

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan. 2016. *kandungan protein ikan layang (dencis)*. Bandung: Rineka Cipta.
- Anonym. 2015. *Tingkat kesukaan ikan*. Jakarta. PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Alamsyah. 2015. *Pengolahan Ikan Menjadi Cookies*. Bogor: Komponen Pangan.
- Aida. 2011. *Ikan Layang (Dencis)*. Jakarta: Gemarikan.
- Afrisanti. 2012. *Cookies sebagai makanan kudapan*. Jakarta Santika
- Arfiyah. (2013). Cookies ikan gabus sebagai makanan tambahan ibu hamil trimester II. Universitas Indonesia.
- Asep khoerudin. (2011). Analisis tingkat kesukaan konsumen dengan metode bayesian network (sudi kasus produk biskuit). Institut Pertanian Bogor.
- Azka, Iqbal. (2016). Penambahan telur ikan nilem terhadap tingkat kesukaan produk stik. Universitas Padjadjaran
- Aprilana, Dwi. (2016). Karakteristik biskuit dengan subsitusi tepung ikan patin dan penambahan ekstrak jahe gajah. Universitas Selamet Riyadi Surakarta.
- Arikunto. 2010. *Sampel Penelitian*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Departemen Perikanan dan Kelautan. 2015. *Hasil tangkap ikan* . Jakarta: PT Gemarikan.
- Ditjen P2HP 2016. *Kandungan gizi ikan layang (dencis)*. Jakarta: PT Gemarikan.
- Depkes. 2000. *Kandungan gizi cookies* . Bogor: Komponen Pangan.
- Ditjen P2HP. 2007. *Gizi ikan layang (dencis)*. Jakarta: Gemarikan.
- Djaen. 2013. Protein ikan. Jakarta: Gemarikan.
- Dinas perikanan. 2013. *Hasil Tangkap Ikan* Jakarta: Gemarikan.
- Departemen penindustrian. 2011. Persyaratan Mutu Cookies. Jakarta
- Dewi, Kartika, Sari. (2014). Dalam penelitiannya tentang uji organoleptik formu biscuit fungsional berbasis tepung ikan gabus. Institut Pertanian Bogor.

- Hertisa, Kusuma, Putri. (2012). Dalam penelitiannya tentang uji organoleptik formulasi cookies kaya gizi sebagai makanan tambahan upaya penangulangan anemia pada ibu hamil di rangkapan jaya depok. Universitas Indonesia.
- Ikan, Rohima. (2015). Dalam penelitiannya tentang analisis energi dan protein serta uji daya terima bisuit tepung labu dan ikan lele. Univesitas Sumatra Utara.
- Johantika. 2009. *Bahan tambahan cookies kue kering*. Jakarta. Pangan
- Kartika. 2007. *Mutu cookies dari aspek Inrawi (Subjektif)*. Jakarta. Makanan Kudapan
- Kurnia dan Purwari. (2017).*Bahan Baku Protein*. Jakarta: PT Gemarikan.
- Laib. 2007. *Klasifikasi kue kering*. Jakarta. Santika
- Laksmi. (2012). Uji organoleptik yaitu uji hedonik yang menggunakan parameter.IPB.Bogor
- Muchtadi. (2015). *Gzi yang terdapat pada ikan* . Jakarta: Gunung Mulia.
- Muaris. (2016). *Kue kering Makanan popular*. Bogor: Komponen Pangan.
- Manly. (2017). *Kue kering*. Jakarta: PT Gemarikan.
- Mervia. (2014). *Cookies tepung ikan lele jumbo dan protein sebagai makanan potensial untuk anak kurang gizi*. universitas Padjadjaran
- Matz. 2008. *Penggunaan tepung untuk cookies*. Jakarta. Pangan
- Nurdiani. 2011. *Tinkat Kesukaan Makanan*. Jakarta. Dian Rakyat.
- Nuraini, Fitri. (2017). Pengaruh tepung ikan kembung tehadap kadar protein dan daya terima cookies. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Prikanan Provinsi Sumatra Utara. 2015. *Hasil tangkap ikan*. Jakarta: PT Gemarikan.
- Purnomo. 2015. *Garis besar pengolahan cookies*. Bogor: Komponen Pangan.
- Purnomo. 2011. Cookies ikan. Jakarta Santika
- Riskesdas. 2015 *survey konsumsi cookies*. Bogor: Komponen Pangan.
- Rudiati. 2010. *Tinkat Kesukaan Makanan*. Jakarta. Dian Rakyat.

- Riskesdas. 2010. Konsumsi ikan yang baik. Bogor. Komponen Pangan
- Rusky, Intan, Pratama. (2013). Dalam penelitiannya tentang karakter cookies dengan penambahan tepung ikan jaligus. Universitas Padjadjaran.
- Susanto dan Maslikah. 2016. *Gizi buruk definisi protein*. Jakarta: PT Gemarikan.
- Sari. (2014). Uji organoleptik cookies tepung ikan gabus : universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sukma. 2010. *Protein Hewani Sebagai Makanan Sehat*. Bandung: Rineka Cipta.
- Sunita Almatsier. 2013. Vitamin. Jakarta: Gemarikan.
- Sugiono. 2013. *Populasi Penelitian*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Tariq. 2016. *Tepung ikan*. Bogor: Komponen Pangan.
- Wenzhao et al. 2016. *Olahan Ikan Layang(Dencis)*. Bogor: IPB Press