

DAFTAR PUSTAKA

- Ameriana, M. dan Sutiarmo. 1995. Pengaruh petunjuk kualitas terhadap persepsi konsumen mengenai kualitas tomat. *Bul.Penel.Hort. XXVII (4): 1- 7.*
- Angendari, M.D. 2015. Pemanfaatan Kulit Bawang Merah sebagai Pewarna Kain dengan Teknik Jumputan Menggunakan Mordan Tawas, Kapur, dan Tunjung. *JPTK, UNDIKSHA*. Vol. 12 No. 1.
- Anindi, N. 2017. Pengaruh Penggunaan Jenis Ikan yang Berbeda Terhadap Kualitas Pempek. [Skripsi]. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang. Padang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2017. Syarat Mutu Pempek Ikan Rebus Beku (SNI7661:2013). Jakarta.
- Balange A.K., Benjakul S. 2009. Enhancement of Gel Strength of Bigeye Snapper (*Priacanthus tayenus*) Surimi using Oxidised Phenolic Compounds. *Food Chemistry*. 113: 61-70.
- Budijanto, S., R. Hasbullah, S. Prabawati, Setyadjit, Sukarno dan I. Zuraida. 2008. Identifikasi dan Uji Keamanan Asap Cair Tempurung Kelapa untuk Produk Pangan. *Jurnal Pascapanen*. 5(1): 32-40.
- Buckle, K.A., R. A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2008. Berdiri Tegak, Bicara Lantang, Kalah akan Osteoporosis. Jakarta.
- Fajri, M.Y. 1997. Kajian Mutu Empek-empek Palembang dari Ikan Belida (*Natopterus Chitala*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz, S. 2004. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Gaspersz, V. 1991. *Teknik Analisis dalam Penelitian Percobaan*. Tarsito. Bandung.
- Girard, J.P. 1992. *Smoking Technology of Meat and Meat Products*. Ellis Horwood. New York.
- Goeswin, A. 2007. *Teknologi Bahan Alam*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Harsawardana, S . 2011. Manfaat Kulit Bawang Merah.
<https://jurnal.susanharsawardana./document/2011/10/10/manfaat-kulit-bawang-merah>. Diakses pada 7 Januari 2019.

- Karneta, L., A. Rejo, G. priyanto, R. Pambayun. 2013. Difusivitas Panas dan Umur Simpan Pempek Lenjer. *Jurnal Keteknikaan Pertanian* 27 (2): 131-141.
- Kartika, B., Hastuti., dan Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Proyek Peningkatan Perguruan Tinggi UGM. Yogyakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2012. Statistik Perikanan Tangkap Indonesia Tahun 2011. Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. Jakarta, Indonesia.
- Manullang, L. 2010, Karakteristik Simplisia, Skrining Fitokimia dan Uji Toksisitas Ekstrak Kulit Bawang Merah (*Allium cepae bulbosum var ascalonicum*) dengan Metode Uji Brine Shrimp (BST), [Skripsi]. Fakultas Farmasi, Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Martosubroto, P., Naamin dan B. A. Malik. 1991. *Potensi dan Penyebaran Sumber Daya Ikan Laut di Perairan Indonesia*. Direktorat Jendral Perikanan Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan - P3O LIPI. Jakarta.
- Misna dan Diana, K., 2016, Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Bawang Merah (*Allium cepa L.*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*, *GALENIKA Journal of Pharmacy*, 2(2): 138-144.
- Muchtadi, T. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*, Pusat antar universitas. IPB, Bogor.
- Mudjajanto., E. Setyo. dan L.N Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muttaqin dan Abdulgani .2001. Jenis-jenis parasit Pada ikan baung (*Mystus nemurus c.v.*) Dari perairan sungai siak kecamatan rumbai pesisir pekanbaru. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Pekanbaru.
- Palungkun, R. dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rahayu, W.P. 1998. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rochima, Emma. dan Suhara, O. 2015. Karakteristik Kimiawi dan Organoleptik Pempek dengan Penambahan Tepung Ikan Mas asal Waduk Cirata. *Jurnal Akutika*. Vol 6, No 1 Hal 115-235.
- Rosdiana. 2002. Pengaruh Penyimpanan dan Pemasakan terhadap Mutu Gizi dan Organoleptik Empek-empek. [Tesis]. Progam Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Septika, D. 2003. Laporan Tetap Teknologi Pengolahan Pangan Olahan berbasis Karbohidrat Pempek Jagung. [Skripsi]. Universitas Sriwijaya. Palembang.

- Sihotang, H., E. 2009. Pempek Bunting (Perencanaan Pendirian Usaha Pempek). *Jurnal Pemasaran*.
- Sitorus, R., F., T. Karo-Karo dan E. Lubis. 2014. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Sebagai Edible Coating Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jambu Biji Merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol.2(1): hal. 37-46.
- Sundari, D. Almasyhuri, dan A. Lamid. 2019. “Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein.” *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan* 25(4): 235–42.
- Sulistiyono, F.D, T. Sofihidayati dan B. Lohitasari. 2018. Uji Aktivitas Antibakteri dan Fitokimia Kulit Bawang Merah. Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.
- Suprapti, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya*. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Wagner. H., 1993. *Plant Drugs Analysis*, Springer Verlag, Berlin, p. 110-111.
- Wibowo, S. 2009. *Budidaya Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. dan T.S. Rahayu. 1994. *Bahan Makanan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Wulaisfan, R., Musdalipah. dan Nurhadiah. 2019. Aktivitas Ekstrak Kulit Bawang Merah (*Allium ascalonicum L*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus mutans* Penyebab Karies Gigi. [Skripsi]. Politeknik Bina Husada. Kendari