

DAFTAR PUSTAKA

- Akhmad Sobri, H., & Lestari, S. (2017). Uji Pengaruh Suhu Pengeringan Pada Karakteristik Kimia Dan Sensori Kaldu Bubuk Kepala Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2).
- Ambarwati, L. (2024). Karakteristik Fisikokimia Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*), Lele (*Clarias sp.*) Dan Nila (*Oreochromis niloticus*) Sebagai Sumber Protein. In *Proceedings of The Vocational Seminar on Marine & Inland Fisheries* (Vol. 2, No. 1, pp. 77-86).
- Ambarwati, R. (2020). Pengembangan makanan tambahan berbasis F100 dengan substitusi tepung labu kuning dan tepung pisang. *Journal of Nutrition College*, 9(2), 121-128.
- Aminullah, A., Marwiyah, S. W., & Kusumaningrum, I. (2021). Application Of Catfish Flour On Texture And Hedonic Profiles Of Pempek Lenjer. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(2), 441-451.
- 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.
- Anggriani, A. N., Pujaningsih, R. I., & Sumarsih, S. (2019). Pengaruh Metode Pengolahan Dan Level Pemberian Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia Calabura L.*) Terhadap Kualitas Organoleptik Tepung Ikan Rucah (Doctoral Dissertation, Faculty Of Animal And Agricultural).
- Badan Standar Nasional 2015. Standar Nasional Indonesia No.SNI (2346:2015).
- Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan.
- Badan Standarisasi Nasional 2006. Standar Nasional Indonesia No.SNI (SNI 01-2354.3-2006). Penentuan kadar lemak total pada produk perikanan.
- Badan Standarisasi Nasional 2015. Standarisasi Nasional indonesia No.SNI (SNI 3144:2015). Tempe kedelai.
- Badan Standarisasi Nasional 2015. Standarisasi Nasional indonesia No.SNI (SNI 2354.2:2015). Pengujian kadar air pada produk perikanan.
- Badan Standarisasi Nasional 2018. Standarisasi Nasional indonesia No.SNI (SNI 3751:2018). Tepung terigu sebagai bahan makanan
- 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.

- Fatmawati, I., & Mardiana, N. (2014). Tepung Ikan Gabus sebagai Sumber Protein (Food Supplement). *Jurnal Bionature*, 15(1), 54-60.
- Fitri, N., & Purwani, E. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger brachysoma*) Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Biskuit. In *Seminar Nasional Gizi* (Vol. 2013, pp. 139-52).
- Haq, A. D., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Substitusi tepung ikan teri (*Stolephorus* sp.) dalam pembuatan kue semprong sebagai sumber kalsium untuk anak sekolah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3), 292-300.
- Hayati, C. N., & Hafiludin, H. (2023). Karakteristik Kimia (Kadar Air, TVB-N, dan Protein) pada Produk Perikanan di BPMHP Semarang. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 4(1), 13-20.
- Husain, R., Umar, N. S., & Suherman, S. P. (2023). Formulasi tepung ikan bandeng (*chanos chanos*) dalam pembuatan biskuit sebagai makanan pendamping asi (MP-ASI). *Jambura Fish Processing Journal*, 5 (1), 47–59.
- Ikan, B. B. T. Profil Proksimat, Asam Amino, Dan Asam Lemak Mpasi Dengan. 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.
- Ismoyowati, T. W., Wicaksono, R. A., Agriffa, E., Benne, K., Sari, K. N., & Mrabawani, I. T. (2024). Catfish Biscuits: Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Lele (*Clarias* Sp.) Menjadi Biskuit Tinggi Kalsium Sebagai Peluang Bisnis Ekoprenur: Catfish Biscuits: Utilization Of Catfish (*Clarias* Sp.) Bone Waste For High Calcium Biscuits As An Eco-Entrepreneurship Opportunity. *JAMAS: Jurnal Abdi Masyarakat*, 2(1), 366-369.
- Kaliba, A. R., Engle, C. R., & Bouras, D. (2015). Economic analysis of producing fishmeal and fish oil from channel catfish, *Ictalurus punctatus*, processing wastes. *Journal of the World Aquaculture Society*, 41(1), 49-60.
- Lupu Kondolele, S., Noor Asikin, A., Kusumaningrum, I., Diachanty, S., & Zuraida, I. (2022). Pengaruh Suhu Perebusan terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Tulang Ikan Tenggiri. *Media Teknol Has Perikan*. 2022; 10 (3): 177-184.
- KURNIATI, V., Viruly, L., & Ilhamdy, A. F. (2023). Pemanfaatan Ikan Rucah (By Catch) Menjadi Tepung Ikan Berkalsium (Doctoral dissertation, Universitas Maritim Raja Ali Haji).

