

DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, F. K., & Ayu, D. F. 2020. Nilai Gizi Dan Karakteristik Organoleptik *Nugget* Ikan Gabus Dengan Penambahan Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1). <https://doi.org/10.33005/jtp.v14i1.2184>
- Amalia, L., Velita, V., Mardiah, M., & Kusumaningrum, J. (2023). Pengaruh Penambahan Berbagai Pengenyal Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensori Bakso MDM (Mechanically Deboned Meat) Ayam. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), 91-101. <https://doi.org/10.30997/jiph.v5i2.10645>
- Apandi, I., Restuhadi, F., & Yusmarini, Y. 2016. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (*Consumer's Preference Mapping*) terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Doctoral dissertation Riau University*.
- Arif, G. A. F., & Sipahutar, y. h. penambahan karagenan eucheuma cottonii terhadap tingkat kesukaan bakso ikan kurisi (*nemipterus japonicus*) addition of carragenan (*eucheuma cottonii*) to preferences meatballs of ruby snapper (*nemipterus japonicu*).
- Aripudin, A., Panjaitan, P. S. T., Soeprijadi, L., & Sebayang, E. A. (2021). Studi pengolahan *nugget* ikan tenggiri (*Scombridae commerson*) skala rumah tangga. *Pelagicus*, 2(3), 167-175.
- Aripudin, Panjaitan, P. S. T., Soeprijadi, L., & Sebayang, E. A. br. (2021). Studi pengolahan *nugget* ikan tenggiri (*Scombridae commerson*) skala rumah tangga. *Pelagicus: Jurnal iptek Terapan Perikanan dan Kelautan*, 2(3), 167–175.
- Arjunsinh, P. N., Datta, S. N., Singh, A., & Singh, P. (2024). Annual variation in proximate chemical composition of fish sold in Ludhiana market: Punjab, India. *European Journal of Nutrition & Food Safety*, 16(7), 17–23. <https://doi.org/10.9734/ejnfs/2024/v16i71452>
- Arsyad, M., & Habi, S. H. B. 2021. Analisis kimia dan organoleptik terhadap formulasi sambal ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) asap. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 4(1), 11-21.
- Batoran, T. O., & Yuliawati, W. 2017. Analisis Elastisitas Permintaan Ikan Di Kota Tarakan. *Jurnal Ekonomika*, 8(2), 33-43. <https://doi.org/10.35334/jek.v8i2.1537>
- BSN. (2013). Standar Nasional Indonesia (SNI) 7758:2013 tentang Naget Ikan. Badan Standardisasi Nasiona
- Dalle, D., Natsir, H., & Dali, S. 2021. Analisis Total Volatile Base (TVB) dan uji organoleptik *nugget* ikan dengan penambahan kitosan 2, 5%. *Indonesian Journal of Chemical Analysis (IJCA)*, 4(1), 1-10. <https://doi.org/10.20885/ijca.vol4.iss1.art1>
- Dharmi, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Heruwati, E. S. 2016. Karakteristik fisiko-kimia karagenan rumput laut merah *Eucheuma spinosum* dari perairan

