

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, R. R., Kurniawati, N. dan Rostini, I. 2016. Penambahan konsentrat protein ikan nila terhadap karakteristik kimia dan organoleptik biskuit. *Jurnal Perikanan Kelautan* 7(1): 6-13.
- Aisyah, R. dan Hiola, S. K. Y. 2017. Analisis preferensi konsumen terhadap produk olahan ayam di Kota Makassar. *Jurnal Galung Tropika* 6(3): 174–184.
- Aliyas., Ndobe, S. dan Ya'la, Z. R. 2016. Pertumbuhan dan kelangsungan hidup ikan nila (*Oreochromis* sp.) yang dipelihara pada media bersalinitas. *Jurnal Sains Dan Teknologi Tadulako* 1(5): 20–27.
- Allen, Lindsay., Benoist, Bruno., Dary, Omar. and Hurrell, R. 2006. Guidelines on food fortification with micronutrients. World Health Organization. United Nations.
- Amalia, F. and Rizky, A. 2018. Uji organoleptik sosis berbahan dasar ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *SNITT-Politeknik Negeri Balikpapan* 378–384.
- Ambarsari, I., A, S. dan Choliq, A. 2009. Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar. *Penerapan SNI Produk Pupuk Fosfat Alam Untuk Pertanian* 103–110.
- Anggraeni, R., Sukirno. dan Suparmi. 2018. Pengaruh penambahan tepung umbi bit (*Beta vulgaris* l) sebagai substitusi tepung tapioka pada sosis ikan patin (*Pangasius* sp) terhadap penerimaan konsumen. *Jurnal Universitas Riau*.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Anwar, A. J. 2018. Studi mutu petis udang rebon (*Acetes erythraeus*) dengan penambahan jumlah garam yang berbeda. *Jurnal Universitas Riau*.
- Arifin, M. Y. 2016. Pertumbuhan dan survival rate ikan nila (*Oreochromis*. sp) strain merah dan strain hitam yang dipelihara pada media bersalinitas. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi* 16(1): 159–166.
- Arizona, R., Suryanto, E. dan Erwanto, Y. 2012. Pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kenari dan lama penyimpanan terhadap kualitas kimia dan fisik daging. *Buletin Peternakan* 35(1): 50.
- Artiningsih, N. K., Nursini, N. W. dan Kusumaningsih, P. 2021. Kualitas sosis daging ikan kembung (*Rastrelligerkanagurt* l.) dengan penambahan puree bit (*Beta vulgaris* l.) *J.Gipas* 5(1): 92–104.

- Asmir, S., Herawati, N. dan Rahmayuni. 2016. Pemanfaatan pati sagu dan tepung udang rebon sebagai bahan baku pembuatan kerupuk. JOM FAPERTA 2(3): 1-12
- Azzahra, A. 2020. Identifikasi Komponen Pemicu Alergi Pada Udang Kaki Putih (*Litopenaeus vannamei*). Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Biodiversity, S. 1992. *Acetes sp. JS-1992*. The Biodiversity of Singapore.
- BSN. 2006. SNI 01-2354.2-2006. Penentuan Kadar Air Produk Perikanan. Jakarta.
- BSN. 2006. SNI 2332.3-2015. Penentuan Pengujian Angka Lempeng Total Produk Perikanan. Jakarta.
- BSN. 2006. SNI 01-2354.3-2006. Penentuan Kadar Lemak Produk Perikanan. Jakarta
- BSN. 2006. SNI 01-2354.4-2006. Penentuan Kadar Protein Kasar Produk Perikanan. Jakarta.
- BSN. 2009. SNI 2354.8: 2009. Penentuan Pengujian Total Volatile Base Produk Perikanan. Jakarta.
- BSN. 2010. SNI 2354.1:2010. Penentuan Kadar Abu dan Abu Tak Larut dalam Asam Produk Perikanan. Jakarta.
- BSN. 2011. SNI 2346-2011. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori Produk Perikanan. Jakarta.
- BSN. 2013. SNI 2715:2013. Tepung Ikan-Bahan Baku Pakan. In Seminar Nasional Tahunan XII Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan. Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. 2013. SNI 7755:2013. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori Sosis Ikan. Jakarta.
- Dachi, J. K., Khu, A., Puspawani, Y., Lina, J. dan Hotma, H. 2022. Tingkatan umur terbanyak untuk resiko osteoporosis di Rumah Sakit Umum Royal Prima Medan periode tahun 2013 – 2016. Prima Medical Journal (Primer) 7(1): 25–30.
- Dailami, M., Rahmawati, A., Saleky, D. dan Toha, A. H. A. 2021. Ikan Nila. Penerbit Brainy Bee. Malang.
- Damayanti, R., Bambang, A. N. dan Sardiyatmo. 2014. Profil asam amino yang terdistribusi ke dalam kolom air laut pada ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta*) sebagai umpan (skala laboratorium). Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology 3(3): 54–61.

