

## DAFTAR PUSTAKA

- Siti Fatima Nursa ` Adah semarang 2019 *Ekperimen pembuatan stik komposit tepung terigu dan tepung ketan.*
- Badan Standardisasi Nasional. 2000. SNI 01-2886-2000. Makanan ringan ekstrudat. Jakarta. Jurnal litbang 28 (2).Aisa, Paramita Kodrina (2022) *analisis protein dan sensoris stik dengan substitusi tepung ikan lemuru.* Diploma thesis Politeknik Negeri Jember
- Armin, Moh. Nuh Ibrahim, Sri Rejeki .2020 Pengaruh Perbandingan Ikan Tembang (*Sardinella* sp.) dan tepung ketan terhadap nilai sensori dan kimia kerupuk ikan.
- Suarni. 2005 d. sifat fisikokimia dan fungsional tepung jagung sebagai bahan pangan. Hlm.401-406. in suyamto (Ed).  
<https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/39/nilai-kandungan-gizi-ketan-putih-tapai>
- Zhera Khalisi. 2011. Kristalisasi dan formulasi rengginang tepung tembang ( *sardinella fimbrita*)
- Fausana E 2016. Pengaruh metode pengolahan terhadap mutu tepung ikan yang di produksi oleh ikan laut limbah hasil tangkapan nelayan di Kab. Padang Paraiaman. Jurnal Tepung Ikan Tembang Fakultas Perikanan Universitas Andalas Padang.
- , F. 2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan Stick Ikan. Skripsi. Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Pratiwi Semarang.193 hal.
- Asman K.I 2000 ., *Kue kering dari tepung komposit terigu-jagung dan ubi kayu sigma 3(2)*
- Juneva Tria Rochiliana ., Nugrahani Astuti pengaruh substitusi tepung dan jenis tepuung jagungpada hasil jadi sus kering ditinjau dari hasil organoleptic.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka

- Wa Ode, N., 2020. Komposisi Fisikokimia Tepung Ubi Kayu dan Mocaf dari Tiga Genotipe Ubi Kayu Hasil Pemuliaan., Jurnal Keteknikan Pertanian. Vol. 8 No. 3, p 97-104 IPB University Belitz
- H D, Grosth, W & Schieberle, P. 2008. Food Chemistry. 4th ed. Springer Verlag. Berlin
- Fitri, A., R. Anandito, B, K., dan 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.
- Elly Purnamasari,. Gunawan, dan Asikin *Potensi pemanfaatan bahan baku produk tepung ikan.*
- Arifudin , R, 1993 pembuatan tepung ikan , sub Balai penelitian perikanan laut slipi Jakarta.
- Ira Y, Nuhawalang dkk, *pengaruh substitusi tepung daun kelor dan tulang ikan tembang terhadap sifat fisikokimia dan daya terima biscuit*
- Taufik Alkhamdan; Rahim Husain,. 2022 Pemanfaatan tepung ikan gabus (*Channa Striata*) dalam pembuatan kerupuk ikan
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar sebagai upaya Diversifikasi Pangan. Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1), 9–15.
- Permadi, M.R., H. Oktafa., K. Agustianto. 2018. Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. Mikrotik : Jurnal Manajemen Informatika. 8(1) : 29-42.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286->
- Befrison Utama Ambarita, 2022. Pengaruh Fortifikasi tepung Ikan Teri Asam( *Stolephorus sp*) Dalam Pembuatan stik

### Terhadap Penerimaan Konsumen

- Fitri, A., Anandito, R. 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 Pertanian*, 9(2), 65–77.
- Nadimin1 , Sirajuddin1 , Nuraliah Fitriani2 ., 2019.MUTU ORGANOLEPTIK COOKIES DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BEKATUL DAN IKAN KEMBUNG Nadimin1
- Setyaningsih D. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan Agro. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan Dan Gizi . Gramedia jakarta.