

DAFTAR PUSTAKA

- (TKPI), Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2017.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 01-2891-1992 butir 6.1. Penentuan Kadar Abu pada Produk Perikanan.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 01-2891-1992 butir 5.1. Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 01-2891-1992. Cara Uji Makanan & Minuman.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 2715-2013. Tepung Ikan-Bahan Baku Pakan.
- Agustin, T. I., Risma., Sari, R., Setiawan D. 2018. *Ekstraksi dan Karakterisasi Ekstrak Tulang Hiu (Prionace glauca) sebagai Bahan Anti Aging*. UHT Press. Surabaya. 88 halaman.
- Alfiani, F. A. 2023. Metode Fisikawi Sederhana Produksi Konsentrat Protein Ikan Patin (*Pangasius* Sp) Rendah Lemak dan Karakterisasinya. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Ambarwati, L., Siregar, R. R., Nurbani, S. Z. 2025. Karakteristik Fisikokimia Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*), Lele (*Clarias* sp.) dan Nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai Sumber Protein. *Proceedings: Vocational Seminar-Marine & Inland Fisheries*, (pp. 2(2), 77-86).
- Anam, C., Sirojudin., Firdausi, K. S. 2007. *Analisis Gugus Fungsi Pada Sampel Uji, Bensin dan Spiritus Menggunakan Metode Spektroskopi FTIR*. ISSN Berkala Fisika, 10(1), pp. 79-85.
- 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.
- Andriani, N. S. S., Wijaya., Hendrarto, B. 2015. Aspek Biologi dan Tingkat Pemanfaatan Ikan Selar Kuning (*Selaroides leptolepis*) yang Tertangkap Jaring Cantrang di Perairan Kabupaten Pemalang. *AQUARES*, 4(4), 24-32. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/maquares/article/view/9765/0>.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. *Benjamin Franklin Station Washington*.
- Ariani, D., Affandi, A. R., Umiyati, R. 2024. Optimasi Produksi Minuman Mikroemulsi Mengandung Medium Chain Triglycerides (MCT) Menggunakan Bahan Baku dari *Palm Kernel Oil*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 18(2), 126-139.
- Arifan, F. & Wikanta, D. K. 2011. Optimasi Produksi Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) Tinggi Asam Lemak Omega-3 dengan Proses Fermentasi oleh Bakteri Asam Laktat. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*, Fakultas Teknik, Universitas Wahid Hasyim Semarang, (pp. B15-B20).

- Arvianto, A. A., Swastawati, F., Wijayanti, I. 2016. Pengaruh Fortifikasi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Terhadap Kandungan Asam Amino Lisin pada Biscuit. *Jurnal Pengetahuan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(4), 20-25.
- Assadad, L., Hakim, A. R., Widiyanto, T. N. 2015. Mutu Tepung Ikan Rucah pada Berbagai Proses Pengolahan. *Seminar Nasional Tahunan XII Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan*. 02, 53-62.
- Bawinto, A. S., Mongi, E., Kaseger, B. E. 2015. Analisa Kadar Air, pH, Organoleptik, dan Kapang pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Asap, di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2).
- British Pharmacopoeia. 2016. British Pharmacopoeia, Volume IB. Medicine and Healthcare Products Regulatory Agency (MHRA).
- 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. DOI: <https://doi.org/10.35891/tp.v11i2.2030>
- Citra, F., Aulia, G., Indiarto, R., Asyifaa, A. F., Achmad, S. 2021. Conventional and Advanced Food-Drying Technology: A Current Review Article. *International Journal of Scientific & Technology Research*, 10(1), 99-107.
- Darni, Y., Amalia, F., Utami, H., Lismeri, L., Azhar, A., Haviz, M. 2022. Pemanfaatan Jerami Padi sebagai Filler dalam Pembuatan *Biodegradable Foam* (Biofoam). *Jurnal Teknologi dan Inovasi Industri (JTII)*. 3(2), 18-26. <https://doi.org/10.23960/jtii.v3i2.49>
- Dewita & Syahrul. 2016. Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Siam pada Produk Snack Amplang dan Mie Sagu Instan sebagai Produk Unggulan Daerah Riau. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 12(2), 18-20. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v17i2.8719>
- Domili, I., Labatjo, R., Ntau, L. A., Anasiru, M. A., Arbie, F. Y. 2020. Quality Test of Long-jawed Mackerel (*Rastrelliger sp.*) Fish Flour. *Food Research*. 4(3), 926-931. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(3\).418](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(3).418)
- 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>.
- Fatmawati & Mardiana. 2014. Tepung Ikan Gabus sebagai Sumber Protein (*Food Supplement*). *Jurnal Bionature*, 15(1), 54-60.
- Firdayanti, L., Yanti, R., Rahayu, E. S., Hidayat, C. 2023. Carrageenan Extraction from Red Seaweed (*Kappaphycus alvarezii*) using The Bead Mill Method. *Alga Research*, 69, 1-11. <https://doi.org/10.1016/j.algal.2022.102906>