- Damongilala, L. 2021. Kandungan Gizi Pangan Ikan. Patma Media Grafindo. Bandung.
- Departemen Kesehatan RI. 1992. Produk Fermentasi Ikan Garam. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Desmelati, Sumarto. dan Melilin, S. 2019. Kajian penerimaan konsumen dan mutu nugget udang rebon (*Acetes erythraeus*). Jurnal Penelitian Pertanian BERNAS 8(2): 55–66.
- Dewi, F. R. dan Peranginangin, R. 2014. Teknik Pengolahan Tepung Kalsium dari Tulang Ikan Nila. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Dicky, F. 2017. Analisis pelaksanaan distribusi penjualan produk percetakan buku (kasus kantor perwakilan PT. Penerbit Erlanga di Pekanbaru). Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Riau 53(9): 1–15.
- E, Endah A. dan Dharmayanti, A. W. S. 2014. Manfaat ikan teri segar (*Stolephorus* sp) terhadap pertumbuhan tulang dan gigi. ODONTO : Dental Journal, 1(2), 52.
- Eliana, E., Yuniantini, E., Kamsiah, K. dan Yunianto, A. E. 2022. Pengaruh pemberian pangan setengah jadi berbasis ikan (sosis analog) dengan kecukupan protein balita dalam upaya penurunan stunting di Kabupaten Seluma. Gizi Indonesia 45(2): 173–182.
- FAO. 2022. Globefish Market Profile - 2019. March. Food and Agricultural Organization of the United Nations.
- Fatty, A. R. 2012. Pengaruh Penambahan Udang Rebon Terhadap Kandungan Gizi dan Hasil Uji Hedonik pada Bola-Bola Tempe. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Skripsi.
- Fletcher, R. 2020. 2020 Tilapia Production Figures Revealed. <https://thefishsite.com/articles/2020-tilapia-production-figures-revealed>. Diakses 5 Februari 2023.
- Hafni Agnestiya BR S. 2019. Gambaran pemilihan dan frekuensi konsumsi makanan jajanan pada remaja di SMP Negeri 4 Lubuk Pakam. Politeknik Kesehatan Medan.
- Hanafi, M., Aiman, S., D, E. dan Suwandi, B. 2000. 108365-ID-pemanfaatan-kulit-udang-untuk-pembuatan 17–21.
- Handayani, E., Swastawati, F. dan Rianingsih, L. 2019. Shelf life of tilapia (*Oreochromis niloticus*) dumplings with addition of bagasse liquid smoke during storage at chilling temperature ( $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ). Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada 21(2): 111.
- Hayati, S. dan Herwana, E. 2018. Peningkatan asupan kalsium menghambat penurunan

- kepadatan tulang pada perempuan pascamenopause. *Jurnal Biomedika dan Kesehatan*, 1(2): 145–151.
- Helmiyati, S., Yuliati, E., Pamungkas, N. P. dan Hendarta, N. Y. 2014. *Fortifikasi Pangan*. UGM Press.
- IOF. 2017. IOF Global Map of Dietary Intake. <https://www.osteoporosis.foundation/>
- Imran, I., Herpandi, H. dan Lestari, S. 2016. Karakteristik sosis ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan bubuk bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*). *Jurnal Fishtech* 5(2): 157–166.
- Ismanto, A., Lestyanto, D. P., Haris, M. I. dan Erwanto, Y. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan enzim transglutaminase. *Sains Peternakan* 18(1): 73-80.
- Job, B. E., Antai, E. E., Inyang-Etoh, A. P., Otego, G. A. and Ezekiel, H. S. 2015. Proximate composition and mineral contents of cultured and wild tilapia (*Oreochromis niloticus*) (pisces: Cichlidae) (linnaeus, 1758). *Pakistan Journal of Nutrition* 14(4): 195–200.
- Jubaedah, Y., Lasmanawati, E., Rohaeni, N., Rinekasari, N. R., Maosul, A. dan Yusuf, S. F. 2021. Pelatihan Diversifikasi Iksan Nila Sebagai Upaya Peningkatan Gizi Keluarga Bagi Wanita Kelompok Tani Desa Sukamanah Kecamatan Rancaekek Kabupaten Bandung. Seminar Nasional "Pengabdian Kepada Masyarakat", Medan, 8 September 2021.
- Kementerian Kesehatan. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. Jakarta
- Kementerian Kesehatan. 2014. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia*. Jakarta
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2021. *Peraturan Menteri Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2021 Tentang Usaha Pengolahan Ikan*. Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2023. *Produksi Perikanan*. Kementrian Kelautan dan Perikanan RI.
- Kusriningrum, R. S. 2008. *Buku Ajar Perancangan Percobaan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga*. Surabaya.
- Lean, M. E. J. 2013. *Ilmu Pangan, Gizi, & Kesehatan*. Penerbit Pustaka Pelajar. Yogyakarta.

