

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Amirullah Tendi C. 2008. *Fortifikasi Tepung Ikan Tenggiri (Scomberomorus sp.) Dan Tepung Ikan Swangi (Priacanthus tayenus) Dalam Pembuatan Bubur Bayi Instan*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor
- Aprillia Bondika A. 2011. *Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Pemilihan Makanan Jajanan Pada Anak SD*. Artikel Penelitian. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.
- Chuslah R. 2002. *Perilaku Remaja Terhadap Aspek Keamanan Makanan Jajanan*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat Dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 2002
- Depkes RI. 2008. *Pedoman Respon Cepat Penanggulangan Gizi Buruk*. Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat Direktorat Bina Gizi Masyarakat, Jakarta.
- Dinas Perikanan dan Kelautan (DPK) Provinsi Gorontalo. 2011. *Data Statistik Perikanan tahun 2010*
- Hanafiah kemas A. 2012. *Rancangan percobaan, teori dan aplikasi*. Rajawali Press
- Hardinsyah dan Martianto D. 1989. *Menaksir Kecukupan Energi Dan Protein Serta Penilaian Mutu Gizi Konsumsi Pangan*. Jurusan Gizi Masyarakat Dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. PT : Wirasari Jakarta
- Haslina, Fatimah S, Suyatno M. Nilai Gizi, Daya Cerna Protein Dan Daya Terima Patilo Sebagai Makanan Jajanan Yang Diperkaya Dengan Hidrolisat Protein Ikan Mujair (*Oreochromis Mossambicus*). *Jurnal Gizi Indonesia*, Vol. 1, No. 2, Juni 2006.
- Laksono MA., Bintoro PV., Mulyani S., 2012. Daya Ikat Air, Kadar Air, Dan Protein Nugget Ayam Yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*), *Animal Agriculture Journal*, Vol. 1, No. 1, 2012, p 685 – 696 Online at : <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aa> diakses tanggal 18-12-2012
- Liputo AS, Berhimpon S, Fatimah F. 2013. Analisa Nilai Gizi Serta Komponen Asam Amino Dan Asam Lemak Dari Nugget Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) Dengan Penambahan Tempe. *Jurnal. Chem. Prog.* Vol. 6 No.1. Mei 2013 : 38-44

- Madanijah S, Zulaikha, Munthe YB. 2006. Sumbangan Konsumsi Ikan Dan Makanan Jajanan Terhadap Kecukupan Gizi Anak Balita Pada keluarga Nelayan Buruh Dan Nelayan Juragan. *Media Gizi dan Keluarga*. Edisi Juli 2006 30 (1) 31-41
- Mano D., 28-02-2013. *Jumlah Balita Penderita Gizi Buruk Di Gorontalo Menurun*. ANTARA NEWS Gorontalo. (Online) diakses di <http://www.GorontaloProv.go.id/kesehatan> tanggal 05-03-2013 jam 18.22
- Manley D. 2000. *Technology Of Biscuit, Cracker And Cookies Third Edition*. CRC Press Washington
- Marwanti, 1997. Menanamkan Kebiasaan Mengonsumsi Makanan Tradisional Sebagai Asset Budaya Dan Wisata Boga. *Cakrawala Pendidikan* No. 2, Th. XVI, Juni 1997.
- Muchtadi D. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*, ALFABETA, Bandung
- Muchtadi D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. ALFABETA Bandung
- Napu A., Syarif H., Tanzaha I., Minarto. *Perubahan Praktek Konsumsi Makanan Tradisional Gorontalo Dalam Tiga Generasi (Changes of practice Gorontalo Traditional Food in three generation)*, ejurnal.ung.ac.id/index.php/JHS/article/download/857/799 diakses tanggal 08-12-2012
- Purnamasari DU. 2009. *Memilih Makanan Jajanan yang Bergizi*. Makalah disajikan dalam Acara Pengabdian Masyarakat. Jurusan Kesehatan Masyarakat FKIK Universitas Jenderal Soedirman di SDN I Kecamatan Purwokerto Selatan. 2009
- Pudjirahaju A, Puspita T, Kristianto Y, Rahman N, Iwan S. 2004. *Paket modul Dan Penuntun Praktik Ilmu Teknologi Pangan*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Malang. Malang
- Rahmawati L. 2009. *Kontribusi Makanan Di Sekolah dan Tingkat Kecukupan Energi dan Zat Gizi Pada Anak Di SD kota bogor*. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. 2009
- Riwan. *Sifat-sifat Organoleptik Pengolahan Produk*. (Online) diakses di <http://www.ubb.acc.id>. tanggal 27-10-2012
- Sajiansedap. *Kue Sabongi*. (Online) Diakses di www.sajiansedap.com tanggal 25-02-2013 jam 22:36 WIB
- Sandjaja, Budiman B, Herartri R, Afriansyah N, Soekatri M, Sofia G, Suharyati, Sudikno, Permaesih dkk., 2010. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. PT Kompas Media Nusantara. Jakarta

- Santoso S, Kusuma ST, Tanuwijaya RR. 2013. *Kajian Mutu Protein, Cemaran Mikrobiologi (Escherichia Coli), Dan Organoleptik Pada Cookies GFCC (Gluten Free Casein Free) Berbahan Dasar Tepung Mocaf Dan Tepung Tempe*, (Online), Jurnal majalah FKUB diakses di www.fk.ub.ac.id 15 Januari 2014 19:00
- Satriyo B. 2012. Stabilitas Warna Ekstra Buah Merah (*Pandanus conoideus*) Terhadap Pemanasan Sebagai Sumber Potensial Pigmen Alami. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol 12 no. 3 pp : 157-168
- SP Perana AW. 2003. *Penambahan Ikan Teri (Stolephorus sp) Sebagai Sumber Protein Dalam Pembuatan Tortilla Chips*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat Dan Sumber daya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Sudarmadji S, Bambang H., Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta bekerja sama dengan Pusat Antar Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Sukesi K., Shinta A., 2011. Diversifikasi Pangan Sebagai Salah Satu Strategi Peningkatan Gizi Berkualitas di Kota Probolinggo (Studi Kasus di Kecamatan Kanigaran), *SEPA Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, vol. 7, No. 2, Februari 2011
- Usaha Budidaya Perikanan, Usaha Home Industry, 2011. *Peluang Usaha Pembuatan Tepung Ikan, Maju Bersama UKM*. (Online) diakses di <http://bina.UKM.Com>, diakses tanggal 08-12-2012
- Winarno FG., 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Penerbit : PT Gramedia pustaka Utama Jakarta
- Yusuf N., 2011. *Karakteristik Gizi Dan Pendugaan Umur Simpan Savory Chips Ikan Nike (Awaous melanocephalus)*. Tesis. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian, Bogor.
- Yuliati U. 2011. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumen Dalam Pembelian Makanan jajanan Tradisional di Kota Malang. *Jurnal Manajemen Bisnis*, Vol 1 No 1 2011 ; (04) : hal 7-20