- Nusa Penida, Sumenep, dan Takalar. *J. Teknologi dan Industri Pangan* 9(1): 1 – 8
- Elizabeth, J., Trisnawati, C. Y., & Sutedja, A. M. (2025). Effect of Wheat Flour Concentration on Physicochemical and Sensory Properties of Cilembu Yam Chicken Nugget. *Food ScienTech Journal*, 7(1), 46-61.
- Evania, M. K. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Kue Cucur terhadap Kadar Air, Tekstur, dan Uji Organoleptik. *Agrofood*, 7(1), 44-51. <https://doi.org/10.63848/agf.v07n1.5>
- Fajarini, L. D. R., Ekawati, I. G. A., Ina, P. T. 2018. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Permen Jelly Kulit Anggur Hitam (*Vitis vinifera*). *J. ITEPA* 7(2): 43 – 52.
- Fardhyanti, D. S., & Julianur, S. S. 2016. Karakterisasi Edible Film Berbahan Dasar Ekstrak Karagenan Dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 4(2), 68-73. <https://doi.org/10.15294/jbat.v4i2.4127>
- Faridah, A. 2023. Whole tilapia fish balls: texture, calcium, and phosphorus. *IOP Conference Series Earth and Environmental Science*, 1228(1), 012011.
- Geraldine, V. C., Herpandi, & Nopianti, R. 2015. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Fermentasi dengan Perbedaan Lama Waktu Fermentasi dan Jenis Gula. *Fishtech-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 86–94
- Isharyudono, K., Mar'ah, I., & Jufriyah, J. 2019. Penggunaan Bahan Inkonvensional Sebagai Sumber Bahan Pakan. *Jurnal Pengelolaan Laboratorium Pendidikan*, 1(1), 1-6. <https://doi.org/10.14710/jplp.1.1.1-6>
- Izal M, Mappiratu, Razak AR. 2016. Optimalisasi Produksi Semi Refined Carrageenan (SRC) Dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Kovalen* 2(1): 33-38.
- Jamil, S. N. A. (2016). Pengaruh penambahan tepung karagenan terhadap sifat kimia otak-otak ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 7(1), 12-21.
- Jusman, J., & Syamsuddin, S. (2024). Optimasi Proporsi Karagenan dan Karakteristik Sensoris Serta Nilai Proksimat Nugget Ikan Mujair dengan RSM. *INSOLOGI: Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(5), 500-510.
- Kalsi, G., Hazariika, U., Baruah, L. D., Bordoloi, P. L., & Gogoi, M. (2025). *Comprehensive review of carrageenan's multifaceted role in health and food systems*. *Discover Food*. <https://doi.org/>
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi. L*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Khule, G. D., Ranvare, A. R., Singh, A., & Babu, C. S. (2024). Texture profile analysis: A comprehensive insight into food texture

- evaluation. *Journal of Dynamics and Control*, 8(9), 30–45.
<https://jodac.org/wp-content/uploads/2024/09/JoDaC-8-9-30-45.pdf>
- Khotimah, K., Kusumaningrum, I., & Afiah, R. N. (2024). Profil tekstur dan uji hedonik bakso ikan lele dengan penambahan tepung ubi kelapa (*Dioscorea alata*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(8), 693-705.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Marjan, L. U. (2022). pembuatan dan karakterisasi beras analog berindeks glikemik rendah dari umbi garut (*maranta arundinaceae l.*) dan tepung mocaf (modified cassava flour) sebagai alternatif pangan fungsional (doctoral dissertation, universitas hasanuddin).
- Maulidya, R., Handayani, L., Mulfiza, F., Mardhiah, A., Yeni, E., Syahputra, F., & Anhar, T. F. (2025). Pengaruh Jenis Limbah Tulang dan Kulit Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) terhadap Analisis Proksimat Natural Flavor. *Jurnal Tilapia*, 6(1), 40-46.
- Meidia, S. 2022. Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima *Nugget* Ikan Tenggiri (*Scomberomurus commerson*) dengan Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays L*). *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*. 4(2), 225-232.
<https://doi.org/10.15294/ijphn.v4i2.9716>
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Muchtar, F. (2025). Analisis tingkat penerimaan *nugget* ikan tuna sebagai pangan sumber protein hewani di Desa Malalanda. *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 4(2)
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Sar, S. R., Rizki, R. R., Lestari, S., & Syukerti, N. 2022. Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang. *Clarias: Jurnal Perikanan Air Tawar*, 3(1), 1-5.
- Novita Herdiana, N. H., Susilawati, S., Dyah Koesoemawardani, D. K., & Eka Rahayu, E. R. (2023). Penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L*) dan tapioka sebagai bahan pengisi pembentuk tekstur *nugget* ikan lele. *Agritech*, 43(2), 1-7.
- Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. (2023). *Perspektif global ilmu dan teknologi pangan* (Jilid 2). PATPI. <https://patpi.or.id/wp-content/uploads/2023/01/PGITP-Patpi-Jilid-2.pdf>
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. 2019. Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *SINTECH (Science and Information Technology) Journal*, 2(2), 98-107.
<https://doi.org/10.31598/sintechjournal.v2i2.282>

