

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Zainuddin, 2016, *Metode Penelitian Hukum*, Sinar Grafika:Jakarta
- Aristawati et al, 2013. *Substitusi Tepung Tapioka (Manihot esculenta ) Dalam Pengawasan Takoyaki*. Jurnal Teknologi Pangan Vol 2 No 1 : 56-63.
- Ardiansyah, Fiqri, 2017. “*Kajian Kerawanan Kebakaran Lahan Dan Hutan Menggunakan Interpretasi Citra Landsat 8 Di Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan.*” Universitas Gadjah Mada. Sripsi.
- Badan Standarisasi Nasional. (2000). *Makanan Ringan Ekstrudat*. Jakarta: BSN.
- Baharudin dan Wahyuni, E.N ( 2008). *Teori Belajar & Pembelajaran*. Ar-Ruzz Media:Jogyakarta.
- BPOM, 2008. *Informasi Obat Nasional Indonesia*, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta
- Devy A, 2017. Uji Daya Terima Kandungan Gizi Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus ) dan Daun Bangun-bangun (Coleus Amboinicus Lour). Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara:
- Herijulianti, E, 2002, *Pendidikan Kesehatan Gigi*, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Iklima, N. (2017). *Gambaran Pemilihan Makanan jajanan Pada Anak Usia Sekolah Dsar Keperawatan BSI*, 5(1), 8-9 Retrieved from <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jk>. [diakses pada tanggal 1 Des 2019 ].
- Ir. Doddy Izwardy, Ma. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementrian Kesehatan Republik Indonsia.
- Isnanto, R. Rizal. (2009). *Buku Ajar Etika Profesi*. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang
- Judarwanto, W. 2008. Prilaku Makan Anak Sekolah. Diakses tanggal 31 Mei 2014. [http://www.litbang.depkes.go.id/aktual/anak\\_makanan140206.html](http://www.litbang.depkes.go.id/aktual/anak_makanan140206.html). [diakses pada tanggal 5 Des 2019]
- Kameriah, G., dan Rofiqoh., 2018. *Daya Terima Stick Tepung Ikan Kembung ( Rastrelliger Sp ) Dengan Penambahan Daun Kelor ( Moringa Oliefera) Sebagai Camilan Anak Balita Gizi Kurang Di Kota Kendari*. Laporan Hasil Penelitian. Poltekkes Kemenkes Kendari Jurusan Gizi.
- Ketaren,S. 2008. *Depok Teknologi Minyak dan Lemak Pangan* . Universitas Indonesia.
- Whindolz, M. 1976. *The Merck Index*:Jakarta
- Khomsan A. *Ekonomi Masalah Gizi, pangan Dan Kemiskinan*. Alvebeta: 2012: Bandung

- Kurnia, P dan Purwani, E. 2008. *Pemanfaatan Ikan Kembung Sebagai Bahan Baku Tepung Ikan Ditinjau Dari Kadar Abu, Air Protein , Lemak dan Kalsium . Jurnal kesehatan ISSN 1949-7621.*
- Lasimpala, R. (2014). *Uji mutu ikan teri kering pada lama pengeringan berbeda (thesis).* Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo. Retrieved from <http://eprints.ac.ung.ac.id/6433/>. Diponegoro, Semarang. Retrived from <http://eprints.undip.ac.id/41648/>. [ diakses pada tanggal 1 Des 2019]
- Lailiyana. (2012). *Depok ,Tesis. Analisis Kandungan Zat Gizi dan Uji Hedonik Cookies Kaya Gizi pada Siswa SMPN 27 Pekanbaru.* Fakultas Kesehatan Masyarakat Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia
- Purnamasari, E. 2006. *Potensi dan Pemanfaatan Bahan Baku Produk Tepung Ikan. Jurnal Perikanan.* Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Negeri Malang. Surabaya.
- Rismayanti, D. (2016). *Uji Kadar Protein, Kadar Air, dan Daya Simpan Telur Asin Hasil Pengolahan dengan Cara Pembuatan Serta lama Pemeraman yang Berbeda sebagai Sumber Belajar Biologi.* Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Malang. Skripsi.
- Rukmana, Rahmat. 2012. *Budidaya Bawang Putih.* Kanisius :Yogyakarta
- Sartika, M. 2013. *Kualitas Cracker Daun Pepaya ( Carica Pepaya L ). Dengan Substitusi Pati Batang Aren ( Aren pinnata Merr).* Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya, Yogyakarta, Skripsi.
- Sari, T. A. (2019). *Pengaruh Penggunaan Campuran Daging Dan Tulang Ikan Seimbang (Paraplotosus Albilabris) Pada Pembuatan Stik Ikan Terhadap Penerimaan Konsumen .* Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Prikanan Dan Kelautan Universitan Riau Pekan baru.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 3140.3:2010 *Gula Kristal.* Badan Standarisasi Nasional . Jakarta.
- Semito, M. N. L (2014). *Hubungan antara pengetahuan, pola konsumsi jajanan dan status gizi siswa sekolah Aren ( Arenga pinnata di wilayah kabupaten cilacap.* Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, Tugas akhir skripsi.
- Santoso. Soegeng dan Ranti, Amel, S. 2004. *Kesehatan dan Gizi : Penerbit Rineka Cipta,* Jakarta.
- Suci. 2009. *Gambaran Perilaku Jajan Murid Sekolah Dasar di Jakarta.* Psikobuana.: <http://www.psikobuana.com>. [ diakses pada tanggal 10 Des 2019]
- WHO Trilaksani, D (2004). *Pemanfaatan Protein Ikan Teri( Oreochromis mossambicus Peters) Jurnal sebagai Bahan Baku Pembuatan Fich Cake Goreng,* <https://doi.org/10.17844/jphpi.v7il.1050>. [diakses pada tanggal 29 Nov 2019].