

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Teknologi pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Ananingsih, V.N., Anggraeni, D., dkk. 2016. *Mie Jagung Sehat Dengan Aneka Pewarna Alami*. Semarang: Unika Soegijapranata.
- Andriani, S., Rakhmawati, R. M., dan Pratiwi, D. 2018. *Analysis of Consumers Perception at the Food Court LampungWalk by Using Multidimensional Scaling Approach*. Jurnal Pendidikan Matematika Vol. 9 No.2: 209-219.
- Angriani, Lisa. 2019. *Potensi Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan*. Canrea Journal Vol.2: 174-179.
- Anuraga, Gangga. 2015. *Analisis Biplot Untuk Pemetaan Karakteristik Kemiskinan Pada Kabupaten/Kota di Jawa Timur*. Jurnal Statsitika Vol. 7: 25-34.
- Arisandi, Y. (2001). *Studi Tentang Pengaruh Kopigmentasi Terhadap Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Anggur (Alphonso lavelle)*. Skripsi. Malang: Fakultas MIPA, Universitas Brawijaya.
- Ayuningtyas. (2012). *Pengaruh Fucoidan dari Turbinaria sp. Terhadap Pertahanan Nonspesifik Ikan Nila (Oreochromis sp.)*. Skripsi. Fakultas Pertanian UGM.
- Direktorat Jendral Perikanan Budidaya. (2014). *Laporan Tahunan Direktoral Produksi*. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Hardoko, Herdanto, L., & Marsillam, s. (2010). *Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L. Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung TERigu dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol 1:20.
- Harry, A. W. (2012). *Cake Enak Sehat Alami (Cetakan ke-1)*. Jakarta: Pustaka Bunda, Grup Puspa Swara Anggota IKAPI.
- Hujatulu, T., & Aan, Y. (2012). *Ekstraksi dan Karakterisasi Zat Warna Biru dari Bunga Telang (Clitoria ternatea L.)*. Warta IHP, Volume 23(2): 9-16.
- Husson, F., Le, S. dan Pages, J. 2006. *Variability of the Representation of the Variables Resulting from PCA in the Case of a conventional Sensory Profile*. Food Quality and Preference Vol.18 No: 933 -937.

- Kusrini, E., Tristantini, D., dan Izza, N. 2017. *Uji Aktivitas Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea) Sebagai Agen Ant-karatak*. Jurnal jamu Indonesia Vol. 2: 30-36.
- Lawless, Harry T., dan Heymann, Hildegard. 2010. *Sensory Evaluation of Food (Principles and Practice)*. New York: Springer Science.
- Lee, M., Abdullah, R., & Hung, K. (2011). *Thermal Degradation of Blue Anthocyanin Extract of Clitoria Ternatea Flower*. International Conference on Bioechnology and Food Science IPCBEE, (pp. Vol 7: 49-53).
- Leimena. (2008). *Karakterisasi dan Purifikasi Antosianin Pada Buah Duwet (Syrgium cumini)*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Lestari, L. A., Mardika, P., dan Utami, F. 2018. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: UGM Press.
- Maligan, Jaya M., Amana, Bayu M., dan Putri, Widya D.R. 2018. *Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Roti Manis di Kota Malang*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 6 No. 2: 86-93.
- Novandi, C. (2012). *Pemanfaatan Ekstrak Pigmen Kecombrang Sebagai Pewarna Alami Pada Ceni*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya .
- Perikanan, K. K. (2018). *Laporan Tahunan Kementrian Kelautan dan Perikanan Tahun 2018*. Jakarta.
- Rachmatun. (2010). *Pembenihan dan Pembesaran Ikan Nila*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Radityo, Trigutomo, C., & Darmanto, Y. (2014). *Pengaruh Penambahan Egg White Powder Dengan Konsentrasi 3% Terhadap Kemampuan Pembentukan Gel Surimi Dari Berbagai Jenis Ikan*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3, Nomor 4, 1-9.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. Edisi ke-6. Penerjemah : Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB. Bandung.
- Rohrig, B. (2015, November 2). *Chemistry of Food Colouring*. Cem Matter Online.
- Rohrig, B. (2015, November 2). *Chemistry of Food Colouring*. Cem Matter Online.
- Saviklo, Reza. 2000. *Production Manual of Surimi and Surimi Based Production*. Mehr Publication.

- Stokes, John R., Boehm, Michael. W., dan Baier, Stefan. 2013. *Oral Processing, Texture, and Mouthfeel: From Rheology to Tribology and Beyond*. Current Opinion Colloid and Interface Science Vol. 18: 349-359.
- Suherne, L. M., Timpledon, Miriam., dan Marseken, Susan. F. 2010. *NCSS(Statistical Software)*. VDM Publisng.
- USDA. (2017). *USDA Branded Food Product Database*. Retrieved March 21, 2019, from <https://world.openfoodfacts.org/contributor/usda-ndb-import>
- Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.