- Fitriawan., Saraswati, E., Setyaningrum, E. W. 2021. Hubungan Tingkat Kematangan Gonad terhadap Fekunditas Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) pada Alat Tangkap *Purse Seine* di Perairan Selat Bali. *Journal of Fisheries Sustainability*, 1(2), 104-118. <https://jurnal.untag-banyuwangi.ac.id/index.php/jofis/article/view/142>.
- Frame, C. A., Huff-Lonergan, E. J., Seroo, M. C. R. 2020. Impact of Storage Condition on Protein Oxidation of Rendered by Product Meal. *Transl. Anim. Sci.* 4(4), 1-9. <https://doi.org/10.1093/tas/txaa205>
- Fratama, R. F., Aliwasa, A., Ramadhan, A., Cahyuda, N., Hetrik, M. 2024. Uji Kandungan Karbohidrat pada Mie Sagu Basah. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(3), 138-149.
- Guiné, R. P. F. 2018. The Drying of Foods and Its Effect on the Physical-Chemical, Sensorial and Nutritional Properties. *ETP International Journal of Food Engineering*, 4(2), 93-100. <https://doi.org/10.18178/ijfe.4.2.93-100>.
- Handoyo, W. T. & Assadad, L. 2016. Karakterisasi Proses Produksi dan Kualitas Tepung Ikan di Beberapa Pengolah Skala Kecil. *Prosiding Seminar Nasional Tahunan XIII Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan*. Yogyakarta: UGM.
- Haris, A. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Nila (Oreochromis niloticus) dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Karakteristik Edible Film Berbahan Eucheuma spinosum dan Eucheuma cottoni*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Haris, M., Pradipta, B., Mikael, S., Rizqi, N. A., Wisnu, R. 2020. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air, Sifat Fisik, dan Organoleptik Bekatul Beras Merah. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis dan Ilmu Pakan*, 2(4), 198-206.
- Hendiari, I. G. A. D., Sartimbul, A., Arthana, I. W., Kartika, G. R. A. 2020. Keragaman Genetik Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) di Wilayah Perairan Indonesia. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 7(1), 28-36.
- Hestiana, R., Mennofatria, B., Isdradjad, S. 2019. Pengkajian Stok Ikan Selar Kuning (*Selaroides leptolepis* Cuvier, 1833) di Perairan Selat Sunda. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*, 10(2), 123-134.
- Ilahi, W. J. P., Putri, R. M. S., Apriandi, A. 2024. Pengaruh Penambahan Ikan Tamban (*Sardinella lemuru*) Terhadap Pembuatan *Choux Pastry*. *MARINADE*. 7(1), 43-51.
- Luthada-Raswiswi, R., Mukaratirwa, S., O'brien, G. 2021. Animal Protein Sources as a Substitute for Fishmeal in Aquaculture Diets: A Systematic Review and Meta-Analysis. *Applied Sciences (Switzerland)*. *MDPI AG*, 11(9), 2-16. <https://doi.org/10.3390/app11093854>.
- Lutfi, L. N. A. 2018. *Kandungan Asam Lemak Tak Jenuh Omega-3 pada Tempe dengan Penambahan Tepung Ikan Lemuru (Sardinella lemuru)*. Skripsi. Universitas Jember.
- Meiyani, D. N. A. T., Riyadi, P. H., Anggo, A. D. 2014. Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang Putih (*Penaeus merguensis*) sebagai Flavor Bentuk Bubuk

