DAFTAR PUSTAKA

Agricultural Research Center. Tanpa tahun. *Processed Cheese Sauce With Different Preservative Systems.*

Amaliah, Normah., Fianto, Achmad Yanu Alif., dan Yosep, Sigit Prayitno. 2015. Perancangan Media Promosi PT Petronika Sebagai Upaya Pembentukan Citra Perusahaan. *Jurnal Art Nouveau.* 4 (1): 1-11.

Andie dan Hadi. 2015. *Kue Lezat Minim Alat Tanpa Oven, Tanpa Mikser*. Surabaya: Liguakata.

Axe, Josh. 2016. *Bone Broth Breakthrough.* United States of America.

Badan Standardisasi Indonesia. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman.* Jakarta: Standar Nasional Indonesia.

Desk, The Bayside. 2017. The Different Types of Cheese Sauce. Retrived November 12, 2017, from http://baysidejournal.com/the-different-types-of-cheese-sauce/.

Direktorat Jenderal Peternakan. 2017. *Produksi Daging Ayam Ras Pedaging Menurut Provinsi 2013-2017.* http://www.pertanian.go.id/NAK-2017fix/Prod_DagingAyamRasPedaging_Prop_2017.pdf.

Ernawati. 2012. *Identifikasi Pengaruh Variabel Proses dan Penentuan Kondisi Optimum Dekomposisi Katalitik Metana dengan Metode Respon Permukaan.* Skripsi. Tidak Diterbitkan. Depok: Universitas Indonesia.

Ensminger, Audrey H., Ensminger, M.E., Konlande, James E., dan Robson, John R.K. 1993. *Foods and Nutrition Encylopedia* 2_{nd} *Edition.* Amerika Serikat: CRC Press.

Fauziah, Nindya. 2013. *Pengembangan Media Pembelajaran Modul Intertaktif Pada Mata Pelajaran Ekonomi Kelas X sebagai Penunjang Pembelajaran CTL di SMA.* Skripsi. Tidak Diterbitkan. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Garcia, R., dan Baez A. P. 2012. *Atomic Absorption Spectrometry* (AAS). Intech: *Rijeka.*

Hanifah, Cut Rifafitri., Sutrisno, Ela Turmala., dan Suliasih, Neneng. 2014. *Pengaruh Perbandingan Tulang Ayam Dengan Tapioka Dan Konsentrasi Rumput Laut (Eucheuma Cotonii) Terhadap Karakteristik Snack Tulang Ayam.* Bandung: Universitas Pasundan.

Kingsley, Okon A., Jacks, T. W., Amaza, D. S., Peters, Tarfa M. dan Otong, Eduitem S. 2013. The Effect of Monosodium Glutamate (MSG) on the Gross Weight of the Heart of Albino Rats. *Scholars Journal of Applied Medical Science.* 1(2):44-47.

Kotler, Philip., dan Armstrong, Gary. 2008. *Prinsip-Prinsip Pemasaran.* Jakarta: Erlangga.

Lupiyoadi, Rambat. 2013. *Manajemen Pemasaran Jasa*. Jakarta: Salemba Empat.

Maulida, Isnaini., Yuliani. dan Ratnasari, Evie. 2012. *Pemanfaatan Tepung Darah, Tepung Tulang dan Lumpur IPAL dari Industri Pengolahan Ikan untuk Pertumbuhan Tanaman Kangkung (Ipomoea reptana).* Surabaya: Jurusan Biologi FMIPA Universitas Negeri Surabaya.

Mayasaroh, Intan., Rusmana, Denny., dan Wiradimadja, Rachmat. 2012. *Dekolagenasi, Kandungan Kalsium dan Fosfor Limbah Tulang Ayam Oleh Larutan KOH.* Bandung: Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran.

