

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Aldo Almayda, 2022. "Pengendalian Kualitas Produk Roti dengan Metode Seven Tools di UMKM Anni Bakery and Cake." *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*.
- Agustina S. 2010. Identifikasi Angka Kecukupan Gizi dan Strategi Peningkatan Gizi Keluarga di Kota Probolinggo (Studi Kasus di Kecamatan Kedopok dan Mayangan). *SEPA*. 7(1): 1-5. DOI: <https://doi.org/10.20961/sepa.v7i1.48877>
- Ahmad S.S., T. Sinaga. 2016. Analisis Biaya Makan Terhadap Ketersediaan Makanan serta Tingkat Kecukupan Gizi Santri di Pondok Pesantren Darul Arqam Garut. *Journal of the Indonesian Nutrition Association*. 39(2): 115-124. DOI:[10.36457/gizindo.v39i2.214](https://doi.org/10.36457/gizindo.v39i2.214)
- Almatsier, S. 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. [Buku]. Jakarta: Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
- Arifin, Samsul. "Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kinerja Pemasaran Pada Sentra Industri Kue dan Roti di Desa Bugo." *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 7.2 (2021): 848-859.
- Aulia, Z., Rahmadya, B., & Hersyah, M, H. 2016. Alat Pengukur Angka Kecukupan Gizi (AKG) Manusia dengan Menggunakan Mikrokontroler. *Prosiding semnastek*. e-ISSN : 2460 – 8416.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Penentuan Kadar Abu Metode Gravimetri Total pada Produk Perikanan SNI: 01-2354.1- 2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Penentuan Kadar Protein Metode Kjeldahl Total pada Produk Perikanan SNI: 01-2354.4-2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Cara Uji Kimia-Bagian 2: Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan. SNI-01-2354.2-2006. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Cara Uji Kimia-Bagian 3: Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.3-2006. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Ikan Segar-Bagian 3: Penanganan dan Pengolahan SNI 01-2729.3-2006.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. Tepung terigu sebagai bahan makanan. SNI-3751:2018. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Beck. 2011. Macam-Macam Kandungan Gizi Dalam Telur. Balik Papan Politeknik Negeri Balik Papan.

- BPOM. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Badan Pengawasan Obat dan Makanan.
- Cahyana C. dan Artanti D.G. 2025. Bahan dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti. Jakarta : Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Cahyono, H., Hertati, R., Djunaidi, D. 2018. Analisa proksimat dan organoleptik dan Standar Nasional Indonesia (SNI) di kecamatan rimbo kujang Kabupaten Tebo Provinsi Jambi. Jurnal pengelolaan Sumber Daya Perairan. 2(3). DOI:[10.36355/semahjpsp.v2i3.205](https://doi.org/10.36355/semahjpsp.v2i3.205)
- Chodrijah U., Thomas H., Teguh N. 2013. Estimasi Parameter Populasi Ikan Tongkol Komo (*Euthynnus affinis*) di Perairan Laut Jawa. Jurnal Bawal. 5 (3): 167-174. DOI: <http://dx.doi.org/10.15578/bawal.5.3.2013.167-174>
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. 2020. Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45-52.
- Galuh N.P. 2018. Promosi Gizi Terhadap Sikap Gemar Makan Ikan pada Anak Usia Sekolah. *Journal of Health Education*. 3(1): 1-6.
- Hafiludin. 2011. Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). Jurnal Kelautan: Indonesia. 4(1): 1-10. DOI: <https://doi.org/10.21107/jk.v4i1.885>
- Harmayani, E, Santoso, U., & Gardjito, M. 2019. Makanan Tradisional Indonesia Seri 1 : *Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat* (Vol.1). UGM PRESS.
- Hartanto, E. S. (2012). Kajian Penerapan SNI Produk Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Jurnal Standardisasi Vol. 14, Hal 164 -172.
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas dan Kadar Kolestrol Belut (*Monopterus albus*) Asap. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 4, Nomor 1, Halaman 7-14.
- Ismi I., R. Maulana. 2020. Karakterisasi Morfologis Ikan Tongkol Komo (*Euthynnus affinis*) yang Didaratkan di Pasar Ikan Kabupaten Maluku Tenggara dan Kota Tual. Prosiding Seminar Nasional Biotik. Maluku. 287-292. DOI: <http://dx.doi.org/10.22373/pbio.v8i2.9651>
- Lisdiana. Membuat Aneka Abon. 2005. Kanisus, Yogyakarta.
- Marsella, T. D., dan N. Rustanti. 2012. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kandungan Zat Gizi, Volume Pengembangan dan Uji kesukaan Blondies Garut (*Marntha Arundinacea*) Sebagai Alternatif Makanan Bagi Sindrom Autisme. Jurnal Nutrition college 1 (1): 628-644
- Mudjajanto, S. E., L.N.Yulianti. 2004. Membuat Aneka Roti. Penerbit Swadaya: Jakarta.

