

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, A.R.A. dan Selviastuti, R. 2014. Serburia Suplemen Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dengan Cangkang Kapsul Alginat Untuk Mencegah Osteoporosis. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*. 4(1): 53-59.
- Alfitri, M., Aisyah, S. dan Adawyah, R. 2019. Pengaruh Penambahan Daging Ikan Toman (*Channa micropeltes*) yang Berbeda terhadap Kadar Abu, Kadar Protein dan Kadar Lemak pada Pengolahan Serundeng. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan dan Kelautan, Banjarbaru 24 November 2019*.
- Azizah, N., Al-Baarri, A. N., & Mulyani, S. (2012). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Produksi Gas Pada Proses Fermentasi Bioetanol Dari Whey Dengan Substitusi Dari Kulit Nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 19(1), 13-18.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Uji Proksimat (SNI 01-2354.2-2006) Kadar Air. BSN. Jakarta.
- Cahyanto, A., E. Kosasih., D., Aripin, Z., Hasratiningsih. 2017. Fabricated of Hidroxyapatite from Fish Bones Waste Using Reflux Method. *IOP Conference Series. Materials Science and Engineering*. 1-5.
- Daeng, R. A., Onibala, H., Agustin, A. T. 2016. Penggunaan Alat Pengering Ikan Untuk Meningkatkan Mutu Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*) Asin Kering Selama Penyimpanan. *Aquatic Science & Management*. Vol. 4(2): 41-46.
- Desfita, S, Sari. W, Yusmarini, Pato, U. (2023). Karakteristik Sensori dan Kandungan Gizi Susu Fermentasi Berbasis Kedelai dan Madu. *Jurnsl Kesehatan Komunitas*,9(1),157-187. <https://doi.org/10.25311/keskom.Vol9.Iss1.1353>
- Fadlilah, I., & Romadhoni, I. F. 2024. Inovasi Serundeng Kelapa dengan Penambahan Udang Mantis. *Maximal Journal: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya dan Pendidikan*, 1(6), 379-386. <https://malaqbiipublisher.com/index.php/MAKSI/article/view/234>
- Fahmi, A.S., W. F. Ma'ruf dan T. Surti. 2014. Laju Oksidasi Lemak dan Mutu Organoleptik Ikan Teri NasiKering (*Stolephorus sp*) Selama Penyimpanan Dingin. *PENA Jurnal Ilmu Pengetahuan. dan Teknologi*, 27(1): 65-77.
- Ferazuman, H., Marliati S. A., dan Amalia. L. 2011. Subtitusi tepung kepala ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus sp*) untuk meningkatkan kandungan kalsium crackers. *J. Gizi dan Pangan*. 6(1): 18-27. <https://doi.org/10.25182/jgp.2011.6.1.18-27>

- Gusnadi, D., Riza, T., & Edwin, B. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapal Sigkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(1), 2883-2888.  
<https://doi.org/10.47492/jip.v1i12.606>
- Hafsah, Juniar, E., Lismawati. 2021. Estimasi Ketidakpastian Pengukuran Pada Metode Analisa Proksimat di Laboratorium Kimia Hasil Pertanian Universitas Sriwijaya. *Jurnal Penelitian Sains*. Vol. 23(2): 61-66.  
<https://doi.org/10.56064/jps.v23i2.616>
- Hakim A., Anna, F., dan Sari, R. 2020. Analisis Morfologi Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) di Selat Sunda. *Jurnal Tadris Biologi*.
- Hasibuan N. E., dan Sumartini. 2019. Karakteristik Fisiko-Kimia Kukis dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Tenggiri. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*.
- Hastuti, S. R., Dewi, K., & Kurniasih, R. A. (2017). Karakteristik Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) sebagai Bahan Baku Tepung Tulang Ikan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(1), 99–106.
- Indriasari, Y., Basrin, F., Salam, H. B., Teknologi, J., Bumi, P. H., Palu, P., & Tengah, P.-S. (2019). Analisis Penerimaan Konsumen Moringa Biscuit (Biskuit Kelor) Diperkaya Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Consumer Acceptance of Biscuits Fortified With Extracted Moringa Leaf Powder. *J. Agroland*, 26(3), 221–229.
- Jalil, A. R., Nelwan, A., Nurdin, N., Zainuddin, M., Jaya, I., & Akbar, M. (2019). Potensi dan Tingkat Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Pelagis Provinsi Kalimantan Utara. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan Dan Perikanan*, 6, 1–8.
- Margaretha, F., & Edwin, J. (2012). Analisa Pengaruh *Food Quality* dan *Brand Image* Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Ganep's Di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, Vol.1(1), hal.1-6.
- Mayu D.H., Wijayanto, D., dan Mudzakir, A.K. 2021. Penentuan Komoditas Unggulan Perikanan Tangkap di Perairan Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. *Journal Marine Fisheries*. 12(1): 47-58.  
<https://doi.org/10.29244/jmf.v12i1.33762>
- Naga, W. S., Adiguna, B., Retnoningtyas, E. S., Ayucitra, A. 2010. Koagulasi protein dari ekstrak biji kecipir dengan metode pemanasan. *J. Widya Teknik*. 9(1): 1-11.
- Ndumuye, E., Langi, T. M., & Taroreh, M. I. R. (2022). Chemical Characteristics Of Muate Flour (*Pteridophyta filicinae*) As Traditional Food For The Community Of Kimaam Island. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 261–268.
- Nurlaila, S., D.M. Agustini dan J. Purdiyanto, 2017. Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget. *Jurnal Maduranch*. Vol. 2 No. 2 (Hal:67-72). Madura.