- Prameswari, D., & Andjarwati, A. L. 2018. Pengaruh Kualitas Layanan Jasa Terhadap Word Of Mouth dengan Kepuasan Pelanggan sebagai Variabel Antara (Studi pada Biro Perjalanan Umum Rosalia Indah Surabaya). *BISMA: Jurnal Bisnis dan Manajemen*, 3(1), 49-65. <https://doi.org/10.26740/bisma.v3n1.p49-65>
- Putri, W. J. S. W., Hadiwinata, B., Siregar, R. R., & Andika, N. S. K. Pengaruh Penambahan Rumpuk Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Tenggiri (*Scomberomorus* sp). In prosiding seminar nasional perikanan indonesia (pp. 235-249).
- Rahmawati, A., Wibowo, T. A., & Untari, D. S. 2024. Published Online: 30 Juni 2024 Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis (JPPT). 3, 133–142. <https://doi.org/10.58300/planet.v%vi%i.786>
- Rotinsulu M.D, E. S Tangkere, F.S Ratulangi, 2022, Kualitas Organoleptik Naget Ayam Menggunakan Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisicicia Formatypica). *Zootec*. 42(1), 124 – 130. <https://doi.org/10.35792/zot.42.1.2022.41348>
- Sarastani, D., Kusumanti, I., & Indriastuti, C. E. (2023). Uji penerimaan konsumen terhadap mutu organoleptik petis ikan Situbondo dengan metode uji kesukaan. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 32-45.
- Sanjaya, B., Sari, N. I., & Suardi, L. 2016. Pengaruh Penambahan Karagenan Dalam Pembuatan Nugget Ikan Jambal Siam (*Pangasius hypophthalmus*). *JOM*.
- Simanjuntak, A. T., & Pato, U. 2020. Pembuatan Nugget Ikan Nila Dengan Penambahan Tepung Kedelai Sagu, 19(2), 1-9.
- SNI 01-2354.3-2006 Cara Uji Kimia—Bagian 3: Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta
- SNI. (2013). *SNI 7758:2013 Produk Nugget Ikan*. Badan Standardisasi Nasional.
- Siregar, R. R., Massengi, S., & Safitri, Y. pengaruh penambahan tepung karagenan terhadap mutu kaki naga effect of caragenan on the quality of fish jelly products of kaki naga
- Solehah, N. Z., Jauhari, M. T., Lastyana, W., Ardian, J., & Ariani, F. (2023). Local food-based nugget formulation as energy and protein rich food for stunting toddlers. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 4(2), 197–203. <https://jurnal.untirta.ac.id/index.php/JGKP/index>
- Sormin, R. B. D., Gasperz, F., & Woriwun, S. 2020. Karakteristik Nugget Ikan Tuna (*Thunnus* Sp.) Dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 1-9. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2020.9.1.1>
- Sulaiman, M. 2024. Kebiasaan Makan Ikan Selangat (*Anodontostoma chacunda*) Di Perairan Juata Laut Kota Tarakan Provinsi Kalimantan Utara.

- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris Produk Wafer Roll Dan Kesadaran Merek (*Brand Awareness*) terhadap Produk Wafer Roll Asteros Di Kota Kediri. Studi Kasus Di Pt Rukun Bersama Sentosa, Kediri. *Doctoral Dissertation*. Universitas Brawijaya.
- Tejakusuma, W. 2015. Pengaruh Tingkat Konsentrasi Penggunaan Karagenan Terhadap Awal Kebusukan *Nugget* Puyuh Pada Suhu Ruang. *Students E-Journal* 4(4).
- Venugopal, V. 2016. Marine polysaccharides: food applications. crc press, florida.
- Wulandari Eka, Lilis Suryaningsih, dkk. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Nilai Kesukaan *Nugget* Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. <https://doi.org/10.24198/jit.v16i2.11582>

