

DAFTAR PUSTAKA

- Alimah, S., & Sutiadiningsih, A. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tape Ketan Dan Jumlah Shortening Terhadap Hasil Jadi Pie.
- Ambarwati, L. Karakteristik Fisikokimia Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*), Lele (*Clarias* sp.) Dan Nila (*Oreochromis niloticus*) Sebagai Sumber Protein. In Proceedings: Vocational Seminar-Marine & Inland Fisheries (Vol. 2, No. 1, pp. 77-86). http://dx.doi.org/10.15578/voc_seminar.v2i1.15349
- Ananda, R. A., Hermanuadi, D., Brilliantina, A., Sari, E. K. N., Kautsar, S., & Fadila, P. T. (2022). Karakteristik Tepung Ikan Lemuru Dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(1), 40-48. <https://doi.org/10.25047/jofe.v1i1.3083>
- Andhikawati, A., Junianto, J., Permana, R., & Oktavia, Y. (2021). Komposisi Gizi ikan terhadap kesehatan tubuh manusia. *Marinade*, 4(02), 76-84. <https://doi.org/10.31629/marinade.v4i02.3871>
- Asrim, M. L., Mile, L., & Naiu, A. S. (2022). Formulasi dan Karakterisasi Organoleptik Roti Manis yang Disubstitusi dengan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) pada Formula Terpilih. *The NIKé Journal*, 10(4), 163-170. <https://doi.org/10.37905/nj.v10i4.1276>
- Azis, A. 2020. Identifikasi Jenis Ikan Menggunakan Model Hybrid Deep Learning Dan Algoritma Klasifikasi. *Sebatik*, 24(2), 201-206. <https://doi.org/10.46984/sebatik.v24i2.1057>
- Cahyani, R. T., Bija, S., & Sugi, L. T. N. (2020). Karakteristik ikan bulan-bulan (*Megalops cyprinoides*) dan potensinya sebagai tepung ikan. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), 182-191. <https://doi.org/10.35891/tp.v11i2.2030>
- Chayati, I., & Astuti, K. D. K. (2023). Kue Pie Ikan Nila Guna Pemanfaatan Budidaya Ikan Air Tawar. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 18(1).
- Darani, N. M. M., Pratiwi, I. D. P. K., & Hapsari, N. M. I. Karakteristik Pie Susu Berbahan Dasar Terigu Dan Tepung Millet (*Panicum miliaceum* L.) Kecambah Terfermentasi.
- Dhaneesh, K. V., Noushad, K. M., & Ajith Kumar, T. T. (2012). Nutritional evaluation of commercially important fish species of Lakshadweep archipelago, India. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0045439>
- Dianah, M. S. (2020). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). Universitas Islam

Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

- Enita, E. G., Purwidiani, N., Dewi, I. H. P., & Miranti, M. G. (2024). Pembuatan Kulit Pie Berbahan Dasar Tepung Porang. *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, 2(4), 148-165. <https://doi.org/10.55606/lencana.v2i4.4048>
- Farida, I., Samanta, P. N., & Maulana, H. (2024). Evaluasi mutu nutrisi dan organoleptik tepung ikan yang berasal dari bagian tubuh dan kepala ikan lemuru. *Jurnal Peternakan*, 21(1), 38-47. <http://dx.doi.org/10.24014/jupet.v21i1.22683>
- Hasani, F. J., Pratama, R. I., Pratiwy, F. M., & Rostini, I. (2024). *Preference level of puff pastry with the addition of tilapia flour*. *Fisheries Journal*, 14(3), 1224–1233. <https://doi.org/10.29303/jp.v14i3.949>
- Hidayah, N., & Putri, M. F. (2021). Inovasi pembuatan pie susu substitusi tepung bonggol pisang kepok (*Musa Acuminata* L.). *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 9(2), 141-147. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v9i2.27964>
- Irsalina, R., Lestari, S. D., & Herpandi, H. (2016). Karakteristik fisiko-kimia dan sensori mie kering dengan penambahan tepung ikan motan (*Thynnichthys thynnoides*). *Fishtech*, 5(1), 32-42. <http://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech>
- Ishak, H. K., Naiu, A. S., & Mile, L. (2024). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger kanagurta*) PADA TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) TERHADAP KARAKTERISTIK KUE SEMPRIT: The Impact of Substituting Indian Mackerel Fish (*Rastrelliger kanagurta*) Flour Fish with for Yellow Pumpkin (*Cucurbita moschata*) Flour on the Characteristics of Semprit Cake. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(2), 135-144. <https://doi.org/10.35800/mthp.12.2.2024.56361>
- Kaimudin, M. (2020). Analisis Profil Protein Ikan Dengan Metode SDS-PAGE. *Majalah Biam*, 16(1), 13-20.
- Kursia, S., & Aziz, A. A. (2021). PKM bagi Pelaku UMKM di Desa Barat Lamongan Kabupaten Selayar Tentang Pemanfaatan Ikan Laut menjadi Pangan Kering dan Bahaya Penggunaan Pengawet dalam Produk Makanan. *VIVABIO: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 3(3), 42-46. <https://doi.org/10.35799/vivabio.v3i3.37106>
- Lim, J. (2011) 'Hedonic scaling: A review of methods and theory', *Food Quality and Preference*, 22(8), pp. 733–747. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2011.05.008>

