

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta: BSN.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Tempe Kedelai*. 3144-2009 Jakarta: BSN.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Sosis Ikan*. 7755-2013 Jakarta: BSN.
- Affandy. 2012. *Analisis Isoflavon dan Antioksidan Kedelai dan Tempe*. [Skripsi]. Unika Atmajaya. Jakarta.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anderson, R.L., and Wolf, W.J. 1995. *Compositional changes in trypsin inhibitors, phytic acid, saponin and isoflavons related to soybean processing*. J. Nutr. 125: 5815-5885.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Tempe Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. Jakarta. PT Dian Rakyat. Hal 104-107.
- Astuti, M., Meliala, Andreanya., Fabien, Dalais., Wahlq, Mark. 2000. *Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia*. Asia Pacific J Clin Nutr (2000) 9(4): 322–325.
- Astuti, N. P. 2009. *Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang, dan Daun Jati*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Jakarta.
- Dixit, S. Pandey RC, Das M dan Khanna SK. 1995. *Food Quality Surveillance on Colours in Eatables Sold in Rural Market of Uttar Pradesh*. J. Food Sci. Technol. 32 : 375-376.
- Djuhanda, T. 1981. *Dunia Ikan*. Armico. Bandung
- Effendi, S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung. Hal 202-209.
- Fauzi, A. dan Suzy Anna. 2012. *Permodelan Sumber Daya Perikanan dan Kelautan (untuk Analisa Kebijakan)*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fitriana, Citra. 2011. *Evaluasi Mutu Sosis Campuran Ikan Mas dan Tempe* [srkripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Gustanten. 2009. *Ikan Teri*. http://www.pandaisikek.net/index.php?option=com_content&task=view&id=306&Itemid=61. Dikutip: 5 Maret 2021.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Technology of Fishery Product*, Vol 1, Liberty: Yogyakarta.
- Hendrardi. 2009. *Ikan Teri Cegah Osteoporosis*. <http://www.gizi.net/cgibin/berita/fullnews.cgi?newsid1076388924,5402>. Dikutip : 5 Maret 2021.

- Isqifari, Fhajril. *Pengaruh Penambahan Tingkat Konsentrasi Tinta Cumi-Cumi (Loligo sp) Terhadap Mutu Sosis Cumi-Cumi* [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Koral AUP/STP Papua. 2008. *Teri: Kecil Bentuknya, Besar Kandungan Kalsiumnya* (serial online). <http://www.loligopapua.wordpress.com> (5 Maret 2021).
- Mahaputri, Zakiah. 2016. *Pengaruh Pencampuran Daging Kerang Lokan (Geloina erosa) dan Ikan Teri (Stolephorus sp.) Terhadap Karakteristik Nugget yang Dihasilkan*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang. Hal 24.
- McLellan, Lind, dan Kim. 1994. *Hue Angel Determination and Statistical Analysis for Multiadnant Hunter L, Ab Data*. Journal of food quality 18 (1993) 233-240.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. ALFABETA, CV. IPB. Bogor. Hal 45-52.
- Muchtadi, T.R., dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. 246 hal
- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S. and 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), pp.286-290. Notoatmodjo. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka cipta.
- Normasari, R.Y., 2010. *Kajian penggunaan tepung mocaf (modified cassava flour) sebagai substitusi terigu yang difortifikasi dengan tepung kacang hijau dan prediksi umur simpan cookies*. Skripsi Fakultas Pertanian. Surakarta. Universitas Sebelas Maret.
- Prima, D, S. 2013. *Pengaruh Pencampuran Tepung Sagu (Metroxylon Sago Rottb) dan Tepung Ampas sebagai Bahan Pengikat dalam Pembuatan Sosis Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus, L)*. Skripsi S1. Universitas Andalas. Padang (tidak dipublikasikan). Hal 33-37.
- Purnomo, H. 2007. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Malang: UB Press.
- Purwanita, R. S. 2013. *Pembuatan Egg Roll Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka yang berbeda*. *Jurnal Penelitian* No. 3, Vol. 1, Hal 1-157. UNDIP : Semarang.
- Rahadjo, S. 2003. *Kajian Proses dan Formulasi Pembuatan Sosis Nabati dari Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus, L)* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 1(2): Hal 45-54.
- Radiati, Ani. 2016. *Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai*. Indonesian Food Technologies: Tasikmalaya.
- Riana, D. 2005. *Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Sosis Ikan Tongkol yang Disubstitusikan dengan Tempe* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Hal 31-40.
- Rusilanti. 2014. *Kolesterol Tinggi Bukan Untuk Ditakuti*. FMedia. Jakarta Selatan.

- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bina Cipta. Jakarta.
- Sediaoetama, A. 1985. *Ilmu Gizi untuk Profesi dan Mahasiswa*. Dian Rakyat : Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Setyowati, M.T. 2002. *Sifat Fisik, Kimia, dan Palatabilitas Nugget Kelinci, Sapi, dan Ayam yang Menggunakan Berbagai Tingkat Konsentrasi Tepung Maizena*. Skripsi Teknologi Hasil Ternak Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sidu, Santri. 2018. *Sosis Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis L.) Dengan Penambahan Wortel (Daucus carota) dan Pati Sagu (Metroxylon sp)*. Journal of Agritech Science, Vol 2 No. 2. Gorontalo
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono, dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Tantri, D, Y. 2009. *Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Sosis Daging Ayam*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara Medan. Hal 41-47.
- Winarno, F.G., 1990. *Tempe, Misteri Gizi dari Jawa, Info Pangan. Teknologi Pangan dan Gizi*. Fatameta IPB. Bogor. Hal 50-61.
- Winarno, F.G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Yasni, Sedarnawati. 2013. *Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Produk Ekstraktif Rempah*. IPB Pers. Bogor
- Yenrina, R., Yuliana, dan Dini, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 120 hal
- Yuan, J. P., Wang, J. H., and Liu, X. 2007. *Metabolism of dietary soy isoflavones to equol by human intestinal microflora-implications for health*. Molecular Nutrition & Food Research, 51 (7) : 765-781.

