secara In Vitro (. . *Skripsi Program Studi Pendidikan Dokter, Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan*).
- Elvizahro, L. (2011). Kontribusi MP-ASI bubur bayi instan dengan substitusi tepung ikan patin dan tepung labu kuning terhadap kecukupan protein dan vitamin A pada bayi. *Diponegoro University Institutional Repository*.
- Eny, M. (2012). Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Banjar (*Rastrelliger Sp*) dalam Tepung Ubi Jalar pada Pembuatan Biscuit PMT Terhadap Kadar Potein dan Daya Terimanya,. *Semarang : UNNES*.
- Harmain. (2017). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Ilabulo Ikan Patin Fortifikan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2), 329–338.
- Kailaku, S. I., Setiawan, B., & Sulaeman, A. (2016). Pengaruh Proses Membran Ultrafiltrasi dan Ultraviolet Terhadap Komposisi Gizi, Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Air Kelapa. *Jurnal Penelitian Tanaman Industri*, 22(1), 43.
- Khairuman, & Amri. (2010). *Budi Daya Patin di Kolam Terpal*. PT. Agromedia Pustaka.
- Khairuman, & Sudenda. (2009). *Budi Daya Patin Secara Intensif*. PT. Agromedia Pustaka.
- Mahyudin, K. (2010). *Panduan Lengkap Agribisnis Patin*. Penebar Swadaya.
- Mamuaja, C. F., & Aida, Y. (2013). Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang(*Musa P.*) dengan Penambahan Ikan Layang (*Decapterus Sp.*).
- Muaris, H. (2004). *Makan Sehat dan Lezat di Masa Menopause Kudapan*. Penebar Swadaya.

- Murtiningsih, & Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. PT. Agromedia Pustaka.
- Ningrum, A. D., Suhartatik, N., & Kurniawati, L. (n.d.). Karakteristik Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius Sp*) dan Penambahan Ekstrak Jahe Gajah (*Zingiber Officinale Var. Roscoe*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 2(1), 53–60.
- Oktavianawati, I., & Palupi, N. W. (2017). Pengolahan Ikan Patin Menjadi Produk Makanan Patin Presto , Bakso Dan Nugget Di Semboro-Jember. *Jurnal ABDI: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 40–44.
- Paling, R. A. (2019). Tingkat Kesukaan Pasien Rawat Inap Pada Menu Protein Nabati Yang Disajikan Di Rsud. Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang.
- Purwadi, D. (2017). *Penanganan Hasil Ternak*. UB Press.
- Rahmaniawati, A. (2019). Modifikasi Lauk Hewani Dan Lauk Nabati Pada Makan Siang Terhadap Daya Terima Pasien Gastritis Rawat Inap Di Rsu Kelas D Kota Palangkaraya.
- Rohmah, N., & Handayani, S. (2013). Kajian Kemanan Pangan Pentol Cilok di Desa Blawirejo Kecamatan Kedungpring Lamongan. *E-Journal Boga*, 2(1).
- Rosaini, R. R., & V, H. (2015). Penetapan kadar protein secara kjeldahl beberapa olahan kerang remis (*Corbiculla moltkiana Prime.*) dari danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7, 120–127.
- Rustanti, N., & Nurhidayati, E. R. N. (2012). Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Bayi Sebagai Makanan Pendamping Asi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moshchata*) Dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius Spp*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3), 59–64.
- Salam, A. R., Haryotejo, B., & Mahatama, E. (2012). Kajian Dampak Kebijakan Perdagangan Tepung Terigu Berbasis. *Jurnal Standardisasi BSN*, 14, 117–134.
- Sari, N. I., Iriani, D., Hasan, B., & Leksono, T. (2019). Pengolahan snack ikan patin sebagai cemilan sehat di Kelurahan Rumbai Bukit Kecamatan Rumbai Kota Pekanbaru. 1, 663–669.
- Sarson, M. R. R. (2014). Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Bawang Merah(*Allium cepa L.*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli*. *E-Biomed*, 2(1).
- Susanto, agung hermawan, Ridho, R., & Sulistiono. (2019). *PEMANFAATAN Limbah Tulang Ikan Tuna Dalam Pembuatan Cilok Sebagai Sumber Kalsium*. 1(1), 25–32.
- Tarwendah. (2017). studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5, 2.
- Yenrina. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*

(Andalas University Press).