

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, T. (2014). Kontaminasi Logam Berat Pada Makanan Dan Dampaknya Pada Kesehatan. *Teknobuga*, 1(1), 53–65.
- Aini, F. N., Rosnita, & Hadi, S. (2021). Pengaruh Bauran Pemasaran Terhadap Kepuasan Masyarakat Mengonsumsi Mie Sagu dan Sampolet. *Jurnal Agribisnis*, 23(1), 82–91.
- Alfyandi. (2020). *501 Inovasi IPB Dalam 1226 Inovasi Indonesia Seri Pangan*. PT Penerbit IPB Press.
- Aryanta, I. W. R. (2019). Bawang Merah Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Jurnal Widya Kesehatan*, 1(1). <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.V1I1.280>
- Cahyani, D. A., & Suhastyo, A. A. (2020). Pengaruh Bahan dan Waktu Perendaman Terhadap Tingkat Kepedasan Bubuk Cabai Merah. *Prosiding Seminar Nasional Kahuripan I*, 135–138.
- Chandra, Y. I. (2016). Article Text. *Seminar Nasional APTIKOM*, 607–614.
- Darna, Turnip, M., & Rahmawati. (2018). Identifikasi Bakteri Anggota Enterobacteriaceae pada Makanan Tradisional Sotong Pangkong. *Labora Medika*, 2(2), 6–12.
- Diana, Y. (2020). Menu Engineering Sebagai Langkah Penetapan Produk Makanan Di Restoran Onang-Onang Pada Inna Parapat Hotel. *Jurnal Manajemen Tools*, 12(1), 235–236. <http://jurnal.pancabudi.ac.id/index.php/JUMANT/article/view/882>
- Ega, L., & Lopulalan, C. G. C. (2015). Modifikasi Pati Sagu Dengan Metode Heat Moisture Treatment. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2), 33–40. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2015.4.2.33>
- Gusnadi, D., Riza, T., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Haras, M. S., Assa, J. R., & Langi, T. (2017). *Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Teh Daun Binahong (Anredera Cordifolia (Ten Steenis) Pada Variasi Suhu Dan Waktu Penyeduhan*. 1(6), 1–7.
- Imbar, H., Harikedua, V., & Walalangi, R. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemulihan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *Gizido*, 8(1), 82–86.
- Junaidi, & Kurnianto, R. (2016). Rancang Bangun Alat Pengering Udang Ebi Tenaga Biomass Di Kecamatan Sungai Kunyit. *Elkha*, 8(2), 1–5. <https://doi.org/10.26418/elkha.v8i2.18286>
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan

- Proporsi CMC). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 67–78.  
<https://www.academia.edu/62908820>
- Laga, A., Muhpidah, & Waris, A. (2021). Pemberdayaan Petani Dalam Peningkatan Nilai Tambah Buah Cabe Melalui Pengolahannya Menjadi Abon Cabe. *Dinamika Pengabdian*, 7(1), 157–165.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jakangkote Ubi Jalar Ungu ( Ipomoea batatas L) Sebagai Upaya Dversifikasi Pangan Organoleptic *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Mayani, N., Kurniawan, T., & Marlina. (2015). Pertumbuhan Tanaman Kangkung Darat (Ipomea Reptans Poir) Akibat Perbedaan Dosis Kompos Jerami Dekomposisi Mol Keong Mas. *Lentera*, 15(13), 59–63.
- Meiyani, D. N. A., Riyadi, P. H., & Anggo, A. D. (2014). Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang Putih (Penaeus Merquiensis) sebagai Flavor Dalam Bentuk Bubuk dengan Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 67–74.
- Muntikah, & Razak, M. (2017). Ilmu Teknologi Pangan. *Bahan Ajar Gizi Edisi Tahun 2017*.  
[https://www.researchgate.net/publication/269107473\\_What\\_is\\_governance/link/548173090cf22525dcb61443/download%0Ahttp://www.econ.upf.edu/~reynal/Civilwars\\_12December2010.pdf%0Ahttps://think-asia.org/handle/11540/8282%0Ahttps://www.jstor.org/stable/41857625](https://www.researchgate.net/publication/269107473_What_is_governance/link/548173090cf22525dcb61443/download%0Ahttp://www.econ.upf.edu/~reynal/Civilwars_12December2010.pdf%0Ahttps://think-asia.org/handle/11540/8282%0Ahttps://www.jstor.org/stable/41857625)
- Ngginak, J., Semangun, H., Mangimbulude, J. C., & Rondonuwu, F. S. (2013). Komponen Senyawa Aktif Pada Udang Serta Aplikasinya Dalam Pangan. *Jurnal Sains Medika*, 5(2), 128–145.
- Ningsih, R. (2014). penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Serta Kualitas Makanan Yang Di Lingkungan SDN Kota Samarinda. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 64–72.
- Partini, & Sari, I. (2022). Kebijakan Pengembangan Ketahanan Pangan Lokal. *Jurnal Agribisnis Unisi*, 11(1), 78–83.
- Polnaya, F. J., Breemer, R., Augustyn, G. H., & Tuhumury, H. C. D. (2015). Karakteristik Sifat-sifat Fisiko-Kimia Pati Ubi Jalar, Ubi Kayu, Keladi, dan Sagu. *Jurnal Ilmu Ternak Dan Tanaman*, 5(1), 37–42.
- Prabowo, I., Adharani, N., & Mutamimah, D. (2020). Pembuatan Lumpia Udang Sebagai Inovasi Produk Perikanan. *Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 2(1), 15–21.
- Prisila, E., Efrina, E., & Izzata, R. (2019). Uji Daya Terima Terhadap Modifikasi Kue Semprong Dengan Penambahan EKstrak Kopi Instan. *Prosiding SNP2M (Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat) UNIM*, 1(2), 16–20.

- Putri, N. F., Nitisupardjo, M., & Hendrarto, B. (2014). Analisa Kelimpahan Juvenil Udang Dengan Menggunakan Metode Perangkap Agar-Agar Dan Pemberian Pakan Udang Di Perairan Morosari Demak. *Journal Of Maquares*, 3(3), 1–9.
- Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). Tekstur makanan : sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi? ( Food texture : a part of the food properties that ignorable for maintaining cognitive function ?). *Makassar Dent J*, 4(6), 184–189.
- Souhaly, Y., Matdoan, M. N., & Salmanu, S. I. A. (2018). Analisis Kandungan Vitamin A Pada Daun Paku-Paku (*Diplazium escelentum* (Retz.)Sw.) Berdasarkan Proses Pemasakan. *Biopendix: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 4(2), 63–69. <https://doi.org/10.30598/biopendixvol4issue2page63-69>
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Damaiyanti, D., & Fanggih, N. (2015). Ekstrak Bawang Putih Bubuk Dengan Menggunakan Proses Spray Drying. *Jurnal Teknik Kimia*, 9(2), 62–68.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Tyas, A. S. P. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1), 1–14.
- Wahab, D., Baco, A. R., & Asfianty. (2016). Pemanfaatan Tepung Sagu (*Metroxylon Sp*) sebagai Bahan Pengisi Sosis Tempe: Kajian Organoleptik dan Nilai Gizi. *Jurnal Rekapangan*, 10(1), 1–8.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116–125. <https://doi.org/10.21512/bbr.v1i1.1060>
- Wau, E. R., Suparmi, & Desmelati. (2010). THE EFFECTS OF DIFFERENT PROCESSING METHOD TOWARD QUALITY OF SHRIMP (*Acetes erythraeus*) SAUSAGE. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 15(1), 71–82.
- Yasmin, B. S. (2017). Substitusi Udang Kering ( Ebi ) Pada Pembuatan Egg Roll Untuk Meningkatkan Konsumsi Seafood Pada Masyarakat. *Jurnal Teknik Boga*, 1(1).
- Zulfikar, R. (2016). Cara Penanganan Yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2), 29–30. <https://doi.org/10.17728/jatp.v5i2.168>