- Rahmawati, N., & Putri, F. A. (2021). Pengaruh Lama Perebusan Tulang Ikan Tenggiri terhadap Kadar Protein pada Produk Serundeng. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1), 35–41.
- Rostini, I., Hidayat, T., & Andriani, D. (2017). Pembuatan Serundeng Tulang Ikan Tuna sebagai Pangan Alternatif Kaya Kalsium. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2), 395–402.
- Sartimbul, A., F. Irawati, A. B. Sambah, D. Yana, N. Hidayati, L. I. Harlyan, M. A. Z., Fuad, dan S. H. J. Sari. 2017. *Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Pelagis di Indonesia*. Malang: UB Media.
- Sempati, G. P. H., & Lastariwati, B. (2017). Persepsi dan perilaku remaja terhadap makanan tradisional dan makanan modern. *Journal of Culinary Education and Technology*, 6(4).
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahrgaan*, Vol. 13, No.2, 38-44.
- Sumbono, A. 2016. *Karbohidrat Seri Biokimia Pangan Dasar*. 52 Halaman.
- Sundari, D., Almasyhuri, Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. Vol. 25(4): 235-242.
- Suptijah, P., A. M. Jacob, dan N. Devianti. 2012. Karakterisasi dan Bioavailabilitas Nanokalsium Cangkang Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*). *Jurnal Akuatika*, 3(1) : 63-73.
- Swastika O., dan Hidayati. 2020. *Morphological Character Analysis of Mackerel (Scomberomorus commerson) in Sunda Strait*. *Jurnal Tadris Biologi*. 11(1): 1-9.
- Syah, Dahrul. 2012. *Pengantar Teknologi Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Tarwendah I.P. 2017. Jurnal review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66- 73. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>
- Thalib, A. 2008. *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Madidihang Sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor Meningkatkan Nilai Gizi Makron Kenari*. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 133 Halaman.
- Thalib A. 2009. *Pemanfaatan tepung tulang ikan madidihang sebagai sumber kalsium dan fosfor untuk meningkatkan nilai gizi makaroni*. [Tesis]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Insitut Pertanian Bogor.

- Trilaksani, W., Salamah, E dan Nabil, M. 2006. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. 9(2): 34-45.  
<https://doi.org/10.17844/jphpi.v9i2.983>
- Triwahyuni, M dan Yusrin, E. 2008. Penggunaan Metode Kompleksometri pada Penetapan Kadar Kalsium. J. Unimus. 3(2): 1-3.
- Pattola., Nur, A., Atmadja, T, F. A., Yunianto, A. E., Rasmaniar., Marzuki, I., Unsunnidhal, L., Siregar, D., Puspita, R., Pakpahan, M., Purba, A. M. V. 2020. *Gizi Kesehatan dan Penyakit*. 194 Halaman.
- Primadela, N.A., 2020. Kandungan Protein, Zat Besi, dan Daya Terima Serundeng Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera). Skripsi. Universitas Jember.
- Wahyu F., Lani A., Nindya F., Hartini P.P. 2022. Pengaruh Angka Kecukupan Gizi (AKG) terhadap Personal Branding UMKM Makanan Ringan Mr. Gelenk. Jurnal Aplikasi dan Inovasi Ipteks. 5(1): 136-140.
- Winarno, F.G, 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuliani, I. (2013). Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein dan Jenis Filler yang Berbeda. Universitas Negeri Semarang.