- Luasunaung, A., & Reppie, E. (2016). Umpan Buatan Dan Pengaruhnya Terhadap Hasil Tangkapan Pancing Layang-layang Di Selat Bangka, Sulawesi Utara (the Study of Artificial Bait on the Catch of Kite Fishing in Bangka Strait, North Sulawesi). *Marine Fisheries: Journal of Marine Fisheries Technology and Management*, 7(2), 117-123. <https://doi.org/10.29244/jmf.7.2.117-123>
- Lukum, M. R. (2022). Identifikasi Anggota Hewan Vertebrata (Pisces) di Kawasan Pantai Batupinagut, Pantai Minanga dan Area Kampus IV UNG. In *SemanTECH (Seminar Nasional Teknologi, Sains dan Humaniora)* (Vol. 4, No. 1, pp. 238-246). <https://doi.org/10.30869/semantech.v4i1.1000>
- Mardiana & Fatmawati. (2014). *Analisa Tepung Ikan Gabus Sebagai Sumber Protein*. *Octopus: Jurnal Ilmu Perikanan*, 3(1), 235–243. <https://doi.org/10.26618/octopus.v3i1.542>
- Masud, H., Rauf, S., & Nurlita, N. (2023). Daya Terima Dan Kandungan Protein Kue Bagea Substitusi Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L). *Media Gizi Pangan*, 30(2), 106-110. <https://doi.org/10.32382/mgp.v30i2.230>
- Novidahlia, N., Fitriani, C., & Hapsari, D. R. (2023). Karakteristik kimia dan sensori kulit pie berbahan dasar tepung mocaf (modified cassava flour) dan tepung kepala ikan lele dumbo (*clarias gariepinus*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(1), 82-91.
- Nurfitriyani, A., Triyastuti, M. S., Shitophyta, L. M., Wahidi, B. R., & Mukhaimin, I. (2024). Perhitungan Kadar Air, Rendemen dan Uji Organoleptik pada Ikan Asin: The Calculation of Moisture Content, Yield and Organoleptic Tests on Salted Fish. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 45-55. <https://doi.org/10.35800/mthp.12.1.2024.53300>
- Putri, L. A. D., Tjahjaningsih, W., Pujiastuti, D. Y., Sahidu, A. M., Saputra, E., & Nirmala, D. (2023). Karakter Mutu Dan Organoleptik Nugget Ikan Patin (*Pangasius* Sp.) Dengan Substitusi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus florida*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 22(2), 165-174. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v22i2.4896>
- Rahayu, A., & Asnani, N. A. Karakteristik Sensori Dan Fisiko-Kimia Mie Basah Dengan Substitusi Daging Ikan Cendro (*Tylosurus crocodilus*).
- Rahayu, W. M., Erviana, V. Y., & Mahmudah, F. N. Diversifikasi Produk Olahan Ikan Nila Berbasis.
- Rahma, A. A., Nurlaela, R. S., Meilani, A., Saryono, Z. P., & Pajrin, A. D. (2024). Ikan Sebagai Sumber Protein dan Gizi Berkualitas Tinggi Bagi Kesehatan Tubuh Manusia. *Karimah Tauhid*, 3(3), 3132-3142. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i3.12341>

