

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, 2014. *Wapres: Awasi Jajanan Anak Sekolah*. [www.ANTARANews.com](http://www.ANTARANews.com). [28 Agustus 2015].
- Anonim. 2015. *Kandungan Gizi Ikan Laut dan Ikan Air Tawar*. [www.diskanlut.jatimprov.go.id](http://www.diskanlut.jatimprov.go.id). [8 Juli 2016].
- Anonim. 2015. *Modul 1 Bakso Ikan*. [22 Juni 2015].
- Antofany, P.S dan Haryadi T.2010. *Pengaruh Persepsi Konsumen Terhadap Atribut Produk Pada Sikap Terhadap Produk Dan Niat Pembelian Ulang: Studi Empirik Pengambilan Keputusan pada Kategori Produk Daging Olahan Beku*. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2011. *Sehat dengan Tempe. Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. Jakarta: PT Dian Rakyat.
- Astuti, M. 1994. *Efek Penambahan Tempe Kedelai dalam Sosis Bologna terhadap Availabilitas Zat Besi Sosis*. Laporan Penelitian. No 52. Lembaga Penelitian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ayre, C dan Scally, A. 2014. *Critical Values for Lawshe's Content Vallidity Ratio: Revisiting the Original Methods of Calculation*. Measurement and Evaluation in Counseling and Development. Vol 47(I) 79-86. [sagepub.com](http://sagepub.com).
- Azwar, S. 1997. *Metode Penelitian*, Cetakan V. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Badan POM, 2012. <http://www.pom.go.id/ppid/rar/R2TN.pdf>. [28 Agustus 2015].
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.2-2006. Kadar air.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.4-2006. Kadar protein dan kadar lemak
- Badan Standardisasi Nasional. 2010.SNI 01-2354.1-2010. Kadar abu.
- Badan Standardisasi Nasional.2014.SNI 7266:2014. Bakso Ikan.
- CIOMS, WHO. 1993. *Pedoman Etik Internasional untuk Penelitian Biomedis yang Melibatkan Subyek Manusia*. Geneva. Dewan Organisasi Ilmu-ilmu Kedokteran Internasional (CIOMS) dan Organisasi Kesehatan Dunia (WHO).

- David, I dan Hammond, J. 1995. *Pengembangan Produk*. Penerjemah Mariani Gandamiharja. Pustaka Binaman Pressindo. Jakarta.
- Dell'Isola, A.J. 1997. *Value Engineering: Practical Applications for Design, Construction Maintenance and Operations*. Kingstone: R.S. Means Company, Inc.
- Devi, N. 2012. *Gizi Anak Sekolah*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas.
- Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kota Yogyakarta. 2015. [www.pendidikan.jogjakota.go.id](http://www.pendidikan.jogjakota.go.id). [3 Oktober 2015].
- Fauzy, A. 2008. *Statistik Industri*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Hanafiah, K. A. 2010. *Rancangan Percobaan: Teori dan Aplikasi*. Edisi ke 3. Jakarta: Rajawali Pers.
- Heok Hee Ng, Kottelat, M. 2008. *The Identity of *Clarias batrachus* (Linnaeus, 1758), with The Designation of Neotype (Teleostei: Clariidae)*. *Zoological Journal of the Linnean Society*. 2008, 153, 725-732.
- Infodatin. 2015. *Situasi Pangan Jajanan Anak Sekolah*. Jakarta. Pusat: Data dan Informasi Kementerian Kesehatan. [www.depkes.go.id](http://www.depkes.go.id). [8 Juli 2016]
- Kartika, B, Hastuti, P, Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi*. Yogyakarta: UGM Press.
- Kasmidjo, R.B. 1990. *TEMPE : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM
- Kotler, P and G. Armstrong. 2004. *Principles of Marketing*. 10<sup>th</sup> edition. Pearson Prentice Hall.
- Kotler, P and K.L Keller. *Marketing Management*. 13<sup>th</sup> edition. Upper Saddle River, N.J : Pearson Education, Inc.
- Kusumadewi, S, Purnomo, H. 2004. *Aplikasi Logika Fuzzy untuk Pendukung Keputusan*. Yogyakarta: Penerbit Graha Ilmu.
- Lawless, H.T and Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food*. Principles and Practices. Second Edition. Food Science Text Series. Springer. New York.
- Lawshe, C.H. 1975. *A Quantitative Approach to Content Validity*. *Personnel Psychology*, (28). 563-575.
- Luqman, H. 2013. *20 Persen Jajanan Anak di Yogyakarta Kandung Zat Berbahaya*. [www.ANTARANews.com](http://www.ANTARANews.com). [28 Agustus 2015].