- Lindani, A. 2016. Perbandingan pengukuran kadar air metode moisture analyzer dengan metode oven pada produk biskuit sandwich cookies di Pt Mondelez Indonesia Manufacturing. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lesmana, S. N., Putut, T. I. dan Kusumawati, N. 2008. Pengaruh penambahan kalsium karbonat sebagai fortifikan kalsium terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen jeli susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 7(1): 28–39.
- Lubis, E., Solihin, I. dan Afiyah, N. N. 2019. Pendistribusian dan mutu ikan tenggiri dari pelabuhan perikanan blanakan ke pasar ikan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 22(3): 433–440.
- Lutfiah, A. N. 2020. Modifikasi kacang kedelai (*Glycine Max*) dan hati ayam pada sosis ayam sebagai alternatif sosis tinggi protein dan zat besi. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Mambu', E. D. 2022. Faktor penyebab low back pain myogenic di Rumah Sakit Stella Maris Makassar. *FISIO MU: Physiotherapy Evidences* 3(2): 98–103.
- Mardiyah, S., Artanti, D. dan Kunsah, B. 2021. Potensi Produk Olahan Hasil Perikanan Laut Nelayan Kenjeran Surabaya. Lentera Optima Pustaka. Surabaya.
- Maspaitella, M. L. dan Dieny, F. F. 2012. Hubungan asupan kalsium dan fosfor, indeks massa tubuh, persen lemak tubuh kebiasaan olahraga, usia awal menstruasi dengan kepadatan tulang pada remaja putri. *Journal of Nutrition College* 1(1): 229–240.
- Melia, S., I. Juliyarsi. dan A. Rosya. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Peternakan*. 7(2):62-69.
- Minh, N. P., Thi, T., Nhi, Y., Thi, T., Oanh, K., Lam, D. T. and Trung, C. K. 2019. Physicochemical properties and sensory characteristics of red tilapia (*Oreochromis* sp.) Sausage. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research* 11(3): 762–766.
- Moniharapon, A. 2013. Pengaruh kemasan plastik terhadap mutu sosis ikan gulamah (*Argyrosomus amoyensis*) selama penyimpanan dingin. *Majalah BIAM* 9(1): 30–39.
- Muchtadi, D. 2006. Konsep Keamanan Fortifikasi Pangan. *Food Review Referensi Industri & Teknologi Pangan Indonesia*.
- Natsir, M., H. Dali, S. Fattah, dan N. Nadir. 2013. Enzymatic production of chitosan from the white shrimp waste (*Penaeus merguensis*) and its application as preservatives in fishery product. *Proceeding*, no. ISBN: 978-979-96595-4-5.
- Ni'matus, S. 2021. Fortifikasi tepung cangkang telur bebek (*Cairina moschata*) terhadap

peningkatan kalsium dan tingkat kesukaan pada donat. UIN Raden Intan Lampung. Skripsi.