- Liu, X., Blumenthal, D., & Guénard-Lampron, V. (2025). From printability to palatability: A sensory and hedonic study of 3D-printed cereal-and legume-based products. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 104078.
- Maulidah, R., Istyadji, M., & Sauqina, S. (2022). Pengaruh Lama Pemasakan Yang Berbeda Terhadap Kadar Protein Dan Lemak Tepung Ikan Papuyu (*Anabas testudineus*). *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 1(3), 171-179.
- Mikdarullah, M., Nugraha, A., & Khazaidan, K. (2020). Analisis proksimat tepung ikan dari beberapa lokasi yang berbeda. *Buletin Teknik Litkayasa Akuakultur*, 18(2), 133-138.
- Mohi, D., Limonu, M., Modjo, A. S., Engelen, A., & Akhmad, A. M. (2025). Karakteristik Fisikokimia Dan Uji Organoleptik Tortilla Chips Tepung Jagung Pulut (*Zea Mays* Var. *Ceratina*) Dengan Penambahan Tepung Ikan Tongkol (*Euithynnus affinis*). *Jambura Journal of Food Technology*, 7(03), 422-434.
- Montazeri Shatouri, M., Khabir, Z., Pirozzi, I., Demir Soker, P., & Haynes, P. A. (2025). Composition and Detailed Characterization of Amino Acids, Peptides, Proteins, Fatty Acids, and Minerals of Tuna Trimming Fish Meal. *ACS Food Science & Technology*, 5(3), 1145-1155.
- Muslimin, I. Analisis Kandungan Kalsium Dalam Tepung Tulang Ikan Kakap. Novianti, S. (2021). Analisis Kosentrasi Kadar Lemak, Protein, Serat Dan Karbohidrat Alga Coklat (*Sargassum Crassifolium*) Pada Lokasi Yang Berbeda.
- Orlan, O., Asminaya, N. S., & Nasiu, F. (2019). Karakteristik fisiko kimia tepung ikan yang diberi pengawet bawang putih (*Allium sativum*) pada masa penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Agripet*, 19(1), 68-76.
- Orlan, O., Asminaya, N. S., & Nasiu, F. (2019). Karakteristik fisiko kimia tepung ikan yang diberi pengawet bawang putih (*Allium sativum*) pada masa penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Agripet*, 19(1), 68-76.
- Pontoh, J. (2019). Extraction and characterization of fish oil from various parts of Snakehead fish (*Chana striate*). *International Journal of Chemistry Technology Research*, 12(1), 323-328.
- Pop, M. S., Cheregi, D. C., Onose, G., Munteanu, C., Popescu, C., Rotariu, M., ... & Oprea, C. (2023). Exploring the potential benefits of natural calcium-rich mineral waters for health and wellness: A systematic review. *Nutrients*, 15(14), 3126.
- Putalan, R., Ariany, S. P., Kasadi, A., & Hidayat, T. (2022). Optimasi Proses Penggaraman dan Pengeringan Ikan Nike Asin Kering dengan Metode Response Surface Method. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2), 345-351.

- Putranto, H. F., Asikin, A. N., & Kusumaningrum, I. (2016). Karakterisasi tepung tulang ikan belida (*Chitala sp.*) sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 41(1), 11-20.
- 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.
- Saâ, H., Hadi, A. F., & Ilminnafik, N. (2016). Pengembangan Usaha Tepung Ikan di Desa Nelayan Puger Wetan. *AJIE (Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship)*, 1(01), 39-47.
- Safitri, E., Anggo, A. D., & Rianingsih, L. (2023). Pengaruh penambahan tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap kualitas dan daya terima fish flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 5(1), 52-61.
- Sahril, D. F., & Lekahena, V. N. (2015). Pengaruh konsentrasi asam asetat terhadap karakteristik fisiokimia tepung ikan dari daging merah ikan tuna. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 8(1), 69-76.
- Sari, N. I., Angraini, R. M., & Arieska, L. (2024, March). Characteristic of Nano-Calcium Bone from a Different Species of Catfish (*Pangasius hypophthalmus*, *Clarias batrachus*, *Hemibagrus nemurus* and *Paraplotosus albilabris*). In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 695, No. 1, p. 012055). IOP Publishing.
- Sipayung, M. Y., Suparmi, S., & Dahlia, D. (2015). Pengaruh suhu pengukusan terhadap sifat fisika kimia tepung ikan rucah (Doctoral dissertation, Riau University).
- Sulistyoningsih, M., Rakhmawati, R., & Setyaningrum, A. (2019). Kandungan karbohidrat dan kadar abu pada berbagai olahan lele mutiara (*Clarias gariepinus* B). *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 5(1), 41-46.
- Sumarto, S., Desmelati, D., & Dahlia, D. (2024). Penerapan Tepung Ikan Parang-Parang (*Chironcentrus dorab*) pada Pengolahan Kerupuk Bernilai Fungsional. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 5(2), 190- 198.
- 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.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Throush, F. A. (2019). Length–Weight Relationship, Feeding and Reproductive Study of Wolf Herring, *Chirocentrus Dorab* (Clupieformes: Chirocentridae).
- Toan, V. V. S., Thinh, N. H., Thu, V. T. A., Tram, N. B., & Toan, V. T. (2024)

Effects Of A Nutrition Source Of Hydrolyzed Protein From Whiteleg Shrimp Head (*Litopenaeus Vannamei*) In A Process Of *Trichogaster pectoralis*'s

Nurturing. Hue University Journal of Science: Agriculture and Rural Development, 133(3D), 35-47.

Toing, M. (2017). SM (1).

Viruly, L., Ilhamdy, A. F., Putri, R. M. S., Novalina, A. S., Apriandi, A., Oktavia, Y., ... & Siagian, Y. (2025, December). Characterization of Nutritional Value of Parang-parang (*Chirocentrus dorab*) Fish Flour as an Intermediate Product for High-Protein Biscuits. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 1559, No. 1, p. 012044). IOP Publishing.

Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan Dan Gizi Gramedia. Jakarta.

Winarti, S. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Sagu (*Metroxylon* spp.) dan Tepung Gembili (*Discorea esculentra*) dengan Penambahan Gliserol Monostearat Terhadap Karakteristik Mi Basah. G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan, 7(3), 778-787.

Zuarfan, N. (2025). Pemanfaatan Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) Dalam Pembuatan Flakes Sebagai Sumber Protein. Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis, 3(2), 285-298.