

DAFTAR PUSTAKA

- Alma, Buchari. 2015. Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa. Bandung: Alfabet
- Firmansyah, M. Anang. 2019. Pemasaran Produk dan Merek (Planning & Strategy). Jakarta : Grafindo.
- Jin, S.K., I.S. Kim, Y.J. Choi, B.G. Kim and S.J. Hur. 2009. The Development of Imitation Crab Stick Containing Chicken Breast Surimi. LWT-Food Sci. & Tech. 42: 150-156.
- AKG.2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Badan Standarisasi Internasional.2014. SNI 3818-2014. Syarat Mutu Bakso. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Harjanto, D. 2006. Kualitas Kimia Daging Dada Ayam Broiler Yang Pakannya Ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega3. Skripsi : Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Puspitasari, L. 2014. Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Mie Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas) Sebagai Bahan Baku Dengan Penambahan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus). Skripsi : Derajat Sarjana S-1 – Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Sumarni. 2006. Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. Jurnal Inovasi Pertanian.
- Widodo, N. 2007. Isolasi dan karakterisasi senyawa alkaloid yang terkandung dalam jamur tiram putih (Pleurotus ostreatus). Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Semarang.

- Kurniasih. 2014. Khasiat dan Manfaat Daun Kelor. Yogyakarta; Pustaka Baru Press. A Dudi Krisnadi 2015, 'Kelor Super Nutrisi', Gerakan Swadaya Masyarakat Penanaman dan Pemanfaatan Tanaman Kelor Dalam rangka mendukung Gerakan Nasional Sadar Gizi. Jurnal Kesehatan Masyarakat.
- Dinas Peternakan dan Perikanan. 2015. Populasi, Penyebaran dan Pengembangan Peternakan. Kabupaten Kerinci
- Rangkuti, Freddy. 2008. Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Jogiyanto. 2005. Sistem Informasi Strategik Untuk Keunggulan Kompetitif. Yogyakarta: Penerbit Andi Offset.
- Diana, Shina Rahma. 2021. Analisis Laporan Keuangan dan Aplikasinya. Jakarta: Inmedia
- Saparianti, E. (2005). Pengaruh Varitas Kedelai dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia Fisik Edible Film Kembang Tahu. Teknologi Pertanian, 6(2) 73–80.
- Palupi, Laksmi. 2008. Garam Beryodium.
- Handajani, S., Erlyna W.R dan Suminah Anantanya. (2006). Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Srinivasan K. (2007). Black Pepper and Its Pungent Principle-Piperi
- Kakarala M, Brenner, DE, Korkaya H, Cheng C, Tazi K, Ginestier, C, Liu, S, Dontu G and Wicha MS. (2010). Targeting Breast Stem Cells With The Cancer Preventive Compounds Curcumin and Piperine. Breast Cancer Research and Treatment. 122(3): 777-785
- Strika, I., Bašić, A., Halilović, N., 2017, Bulletin of the Chemists and Technologists of Bosnia and Herzegovina Antimicrobial effects of garlic (*Allium sativum* L.). Organic scientist, 47, 1-10.

Mozaffari Nejad, A.S., Shabani, S., Bayat, M., Hosseini, S.E., 2014, Antibacterial effect of garlic aqueous extract on *Staphylococcus aureus* in hamburger, Jundishapur Journal of Microbiology 7(11), 1–5.

Fufa, B.K., 2019, Anti-bacterial and Anti-fungal Properties of Garlic Extract (*Allium sativum*): A Review. Microbiology Research Journal International, 28(3) 1–5.