- Marsono, Y. 2004. *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Mandelbaum, J and Reed, D.L. 2006. *Value Engineering Handbook*. Institute for Defense Analyses. Virginia.
- Marzuki, 2005. *Rekayasa Nilai : Konsep dan Penerapannya di dalam Industri Konstruksi*. Bandung: Fakultas Teknik Sipil dan Lingkungan ITB.
- Miftahussaadah, A, Kurnia, P, Purwani, E. 2015. *Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Kekerasan dan Daya Terima Bakso Ikan Lele*. Skripsi. Jurusan Ilmu Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Naderpajouh, N, Afshar, A, and Mirmohammadsadeghi, 2006. *Fuzzy Decision Support System for Application of Value Engineering in Construction Industry*. International Journal of Civil Engineering. Vol. 4, No. 4, December 2006.
- Novianti, D. 2015. *Pemeriksaan Kandungan Bakteri Escherichia coli pada Jajanan Bakso Tusuk di Pasar Tradisional Kota Palembang*. Sainmatika Vol 12 No. 2 Desember 2015. ISSN 1829.586X.
- Nugraheni, M. 2012. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nurkholidah, I,M dan Jose, C. 2012. *Analisis Kandungan Boraks pada Jajanan Bakso Tusuk di Sekolah Dasar di Kecamatan Bangkinang Kabupaten Kampar*. Jurnal Ilmu Lingkungan. 2012:6 (2). ISSN 1978-5283.
- Peri, C. 2005. *The Universe of Food Quality*. DISTAM, Sezione di Tecnologie Alimentari, Universita` degli Studi di Milano, Via Celoria, 2 Milano, Italy.
- Samosir, R. Iryanto, Siregar,R. 2013. *Perbandingan Produksi Kopi Optimum antara Metode Fuzzy Mamdani dengan Fuzzy Sugeno pada PT. XYZ*. Jurnal Saintia Matematika. Vol 1. No 6 (2013). P.517-527.
- Sayekti, A. 2013. *Pengembangan Produk Susu Kedelai Bubuk Menggunakan Integrasi Metode Value Engineering dan Fuzzy Logic*. Tesis. Yogyakarta: Pascasarjana Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM.
- Septiani, W , Marimin. 2005. *Sistem Intelijen Prediksi dan Penilaian Kualitas Susu Pasteurisasi dengan Menggunakan Logika Fuzzy dan Jaringan Syaraf Tiruan*. IPB, Yogyakarta: Seminar Nasional Aplikasi Teknologi Informasi.

- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung:Alfabeta.
- Sudarmadji, S. Haryono, B dan Suhardi. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty- PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta.
- Syarief, R dkk, 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Penerbit Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Ubaidillah, A, Hersoelistyorini, W. 2010. *Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*)*. Semarang: Jurnal Pangan dan Gizi Vol 01 No. 02 Tahun 2010.
- Ulrich, K.T, Eppinger, and Steven D. 2001. *Product Design and Development*.Singapore: McGraw-Hill, Inc.
- Usmiati, S dan Priyanti, A. 2015. *Sifat Fisikokimia dan Palatibilitas Bakso Daging Kerbau*. Bogor: Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kebau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi.
- Wariyah, C dan Candra, D, S. 2013. *Penggunaan Pengawet dan Pemanis Buatan pada Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) di Wilayah Kabupaten Kulon Progo-DIY Agritech*, Vol. 33, No. 2, Mei 2013.
- Widianarko. 2002. *Tips Pangan "Teknologi, Nutrisi, dan Keamanan Pangan"*. Jakarta: Grasindo.
- Wijayanti, D, dan Suparti. 2016. *Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Bakso Goreng "Basreng" Ikan Lele (*Clarias batrachus*) dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L*) dan Tepung Tapioka*. Skripsi. Jurusan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Univeersitas Muhammadiyah Surakarta.
- Zadeh, L. 2008. *Is there a need for fuzzy logic?*. ScienceDirect: Information Sciences 178 (2008) 2751-2779.
- Zufa, Fajri.2013. *Perbandingan Sistem Infereni Fuzzy Metode Mamdani dan Metode Sugeno dalam Memprediksi Laju Inflasi*. [www.studentjournal.ub.ac.id](http://www.studentjournal.ub.ac.id). [26 November 2016].