Miranda, Jose M., Anton, Xaquin., Redondo-Valbuena, Celia., Roca-Saaverda, Paula., Rodriguez, Jose A., Lamas, Alexandre., Franco, Carlos M., dan Cepeda, Alberto. 2015. Egg and Egg-Derived Foods: Effects on Human Health and Use as Functional Foods. *Nutrients.* 2015(7): 706-729.

Monica, Lita. 2016. *Pengaruh Sistem E-Commerce dan Social Media Terhadap Brand Awareness Smesco Indonesia Company*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Jakarta: Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mercu Buana.

Muehlhoff, Eleen., Bennet, Anthony., dan McMahon, Deirdre. (Eds). 2013. *Milk and Dairy Product in Human Nutrition.* Rome: Food and Agriculture Organization of The United Nations.

Mulyaningsih, Rina. 2013. *Pemanfaatan Tepung Tulang Ayam (TTA) Untuk Meningkatkan Kadar N, P Dan K Pada Pupuk Organik Cair Industri Limbah Tahu*. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Semarang: Jurusan Kimia Universitas Negeri Semarang.

Nathania, Yoshi. 2017. Resep Saus Keju Richeese, Gak Kalah Enak Sama Yang Aslinya!. Diambil 27 Oktober, 2017, dari https://food.idntimes.com/recipe/yoshi/resep-saus-keju-richeese/full.

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

Ranken, M.D., dan Kill, R.C. (Eds.). 1993. *Food Industries Manual.* New York: Springer Science+Business Media.

Retno, Dyah Tri. 2012, 3 November *(ISSN: 1979-911X)*. Pembuatan Gelatin Dari Tulang Ayam Boiler Dengan Proses Hidrolisa. Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains & Teknologi, hlm 250-256. Yogyakarta.

Rosaini, Henni., Rasyid, Roslinda., dan Hagramida, Vinda. 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana Prime.*) Dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*. 7 (2): 120.

Sari, Milya. 2011. "Maizena sebagai Alternatif Pengganti Pektin dalam Pembuatan Selai Belimbing (Averrhoa Carambola L.)". *Jurnal Sainstek.* 3 (1): 45-51.

Shalaby, Samah M., Mohamed, A.G., dan Bayoumi, Hala M. 2017. Preparation of a Novel Processed Cheese Sauce Flavored with Essential Oils. *International Journal of Dairy Science.* 12 (3): 161-169.

Soengkawati, A.M. 1979, ”Riset Pengolahan Tulang dan Kulit Sisa”, Balai Penelitian Kulit. Departemen Perindustrian, Yogyakarta.

Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.* Bandung: Alfabeta.

Teubner, Christian. 2010. *The Cheese Bible*. New York: Chartwell Books, Inc.

United States Department of Agriculture. 2017. *National Nutrient Database for Standard Reference.* Amerika Serikat.

Walther, Barbara., Schmid, Alexandra., Sieber, Robert., dan Wehrmüller, Karin. 2008. Cheese in Nutrition and Health. *EDP Sciences.* 88(2008), 389-405.

Wijayani, Lestari. 2014. *Pengaruh Penambahan Kulit Manggis Terhadap Produk Cake (Cheesecake, Bolu Kukus dan Muffin) Berbasis Pewarna dan Daya Tahan Simpan.* Skripsi. Tidak Diterbitkan. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.

Xiang, Chen., Ruiz-Carrascal, Jorge., dan Karlsson, Anders H. 2015. *Cheese Powder Can Boost Sensory Properties of Emulsion Sausages*. Retrived November 11, 2017, from https://www.researchgate.net/profile/Jorge_Ruiz_Carrascal/publication/281290478_Cheese_powder_can_boost_sensory_properties_of_emulsion_sausages/links/55e033de08ae2fac47198071/Cheese-powder-can-boost-sensory-properties-of-emulsion-sausages.pdf.

Yasin, Nessrien M.N., dan Shalaby, Samah M. 2013. *Physiochemical and Sensory Properties of Functional Low Fat Cheesecake Manufactured Using Cottage Cheese. Annals of Agricultural Science.* 58(1), 61-67.