- Rimawati, I. D. (2020). Pola Konsumsi Pangan, Nilai Angka Kecukupan Energi Dan Angka Kecukupan Protein Rumah Tangga Anggota Kelompok Tani Singo Mandiri Kelurahan Kauman Kecamatan Klojen Kota Malang (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Rimbawan, R., Nasution, Z., & Riana, N. U. (2024). Pengembangan Produk Pie Kacang Merah Tinggi Kalsium Menggunakan Tepung Kepala Ikan Lele dan Tepung Chia Seeds. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 8(1), 1-18. <https://doi.org/10.21580/ns.2024.8.1.10880>
- Sari, D. K., Marliyati, S. A., Kustiyah, L., Khomsan, A., & Gantohe, T. M. (2014). Uji organoleptik formulasi biskuit fungsional berbasis tepung ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Agritech*, 34(2), 120-125.
- Saputri, S. A. (2020). Pemanfaatan Tepung Ikan Salem Pada Spicy Salem Fish Pie Untuk Mendukung Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (Gemarikan). *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Silalahi, R. N. (2021). Penambahan Daun Binahong Pada Kue Pie Terhadap Mutu Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan sebagai Modifikasi Snack Selingan
- Simaremare, P., Ratnaningsih, N., & Lastarawati, B. (2024). Karakteristik Crackers Hasil Fortifikasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) dan Rumput Laut (*Ulva lactuca*) untuk Anak Usia Sekolah Characteristics of Crackers Fortified with Anchovy Meal (*Stolephorus* sp.) and Seaweed (*Ulva lactuca*). <http://dx.doi.org/10.15578/jpbkp.v19i1.940>
- Sinambela, T. A., Putri, R. M. S., & Apriandi, A. (2020). Pemanfaatan daging trimmed dan belly ikan todak (*Tylosurus crocodilus*) pada pembuatan abon ikan. *Marinade*, 3(01), 102-113. <https://doi.org/10.31629/marinade.v3i01.2730>
- Sipayung, M. Y., Suparmi, & Dahlia. (2015). *Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Rucah*. Jurnal Online Mahasiswa Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau, 2(1), 1–13.
- Su, T. C. et al. (2021) ‘Using sensory wheels to characterize consumers’ perception for authentication of taiwan specialty teas’, *Foods*, 10(4), pp. 1–17. <https://doi.org/10.3390/foods10040836>
- Sudiono, L., Reppie, E., & Luasunaung, A. (2015). Pengaruh umpan buatan terhadap hasil tangkapan pancing layang-layang di Selat Bangka. *JURNAL ILMU DAN TEKNOLOGI PERIKANAN TANGKAP*, 2(Edisi Khusus), 6–12. <https://doi.org/10.35800/jitpt.2.0.2015.6965>.
- Syafii, F., & Fajriana, H. (2022). Optimasi Proses Pengeringan pada Pembuatan Tepung Ikan Penja terhadap Kadar Protein, Kadar Gizi, Kadar Air dan

Rendemen Tepung Ikan Penja. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 6(02), 101-111. <https://doi.org/10.30869/jasc.v6i02.940>

- Tahar, N., Fitrah, M., & David, N. A. M. (2017). Penentuan kadar protein daging ikan terbang (*Hyrundicthys oxycephalus*) sebagai substitusi tepung dalam formulasi biskuit. *Jurnal Farmasi UIN Alauddin Makassar*, 5(4), 251-257.
- Tiyani, U., Suharti and Andriani, S. (2020) 'Formulasi dan uji organoleptik teh celup daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) untuk memelihara kadar gula darah dan penambahan rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai penghangat tubuh', *Journal of Holistic and Health Science*, 4(1), pp. 43–49. <https://doi.org/10.51873/jhhs.v4i1.75>
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-review uji hedonik pada produk teh herbal hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12-19. <https://doi.org/10.33394/jss.v5i2.5473>
- Wati NDP, Yudhistira, B. (2019) 'Proses produksi pie ubi ungu', *Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis*, 22(12), pp. 35–40. <https://doi.org/10.20961/jkb.v22i12.26626>
- Widiyarini, W., & Latuconsina, S. (2022). Determinan Kinerja Sub Sektor Perikanan Guna Mendukung Ketahanan Ekonomi Di Provinsi Kepulauan Riau. *Jurnal Ketahanan Nasional*, 28(2), 222-241. <https://doi.org/10.22146/jkn.74691>
- Winarsih, S., Adiyastiti, B. E. T., & Siskawardani, D. D. (2020, December). Pelatihan pengolahan buah Apel sortiran menjadi topping kue Pie untuk anggota Aisyah Kota Batu. In *Unri Conference Series: Community Engagement* (Vol. 2, pp. 522-525). <https://doi.org/10.31258/unricsce.2.522-525>
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62-68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>