

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik (BPS). 2013 Rata-rata konsumsi kalori (KKal) per kapita sehari menurut kelompok makanan 1999, 2002- 2013.
- Church Ivor J, Anthony L Parsons. "Modified Atmosphere Packaging Technology : A Review, 1995, 143-52.
- Hakim U.N., R. Djalal, dan S.W. Aris. 2013. Pengaruh penambahan tepung garut (*Maranta arrundinaceae*) terhadap fisik dan organoleptik nugget kelinci. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 1(4): 29-38.
- Melda A., D. Bambang, dan B.E. Setiani, 2013. Perubahan warna, profil protein, dan mutu organoleptik daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2 (3): 116-120.
- Muchtadi. 2010. Pengantar Ilmu Gizi. Bandung : Alfabeta.
- Muliady, F., Hamzah, F., Yusmarini. 2016. Bakso berbasis jamur tiram putih dan ikan patin pada kondisi kemasan vakum, non vakum serta suhu dingin dan suhu beku selama penyimpanan. *Jom FAPERTA* 3, 1–15.
- Nurmahmudah, D.K., Aruben, ronny., Suyatno. (2015) Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Makan Buah dan Sayur Pada Anak Pra Sekolah Paud Tk Sapta Prasetya Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* Volume 3, Nomor 1, Januari 2015.
- Owens C.M. 2001. Poultry meat processing (CRC Press LCC).
- Sen S., Neel A., Shusmita S. 2019. Factors influencing consumers'to Take Ready-made Frozen Food. *Current Psychology*.
- Soekarto, S.T.1985. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Surawan F. E. D. 2007. Penggunaan tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka, dan tepung maizena, terhadap tekstur sifat sensoris fish naget ikan tuna. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 2(2): 27-84.