- Noerpratomo, A. 2018. Pengaruh persediaan bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk di CV. Banyu Biru Connection. *Jurnal Manajemen dan Bisnis (ALMANA)* 2(2): 20–30.
- Nurhidayati, D. dan Warmiati. 2021. Moisture analyzer sartorius type MA 45 sebagai alat uji kadar air gelatin dari tulang kelinci. *Jurnal Teknik Kimia USU* 20: 95–101.
- Nurul, E., Kuswari, M. dan Damayanti, D. 2018. Hubungan kebiasaan sarapan, status gizi, usia dan tingkat kebugaran dengan produktivitas kerja karyawan Astra World Juanda Jakarta Pusat. *The Indonesian Journal of Public Health* 1(4).
- Palacios, C., Hofmeyr, G. J., Cormick, G., Garcia-Casal, M. N., Peña-Rosas, J. P. and Betrán, A. P. 2021. Current calcium fortification experiences: a review. *Annals of the New York Academy of Sciences* 1484(1): 55–73.
- Parinduri, F. K., Rahfiludin, M. Z. dan Fatimah P, S. 2017. Hubungan asupan kalsium, vitamin D, fosfor, kafein, dan aktivitas fisik dengan kepadatan tulang pada wanita dewasa muda. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 5(4): 664-674.
- Park, J.-M., Lee, B., Kim, Y.-S., Hong, K.-W., Park, Y. C., Shin, D. H., Kim, Y., Han, K., Kim, K., Shin, J., Kim, M. and Kim, B.-T. 2022. Calcium supplementation, risk of cardiovascular diseases, and mortality: a real-world study of the korean national health insurance service data. *Nutrients* 14: 1-10.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Gizi Pangan Indonesia (TKPI). Kementrian Kesehatan RI. Jakarta.
- Perdana, I. A., Husni, A. and Sahubawa, L. 2019. *Turbinaria conoides* extract increases the storability of red nile fillet at cold temperatures. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada* 21(1): 1-7.
- Pradipta, G. N. K. dan Fitranti, D. Y. 2015. Hubungan asupan kalsium, natrium, kalium, dan kebiasaan merokok dengan kepadatan tulang pria dewasa awal. *Journal of Nutrition College* 4(2): 372-379.
- Prasetyo, T. J., Hardinsyah, H., Baliwati, Y. F. and Sukandar, D. 2018. The application of probability method to estimate micronutrient deficiencies prevalence of Indonesian adults. *Jurnal Gizi dan Pangan* 13(1): 17–26.
- Putri, T. dan Bulan, L. 2016. Pengaruh labelisasi halal terhadap keputusan pembelian sosis di Kuala Simpang Kabupaten Aceh Tamiang. *Jurnal Manajemen dan Keuangan* 5(1): 430–439.

- Rahmawati, Z. N., Mulyani, R. I. dan Utami, K. D. 2022. Pengaruh suhu dan waktu penyimpanan dengan masa simpan sosis ikan gabus (*Channa Striata*) dan bayam merah (*Amaranthus* Sp). *Formosa Journal of Science and Technology* 1(6): 663–672.
- Rahmayati, R., Riyadi, P. H. dan Laras Rianingsih. 2014. Perbedaan konsentrasi garam terhadap pembentukan warna terasi udang rebon (*Acetes* sp.) basah. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3: 108–117.
- Ramadhania, W., Indrawana, I. dan Sevelinea. 2022. Formulasi crackers mocaf dengan penambahan tepung udang rebon serta karakteristiknya. *Bioindustri* 4(2): 93–108.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. CV Andi Offset. Yogyakarta.
- Sahrani. 2016. Pengaruh penambahan jamur tiram putih terhadap sifat organoleptik sosis tempe kedelai sahrani. *E- Journal Boga* 5(3): 7–17.
- Santoso, S. 2018. *Menguasai Statistik dengan SPSS 25*. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Sari, I. N. 2023. Penurunan kadar nitrit pada sosis menggunakan serbuk buah pepaya dengan variasi konsentrasi dan lama perendaman. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Setiaboma, W., Desnilasari, D., Iwansyah, A. C., Putri, D. P., Agustina, W., Sholichah, E. dan Herminiati, A. 2021. Karakterisasi kimia dan uji organoleptik bakso ikan manyung (*Arius thalassinus*, Ruppell) dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera* lam) segar dan kukus. *Biopropal Industri* 12(1): 9–18.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto., dan P.S. Maya. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Shen, Y., Huang, X., Wu, J., Lin, X., Zhou, X., Zhu, Z., Pan, X., Xu, J., Qiao, J., Zhang, T., Ye, L., Jiang, H., Ren, Y. and Shan, P. F. 2022. The global burden of osteoporosis, low bone mass, and its related fracture in 204 countries and territories, 1990-2019. *Frontiers in Endocrinology* 13: 1–11.
- Shlisky, J., Mandlik, R., Askari, S., Abrams, S., Belizan, J. M., Bourassa, M. W., Cormick, G., Driller-Colangelo, A., Gomes, F., Khadilkar, A., Owino, V., Pettifor, J. M., Rana, Z. H., Roth, D. E. and Weaver, C. 2022. Calcium deficiency worldwide: prevalence of inadequate intakes and associated health outcomes. *Annals of the New York Academy of Sciences* 1512(1): 10–28.
- Siagian, A. 2003. Pendekatan fortifikasi pangan untuk mengatasi masalah kekurangan zat gizimikro. *USU Digital Library* 1–9.
- Sihmawati, R. R. dan Mumaizah, S. 2021. Tingkat kesukaan konsumen terhadap sosis ikan