- Mustadir, M. 2015. Analisis Kandungan Zat Gizi Bakpao Abon Ikan Kembung jantan (*Rastrelliger Kanagurta*) dengan Substitusi Rumput Laut Merah (*Eucheuma Cottoni*).
- Nabilah, S., Lubis, A., & Tarigan, E. D. S. 2020. Pengaruh strategi bauran pemasaran terhadap kepuasan konsumen pada aroma bakery & cake Medan. *Jurnal Ilmiah Manajemen Dan Bisnis (Jimbi)*. 1(1), 181-190.
- Noviyanti, S. W. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. Jurusan Teknologi dan Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian.
- Oktaviani, A. 2008. Kajian keanekaragaman Cacing Parasit dan Saluran Pencernaan Ikan Tongkol (*Euthynnus spp*). [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut pertanian bogor. 1-51.
- Prasetyo, Healthy Aldriany. 2019. "Proses Pembuatan Cake Menggunakan Tepung Komposit Terigu, Umbi Jalar Dan Talas Dengan Metode Experimental Design." *JUITECH: Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik Universitas Quality*.
- Rahmah, A., Hamzah, F., Rahmayuni. 2017. Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal Fakultas Pertanian*. 4(1): 1-14.
- Sabir, N. C., Lahming, dan Sukainah, A. (2020). Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol.6 No.1, 41-54
- Sachriani, dan Yulianti Y. 2021. Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Sains Terapan*. 7(2): 26-35. DOI: <https://doi.org/10.32487/jst.v7i2.1235>
- Sari, S. 2019. Substitusi Tepung Jagung Termodifikasi Dari Kultur Campuran *Lactobacillus fabi fermentans* dan *Aspergillus sp* yang Dilanjutkan Dengan Pragelatinisasi Terhadap Kualitas Roti Tawar (*Doctoral dissertation*, Universitas Negeri Makassar).
- Sati VP. 2015. *Issues and Options of Food Security and Poverty: an Empirical Study of Mizoram, The Eastern Extension of The Himalaya*. *Journal Food Secur*. 107-114. DOI: <http://dx.doi.org/10.12691/jfs-3-4-3>
- Sihombing, D. R. 2021. Karakteristik Fisik dan Kimia Roti Tawar Substitusi Tepung Jagung Lokal Termodifikasi. *Jurnal Riset Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Tumenggung.
- Siti Faridatul Khodijah. 2015. Eksperimen Pembuatan Brownis Menggunakan Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka.
- Soekarto, S.T.1985. Penilaian Organoleptik. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi.1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta.

- Sulistianing, R. 1995. Pembuatan dan Optimasi Formula Roti Tawar dan Roti Manis Skala Kecil. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian BPGOR. Bogor.
- Sulistyoningsih, M., Rakhmawati, R., dan Setyaningrum, A. (2019). Kandungan Karbohidrat dan Kadar Abu pada Berbagai Olahan Lele Mutiara (*Clarias gariepinus* B). *Jurnal Ilmiah Teknosains*, Vol. V No. 1.
- Suryatna, B. S. 2015. Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema Cottoni*. *Jurnal Teknoboga*. 2:18-25
- Tahar, N., Fitrah, M., dan David, N. A. (2017). Penentuan Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hyrundichthys oxycephalus*) sebagai Substitusi Tepung dalam Formulasi Biskuit. *Jurnal Farmasi*, 5(36), 251–257.
- Trisnani D.H. 2014. Distribusi dan Margin Pemasaran Hasil Tangkapan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) di TPI Ujung batu Jepara. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Sumberdaya Perairan*. 131-138.
- Wahyudin. W. Fitriani. R., & Astuti, F. 2022. Pengendalian Kualitas Produk Roti dengan Metode Seven Tools di UMKM Anni Bakery and Cake. *Performa : Media Ilmiah Teknik Industri*. 21(1), 52-63.
- Wulandari, F. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 107-112. <http://doi.org/10.17728/jatp.183>
- Zakky A., B., Rahmadya, M.H., Hersyah. 2016. Alat Pengukur Angka Kecukupan Gizi (AKG) Manusia dengan Menggunakan Mikrokontroler. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi*. (1) 7. e-ISSN : 2460 – 8416.