

DAFTAR PUSTAKA

- Alhanannasir, Amin, R., Daniel, S., dan Gatot P. 2017. *Physical Characteristics: Rehydration, Porosity Diameter, and Colors of Instant Pempek Out of Treatment with Freeze Drying Pressure. Food Science and Quality Management.* 67:64
- Amalia E, Rianto M.N. 2016. Teori Mikroekonomi Suatu Perbandingan Ekonomi Islam dan Ekonomi Konvensional. Jakarta: Kencana.
- Andriyani, E. 2018. Hubungan Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Dengan Kadar Garam Beriodium Di Desa Batukali Kecamatan Kalinyamatan. Skripsi. Semarang. Universitas Muhammadiyah Semarang
- Anisah. 2015. Media Alternatif Untuk Pertumbuhan Bakteri Menggunakan Sumber Karbohidrat yang Berbeda. Skripsi. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta: 18.
- Anita, S.B. 2014. Pempek Palembang Mendeskripsikan Identitas Wong Kito Melalui Kuliner Lokal Kebanggaan Mereka. Yogyakarta: Leutikaprio.
- Ardianto, D. 2015. Buku Pintar Budidaya Ikan Gabus. Yogyakarta: FlashBooks.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Caesarina I, Estiasih T. 2016. Beras analog dari Garut (*Maranta arundinaceae*). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4(2): 499.
- Cahyanto, S.S. dan Bonifasius, S.P. 2012. Penguatan Kearifan Lokal Sebagai Solusi Permasalahan Ketahanan Pangan Nasional. *Prosiding the 4th International Conference on Indonesian Studies: "Unity, Diversity and Future"*.
- Dewi, N.R. 2021. Barang substitusi adalah: Pengertian, jenis, 5 contoh, dan pengaruhnya. <https://www.ekrut.com/media/contoh-barang-substitusi>. Diakses tanggal 23 Juni 2022
- Fajri, M. dan Dasir. 2017. Studi Tenggang Waktu Penggunaan Daging Ikan Gabus Pada Pembuatan Pempek Lenjer. *Edible.* 6(1): 20-26.
- Faridah, D. 2014. Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut (*Maranta arundinaceae*). Institut Pertanian Bogor. 34(1): 17
- Food Agriculture Organization.* 2017. *Species Fact Sheets: Channa striata* (Bloch, 1793). *Fisheries and Aquaculture Department.*
- Gerry, R. 2018. Resep Autentik Pempek Palembang & Masakan Khas Wong Kito. Jakarta: Gramedia.

- Gisslen, Wayne. 2013. *Professional Baking Sixth Edition*. Canada: John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Imeson, A. 1999. *Thickening and Gelling Agents for Food*. Maryland: Aspen Publisher Inc.
- Kurniawan, F. B. 2015. *Praktikum Kimia Klinik Analisis Kesehatan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Lingga, P. dan Marsono. 2013. *Petunjuk Penggunaan Pupuk*. Edisi Revisi. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Luthana, D. 2004. *Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka*. Semarang. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Moncel, B. 2014. *Budget Bytes: Over 100 Easy, Delicious Recipes to Slash Your Grocery Bill in Half: A Cookbook*. England: Avery.
- Naqiyah, K. 2014. Pembuatan Monosodium Glutamat (MSG) Dengan Metode Fermentasi. <http://runnaqie.blogspot.com/2014/01/pembuatan-monosodium-glutamat-msg.html>. Diakses tanggal 16 Juni 2022.
- Osborne, W., Frank. Robert H., and others. 2020. *Salt (Sodium Chloride)*. <https://www.britannica.com/science/salt>. Encyclopædia Britannica, inc. Diakses Tanggal 16 Juni 2022.
- Payadnya, I. P. A. A., Jayantika, I. G. A. N. T. 2018. *Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik Dengan SPSS*. Deepublish.
- Pulungan, S.R., Marsaulina, I., Naria, E. 2012. *Higiene dan Sanitasi Terminal Pelabuhan Roro Kota Dumai Tahun 2012*. Medan. Universitas Sumatera Utara.
- Qadafi, M., et.al. 2015. Analisis Kelayakgunaan Air Tanah Dalam Ditinjau dari Aspek Kualitas dan Geologi Lingkungan di Kota Tembilahan Indragiri Hili. *Ilmu Lingkungan*. 9(2): 132-137.
- Rahayu, W.P. 1998. *Penuntun Praktikum Penelitian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
- Ricke I, .2013. Tepung Sagu, Sagu Tani, dan Tapioka/Kanji. <http://www.ricke-ordinarykitchen.com/2013/07/tepung-sagu-sagu-tani-dan-tapiokakanji.html>. Diakses pada 17 Juni 2022.
- Riyantoro H, Bahri S. 2014. Pengujian Dosis dan Frekuensi Pemupukan Urea Terhadap Pertumbuhan Tanaman Garut (*Maranta arundinaceae* L). *Joglo* 27(1): 242-243.

- Setiawan A.W. 2021. Manfaat Tepung Tapioka dan Kekurangannya. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-tepung-tapioka-dan-kekurangannya/> . Diakses pada 5 Juli 2022.
- Setyowati N. 2012. Perbanyak Garut (*Marantha arundinaca L.*) dari Bibit Cabutan Sisa Panen Dengan Aplikasi Berbagai Pupuk Kandang. 21(4): 388
- Sihol M.S., Kardhinata E. H. 2014. Identifikasi Dan Inventarisasi Jenis Tanaman Umbi-Umbian Yang Berpotensi Sebagai Sumber Karbohidrat Alternatif di Kabupaten Serdang Bedagai. *Jurnal Online Agroekoteknologi*. 2(4): 1417.
- Suryanta. 2012. Pengolahan Air Sumur Untuk Bahan Baku Air Minum. *Water Treatment*: 2-7.
- Suryanto. 2015. Tinjauan Hukum Islam Terhadap Jual Makanan Yang Mengandung Monosodium Glutamat. Skripsi. Yogyakarta. Fakultas Syari'ah Dan Hukum Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga.
- Syarbini, M. 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan Ke-1. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Wahyudi. 2013. Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa Paradisiaca*) Sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren dan Gula Pasir. Skripsi. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta: 9-10.
- Wahyuningtyas, N., Basito dan Windi A. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka dan Tepung Pisang Kepok Kuning. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(2):76-77.
- Yulia T.S. 2011. Teknik Pengolahan Tepung Garut. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/50697/Teknik-Pengolahan-Tepung-Garut/http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/50697/Teknik-Pengolahan-Tepung-Garut/>. Diakses pada 17 Juni 2022.