

DAFTAR PUSTAKA

- Adeleke, R.O., dan Odedeji, J.O. 2010. Acceptability Studies on Bread Fortified with Tilapia Fish Flour. *Pakistan Journal of Nutrition*. Vol. 9 (6): 531-534.
- Andriani, Tuti. 2014. Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Makanan Variatif dan Produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. *Jurnal Kewirausahaan*. Vol.13 (1), Januari-Juni 2014.
- Aroujo, Glacio S., Matos, Leonardo J.B.L., Fernandes, Jader O., Cartaxo, Samuel J.M., Luciana, Gancalves R.B., Fernandes, Fabiano A.N., dan Faris, Wladimir R.L. 2013. Extraction of Lipids from Microalgae by Ultrasound Application: Prospection of the Optimal Extraction Method. *Ultrasonics Sonochemistry*. Vol. 20 (1): 95-98, Januari 2013.
- Atma, Yoni, Ramdani, Hisworo, Mutopa, Apon Zaenal, Pertiwi, Mega, dan Maisarah, Rizkia. 2018. Karakteristik Fisikokimia Gelatin Tulang Ikan Patin (*Pangasius Sutchi*) Hasil Ekstraksi Menggunakan Limbah Buah Nanas. *Agritech*. Vol. 38 (1), 56-63.
- Badejo, Adebajo A. 2016. Nutrient Composition and Antioxidative Potential of Seasonings Formulated from Herbs, Spices, and Seafood AU. *Journal of Culinary Science and Technology*, 14 (3): 222-233. doi: 10.1080/15428052.2015.1103675.
- Belitz D dan Grosch W. 2009. *Food Chemistry*. Verlog: Springer.
- Cao, X., Ye, X., Lu, Y., Yu, Y., dan Mo, W. 2009. Ionic Liquid-Based Ultrasonic-Assisted Extraction of Piperine from White Pepeer. *Analytica Chimica Acta*. 640: 47-51.
- Cholifah, N., Hendrarini, L., dan Amri, C. 2017. Pemanfaatan Bawang Putih dan Daun Pandan sebagai Pengawet Alami Tahu Ditinjau dari Masa Simpan dan Tingkat Kesukaan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Vol. 9 (1), 10-19.

- Cucikodana, Yunita, Supriadi, Agus, dan Prwanto, Budi. 2012. Pengaruh Perbedaan Suhu Perebusan Dan Konsentras Naoh Terhadap Kualitas Bubuk Tulang Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Fishtech*. Vol. 1 (1) November 2012.
- Devi HLNA, Suptijah P, Nurilmala M. 2017. Efektifitas Alkali dan Asam Terhadap Mutu Kolagen dari Kulit Ikan Patin. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Vol. 20 (2), 255-265.
- Dinas Perikanan 2018. Ikan Patin, Segalanya Kamu Harus Tahu tentang Patin. http://www.google.com/search?q=ikan+patin,online_chips:jenis+ikan&client=ms-android-samsung-gj-rev1&prmd=ivn&safe=strict&hl=en&ved=2ahUKEwilxZ3EmbJhAhVJ4Y8KHc03D4UQ4Iz6BAgBEBc&biw=412&bih=670#imgrc=k9phAuu7Erok2M&imgdii=azNUGcGt3TwilM. Diakses pada tanggal 12 Desember 2018.
- Ernawati, Dyah A.T. dan Wulandari, Aniek. 2013. Uji Kimia Keripik Kulit Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) dengan Perbedaan Perlakuan Suhu Perendaman. *Magistra*. (83), Maret 2013.
- Ervina. 2014. Penyedap Rasa Alternatif Pengganti Si Maut Vetsin. <http://www.dream.co.id/fresh/alternatif-bahan-penyedap-pengganti-vetsin-141006h.html>. Diakses pada tanggal 30 Januari 2019.
- Falah, R. R., Fadhila, A., dan Tahuloula, A. 2013. Pemanfaatan Tulang Ikan Patin Sebagai Bahan Baku Produksi Asam Phospat. *Jurnal Konversi UNLAM*. Vol. 2 (2), 24-28.
- Ferazuma, Hervina, Merliati, Sri Anna, dan Amalia Leily. 2011. Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus Sp*) untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Vol. 6(1): 18-27.
- Garcia, R., dan Baez, A.P. 2012. *AAS (Atomic Absorption Spectrometry)*. Ciudad Universitaria: Mexico City.

- Harmain, R. M., Dali, F., Nurjanah, dan Jacob, A. M. 2017. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Ilabulo Ikan Patin Fortifikan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(2): 329-338.
- Jalili, M., Jinap, S., dan Radu, S. 2010. Natural Occurrence of Ochratoxin A Contamination in Commercial Black and White Pepper Products. *Mycopathologia*. 170: 251-258.
- Kaya, Adrianus Orias Willem. 2008. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius Sp*) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor dalam Pembuatan Biskuit. Institut Pertanian Bogor.
- Kotler, Philip dan Keller, Kevin Lane. 2016. *Marketing Managemen Edisi Ke-15*. Pearson Education, Inc: New Jersey.
- Lovelock, C. 2011. *Services Marketing*. New Delhi: Pearson Education.
- Lupiyohadi, R. 2013. *Manajemen Pemasaran Jasa Berbasis Kompetensi ed.3*. Jakarta: Salemba Empat.
- Migdał, Władysław, Tkaczewska, Joanna, dan Ozogul, Fatih. 2016. Assessment of Color and Sensory Evaluation of Frozen Fillets from Pangasius Catfish and Nile Tilapia Imported to European Countries AU - Kulawik, Piotr. *International Journal of Food Properties*, 19(7), 1439-1446. doi: 10.1080/10942912.2015.1079790.
- Mulia. 2004. Kajian Potensi Limbah Tulang Ikan Patin (*Pangasius sp*) Sebagai Alternatif Sumber Kalsium Dalam Produk Mi Kering. Skripsi. Bogor Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Ngoc, P.T.A., Gaitan-Cremaschi, D., Meuwissen, MirandaP. M., Le, Tru Cong, Bosma, Roel H., Verreth, Johan, dan Lansink, Alfons Oude. 2018. Technical inefficiency of Vietnamese pangasius farming: A data envelopment analysis AU - Anh Ngoc, Pham Thi. *Aquaculture Economics and Management*, 22(2), 229-243. doi: 10.1080/13657305.2017.1399296.

Nur, Afrinis, Besti, Verawati, dan Angraeni, Harahap Dewi. 2018. Formulasi dan Karakteristik Bihun Tinggi Protein dan Kalsium dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) untuk Balita Stunting. *Jurnal MKMI*. Vol. 14 (2) , 157.

Peter, Paul J. dan Donnelly, H. James. 2013. *Marketing Management: Knowledge and Skills Eleventh Edition*. New York: McGraw-Hill.

Pratiwi, Winda. 2015. Pesona Kristal Putih Kembali Memikat Pasar Indonesia. www.marsindonesia.com. Diakses pada tanggal 19 November 2018.

Pujilestari, T. dan Sugihartono. 2013. Pengaruh penambahan Rumput Laut pada Pengolahan Kaldu Instan Ikan dan Udang. *Jurnal Riset Teknologi*. 7(13): 27-36.

Rasydta, Hani Prima. 2013. *Penggunaan Asap Cair Tempurung Kelapa dalam Pengawetan Ikan Bandeng*. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.

Ratnani, R. D. 2009. Bahaya Bahan Tambahan Makanan Bagi Kesehatan. *Momentum*. 5(1): 16-22.

Ravindran, P. N. dan Kallapurackal, J.A. 2012. Black Papper. *Handbook of Herbs and Spices (Second Edition)*, Vol. 1.

Saanin. Jakarta: Bina Rupa Aksara. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Vol. 1.

Saputra, Hekta Reza, Widyastuti, Indah, dan Supriyadi, Agus. 2015. Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin Kulit Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) dengan Kombinasi Berbagai Asam dan Suhu. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, Vol. 4 (1), 29-36, Mei 2015.

Shandy, A. S. 2015. Pengaruh Marketing Mix Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Minimarket Lulumart di Kota Samarinda. *Ejournal Ilmu Administrasi Bisnis*. 3(1): 174-188.

Sholihin, Y. E., Suminar, Rizky W.H., dan Pitaloka G.G. 2016. Pertumbuhan eksplan meristem bawang putih (*Allium sativum* L.) kultivar Tawangmangu pada berbagai komposisi kinetin dan GA₃ *in vitro*. *Jurnal Kultivasi*. Vol. 15(3), 172-178.

Standar Nasional Indonesia. 1996. *Syarat Mutu Bubuk Penyedap Rasa*. Jakarta: Badan Standar Nasional.

Thong, T. N., Nielsen, Max, Roth, Eva, Nguyen, G.V., dan Solgaard, H. S. 2016: *The estimate of world demand for Pangasius catfish (Pangasius and hypophthalmus)*, *Aquaculture Economics dan Management*, DOI: 10.1080/13657305.2016.1261961.

Walker, C. Orville, dan Mullins, W. John. 2008. *Marketing Strategy: A Decision-Focused Approach*. New York: McGraw-Hill/Irwin.

Widyalita, E. 2014. Analisa Kandungan Bahan Penyedap *Monosodium Glutamat (MSG)* pada Pangan Jajanan Anak Sekolah Dasar di SD Komp. Lariangbangi Kota Makassar Tahun 2014. *Skripsi*. Makassar: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.

Widhyari, S. D., Efsandiari, A., dan Herlina. 2011. Profil Protein Total, Albumin dan Globulin pada AyamBoiler yang Diberi Kunyit, Bawang Putih dan Zinc (Zn). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 16(3): 179-184.

Wibowo, S. dan Suryani, D. 2013. Pengaruh Promosi Kesehatan Metode Audio Visual Dan Metode Buku Saku Terhadap Peningkatan Pengetahuan Penggunaan *Monosodium Glutamat (MSG)* Pada Ibu Rumah Tangga. *Kesmas*. Vol. 7(2), 67-74.

Widhyari, S.D., Efsandiari, A, dan Herlina. 2011. Profit Protein Total, Albumin dan Globulin pada Ayam Broiler yang Diberi Kunyit, Bawang Putih dan Zinc. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. Vol. 16 (6), 179-184.