- tuna dengan penambahan labu madu dan tepung tapioka. Jurnal EKSEKUTIF 18(1): 51–63.
- Silitonga, H., Herawati, N. dan Johan, V. S. 2015. Penambahan tepung tempe, tepung udang rebon dan perisa dalam pembuatan kukis sukun. Jom Faperta, 2(1).
- Sipahutar, Y. H., Ma'roef, A. F. F., Febrianti, A. A., Nur, C., Savitri, N. dan Utami, S. P. 2021. Karakteristik sosis ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan tepung rumput laut (*Gracilaria* sp). Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan 15(1): 69–84.
- Sudarmadji, S. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudiarmanto, A. R. dan Sumarmi, S. 2020. Hubungan asupan kalsium dan zink dengan kejadian stunting pada siswi SMP Unggulan Bina Insani Surabaya. Media Gizi Kesmas, 9(1), 1.
- Sukarman, S. 2011. Berbagai alternatif bahan baku lokal untuk pakan ikan. Media Akuakultur 6(1): 36-42.
- Sulistiyono, P., Herawati, D. M. D. and Arya, I. F. D. 2017. Rebon shrimp powder addition influence to nutritional values, organoleptic properties and acceptance of supplementary food by children aged 4-5 years old. Kesmas 11(4): 168–172.
- Sulistyaningrum, T. W. dan Elita. 2015. Kajian penambahan karaginan dari rumput laut (*Eucheuma cottoni*) terhadap sifat-sifat organoleptik sosis ikan lele (*Clarias gariepinus*). Jurnal Ilmu Hewani Tropika 4(2): 66–70.
- Suparmi, Edison, IN, S., Sumarto. and Susilo, R. 2020. Study of the quality of natural flavor powder made from shrimp waste. IOP Conference Series: Earth And Enviromental Science., 430
- Suparmi, Sumarto, Sari, N. I. dan Hidayat, T. 2021. Pengaruh kombinasi tepung sagu dan tepung udang rebon terhadap karakteristik kimia dan organoleptik makaroni. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 24(2): 218–226.
- Syahrul, S., Patadjai, A. B. dan Asyik, N. 2021. Kandungan TVB, TMA dan pH terhadap sosis ikan bandeng (*Chanos chanos*) tanpa duri yang dikemas dengan pengemasan berbeda. Jurnal Fish Protech 4(2): 101.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(2): 66-73.
- Thaib, N.A.V., Mile, Lukman. dan Suherman, S.P. 2022. Edible coating berbahan kitosan



dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai pengawet alami bakso sapi. Jambura Fish Processing Journal 4(2): 83.

Ubadillah, A. dan Hersoelistyorini, W. 2010. Kadar protein dan sifat organoleptik nugget rajungan dengan substitusi ikan lele (*Clarias gariepinus*). Jurnal Pangan dan Gizi, 01(02).

Ukhty, N., Rozi, A. dan Sartiwi, A. 2017. Mutu kimiawi terasi dengan formulasi udang rebon (*Acetes* sp) dan ikan rucah yang berbeda. Jurnal Perikanan Tropis 4(2): 166–176.

Utami, R., Agustini, T. W. dan Amalia, U. 2017. Aplikasi edible coating semi refined karaginan terhadap daya simpan sosis ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) pada penyimpanan suhu dingin. J. Peng. & Biotek. Hasil Pi., 6(2): 24–32.

Vatria, B. dan Nugroho, T. S. 2022. Karakteristik mutu sosis ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan isolat protein kedelai sebagai emulsifier alami. Manfish Journal, 128–135.

Wally, E., Mentang, F. dan Montolalu, R. I. 2015. Kajian mutu kimiawi ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) asap (fufu) selama penyimpanan suhu ruang dan suhu dingin. Media Teknologi Hasil Perikanan 4(2): 7–12.

Wati, R. Y. 2018. Pengaruh pemanasan media PCA berulang terhadap uji TPC di Laboratorium Mikrobiologi Teknologi Hasil Pertanian Unand. Jurnal TEMAPELA, 1(2): 44–47.

Wibowo, M. E., Daryanto, A. dan Rifin, A. 2018. Strategi pemasaran produk sosis siap makan (Studi Kasus: PT Primafood Internasional). MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah 13(1): 29.

Winarno, F. G. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta