

DAFTAR PUSTAKA

Buku:

- [1] Afianto, E dan Evi Liviawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Jakarta: Kansius.
- [2] Alan, Miller,N.,D. 1996 *Antioxidant Flavonoid Structural usage Alternative Medical Review I (2)* 103-111.
- [3] Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- [4] Almetsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum.
- [5] Ananto, Diah Surjani. 2012. *Bakpao*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- [6] Anggorodi, R. 1985. *Ilmu Makanan Ternak Umum*. Jakarta: PT Gramedia.
- [7] Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian, Suatu Pendekatan Praktek, Edisi Revisi*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- [8] Arman, Agusta. 1994. *Budidaya Ikan Air Tawar*. Jakarta: Kashiko Press.
- [9] Brashers,Valentina,L. 2007. *Aplikasi Klinis Parofisiologi: Pemeriksaan dan Manajemen*, Edisi Kedua. Jakarta: EGC.
- [10] Cahya, D. 2014. *Charpao*. Surabaya: Tiara Aksa
- [11] Cahyana,C., dan Ismayani,Y. 2005. *Oriental Pastry*. Gramedia Pustaka Utama.
- [12] Goeltom, A Danova. 1998. *Bandung Sebagai Pusat Wisata Kuliner*. Jakarta: KPG.
- [13] Gisslen, Wayne. 2007. *Professional Cooking for Canadian Chefs*. New Jersey: John Wiley & Sons,Inc.
- [14] Hadi, Sutrisno. 1992. *Metodologi Research II*. Yogyakarta: Andi Offset 1991.
- [15] Hardinsyah & Martianto, D., 1988. *Menaksir Kecukupan Energi dan Protein Serta Mutu Gizi Konsumsi Pangan*. Jakarta : Wirasari
- [16] Lerbin. 1992. Dalam Hadi 2007. *Pengertian Wawancara*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

- [17] Maria, C, Linder. 1992. *Nutritional Biochemistry*. Ny: Worth Publisher, Inc.
- [18] Moeljanto, R. 1982. *Pengolahan Hasil Sampingan Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- [19] Mudjajanto, Eddy Setyo dan Lilik Noor Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- [20] Nazir. 1988. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- [21] Proverawati dan Kusumawati. 2011. *Ilmu Gizi untuk Keperawatan dan Gizi Kesehatan*. Nuha Medika. Yogyakarta
- [22] Santoso, Budi. 1993. *Petunjuk Ikan Mas*. Yogyakarta: Kanisius.
- [23] Sediaoetama, A, Djaeni. 2000. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia Jilid 1*. Jakarta: Dian Rakyat.
- [24] Subagyo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- [25] Subangsihe, S. 1996. *Inovative and Value-added Tuna Product and Market*. *Infofish Int. I* (96): 111-113.
- [26] Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- [27] Suhardjito.YB. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- [28] Supriatna, Y. 2013. *Budidaya Ikan Mas Di Kolam Hemat Air*. Agro Media Pustaka.
- [29] Susanto, 1987. *Budidaya Ikan Air Tawar*. Kanisius, Yogyakarta.
- [30] Susanto. 2007 . *Kiat Budidaya Ikan Mas di Lahan Kritis*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- [31] Syarbini, M 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur* (Cetakan ke-1). Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- [32] Wahyuningtyas, Sri dan Santosa, Wijaya Heru. 2011. *Sastra: Teori dan Implementasi*. Surakarta: Yuna Pustaka.
- [33] Winata Mary. 2007. *Easy Cooking*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Lainnya:

- [34] Adji, Y (22, januari 2016). Subang Penghasil Benih Ikan Terbesar Jabar. *Pikiran Rakyat*. Waktu 22:14. Diambil dari:
<http://www.pikiran-rakyat.com/ekonomi/2016/01/22/358136/subang-penghasil-benih-ikan-terbesar-di-jabar>. (20 Februari 2017)
- [35] Alais dan Linden G. 1991. *Food Biochemistry*. London: Ellis Harwood.
- [36] Almond N. 1989. *Biscuits, Cookies and Crackers*. London: *Applied Science Publishers*.
- [37] Anonim. Scribd."Fermentasi Bakpao" id.scribd.com. Diambil dari:
<https://id.scribd.com/doc/198914849/FERMENTASI-BAKPAO> (20 Februari 2017)
- [38] Apriadji, Wied Harry dalam Makanan Juga Bisa Berfungsi Sebagai Obat, *Sedap Sekejap* Edisi 7/II Juli 2001.
- [39] Bagus (9 agustus 2011). Berkat Tulang Ikan, Mahasiswi UGM Juara Inovasi Pangan. *Detik.com*. Waktu 16:31.
<http://news.detik.com/berita/1763914/berkat-tulang-ikan-mahasiswi-ugm-juara-lomba-inovasi-pangan>. (20 Februari 2017)
- [40] Faridah, Anni. 2008. *Patiseri Jilid 1-3 Untuk SMK*: Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- [41] Gisslen. 1994. Diambil dari:
<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/33837/Chapter%20II.pdf?sequence=3> (10 Januari 2017)
- [42] Guatara dan Soesarsono Wijardi. 2005. *Dasar Pengolahan Gula*. IPB. Bogor
- [43] Harli. 2004. Diambil dari:
<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/16212/?sequence=4> (10 Januari 2017)

- [44] Ilyas, S. 1993. *Teknologi Refrigererasi Hasil Perikanan Jilid I Teknik Pendinginan Ikan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan Jakarta.
- [45] Iwansyah, dkk. 2008. Diambil dari:
<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/53131/4/Chapter%20I.pdf> (10 Januari 2017)
- [46] Liem, 2010. Diambil dari:
<thesis.binus.ac.id/doc/Bab2/2012-2-00812-HM%20Bab2001.pdf>. (2 Februari 2017)
- [47] Morrison, FB. 1958. *Feed and Feeding*. Nineth Edition. Washington DC: The Morrison Research Council University.
- [48] Muchtadi, T.R., dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- [49] Prasetyo, O. 2011. *Perancangan media informasi wisata kuliner di Kota Bandung*. Diambil dari:
<http://elib.unikom.ac.id/gdl.php?mod=browse&op=read&id=jbptunikom-p-gdl-okaprasetyo-25602> (3 Januari 2017)
- [50] Sangjin Ko 2012 : 4. Diambil dari:
<thesis.binus.ac.id/doc/Bab2/2012-2-00812-HM%20Bab2001.pdf> (25 Februari 2017)
- [51] Setiawan, H. 2003. *Kamus Gestok*. Yogyakarta: Galang Press ISBN 979-9341-81-7.
- [52] Setyaningsih, Dwi, et al. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- [53] Sudewi, Patriasih. 2005. Diambil dari:
http://a-research.upi.edu/operator/upload/s_pkk_0700802_chapter2.1.pdf (3 Januari 2017)

- [54] Sufianti, Arti. *Modul Komuditi Patiseri*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- [55] Susanto. 2008. Diambil dari: http://elib.unikom.ac.id/files/disk1/666/jbptunikompp-gdl-arsibudiar-33278-9-unikom_a-n.pdf (13 januari 2017)
- [56] Usman, Syaikhu, dkk. 2008. *Mekanisme dan penggunaan DAK*. Lembaga Penelitian Semeru.
- [57] Widyaiswara, 2017. Badan Pengembangan SDM Kelautan dan Perikanan Balai Pendidikan dan Pelatihan Perikanan Medan, Diambil dari : <http://www.bpppbelawan.bpsdmkp.kkp.go.id/index.php/artikel/54-tulang-ikan-sumber-kalsium-jangan-dibuang> (22 Februari 2017)
- [58] Winarno FG. 1985. *Limbah Pertanian*. Jakarta: Kantor Menteri Muda urusan Peningkatan Produksi Pangan.
- [59] Zulnaidi. 2007. *Metode Penelitian*. Departemen Sastra Jepang Fakultas Sastra Universitas Sumatra Utara, Medan: Sumatra Utara.