- dengan Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 67-74.
- Meriyan, M., Susiana, S., Kurniawan, D. 2023. Inventaris Ikan Pelagis di Tempat Pendaratan Ikan Jembatan Sei Enam Kijang Kota Kecamatan Bintan Timur Kabupaten Bintan Kepulauan Riau. *Jurnal Akuatiklestari*, 6(Edition Khusus Seminar Nasional Perikanan Tangkap IX), 116-123. DOI: <https://doi.org/10.31629/akuatiklestari.v6i.5693>
- Mikdarullah, M., Nugraha, A., Khazaidan, K. 2020. Analisa Proksimat Tepung Ikan dari Beberapa Lokasi yang Berbeda. *Buletin Teknik Litkayasa Akuakultur*, 18(2), 133-138. <https://doi.org/10.15578/blta.18.2.2020.133-138>.
- Niga, M. I. B., Suptijah, P., Trilaksani, W. 2022. Isolasi dan Karakterisasi Ekstrak Tepung Ikan Gabus dan Potensinya sebagai Imunomodulator. *JPHPI*, 25(1), 52-66. <http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v25i1.37831>
- 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>.
- Permana, B. D., Razak, M., Pudjirahaju, A. 2023. Formulasi Tepung Mocaf, Tepung Kacang Hijau, dan Tepung Ikan Selar Terhadap Nilai Energi, Mutu Kimia, dan Mutu Organoleptik Cookies sebagai PMT Anak Sekolah. *Jurnal Pendidikan Kesehatan*, 12(2), 109-125.
- Popoola-Akinola, O. O., Raji, T. J., Olawoye, B. 2022. Lignocellulose, Dietary fibre, Inulin and Their Potential Application in Food. *Heliyon*, 8(8). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2022.e10459>
- Praptiwi, I.I. & Wahida. 2021. Kualitas Tepung Ikan di Pesisir Pantai Kabupaten Merauke sebagai Bahan Pakan. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis. Journal of Tropical Animal and Veterinary Science*. 11(2), 157-164. <https://doi.org/10.46549/jipvet.v11i2.146>
- Putri, S. N., Suci, D. M., Hermana, W. 2022. Fatty Acid Profile and Cholesterol Levels of Quail Egg Fed with Kayambang Flour (*Salvinia molesta* D.S Mitchell) in Ration Based on Lemuru Fish Oil and Palm Oil Combination. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 17(1), 22-28. DOI: <https://doi.org/10.31186/jspi.id.17.1.22-28>
- Putri, D. A. & Ilmi, I.M.B. 2026. Analisis Serat Pangan, Indeks Glikemik, dan Beban Glikemik pada Food Bar Tepung Mocaf, Tepung Daun Kelor, dan Tepung Ikan Kembung. *Jurnal SAGO: Gizi dan Kesehatan*. 7(1), 311-321. <http://dx.doi.org/10.30867/gikes.v7i1.3182>
- Rahayu, W. E. & Destiana, I. D. 2022. Perbandingan Hasil Sensori dan Kandungan Gizi Abon Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) dengan Abon Ikan Selar Kuning (*Selaroides leptolepis*). *EDUFORTECH*, 7(2), 118-123. <http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech>

- Rahma, A. A., Nurlela, R. S., Meilani, A., Sarayono, 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://ojs.unida.ac.id/karimahtauhid/article/download/12341/4772>
- Rahman, I. G., Sukmiwati, M., Dahlia. 2016. Effect of Different Cooking Methods on the Characteristics of Climbing Perch (*Anabas testudineus*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*, 3(2), 1-9.
- Rahmawati, S. H., Wijayanti, A., Khasanah, U., Subandi. 2024. Karakteristik Organoleptik dan Kandungan Gizi Bakso Ikan Sarden (*Sardinella lemuru*) dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri blume*). *Jurnal Pengembangan Agroindustri Terapan*, 3(1), 32-47. <http://dx.doi.org/10.25181/jupiter.v3i1.3488>.
- Rofidah, K., Putriana, N., Roqimah, A. G. C., Arini, L. D. D. 2024. Membangun Kesehatan dari dalam Dengan Menu Sehat Berprotein Tinggi. *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi*, 2(3), 6-19. DOI:10.55606/jig.v2i3.2933.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan (Jilid 1 dan 2)*. Bogor. Binacipta.
- 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. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jitpi/article/view/15698/9227>.
- Sartimbul, A., Rohadi, E., Ikhsan, S. N., Listiyaningsih, D. 2018. Morphometric and Meristic Variations Among Five Populations of *Sardinella lemuru* Bleeker, 1853 from Waters of Bali Strait, Northern and Southern-East Java and Their Relation to the Environment 1,2. *AACL Bioflux*, 11(3), 744-752.
- Secci, G. & Parisi, G. 2016. From Farm to Fork: Lipid Oxidation in Fish Products. A Review. *Italian Journal of Animal Science*, 15(1), 124-136. <http://dx.doi.org/10.1080/1828051X.2015.1128687>
- Siregar, M. S., Syukri, I., Rusmarilin, H., Ardilla, D. 2023. Studi Pembuatan Minuman Serat Alami yang Kaya B-Karoten. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 15(1), 8-15.
- Supenah, P. 2019. Identifikasi Bakteri *Clostridium botulinum* pada Sarden Kemasan Kaleng Berbagai Merk yang Dijual di Swalayan X. *Syntax Literate*, 4(4), 146-151.
- 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*, 6(2), 101-111. <https://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jasc/article/view/940/598>.
- Tajuddin, M. I., Latief, M. F., Yamin, A. A., Amal, I., Syamsu, J. A. 2022. Ketengikan Hidrolisis Tepung Ikan Sebagai Bahan Pakan pada Berbagai

- Waktu Penyimpanan. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*. 16(1), 17-24.
<https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.2250>
- Tamaya, A. C., Darmanto, Y. S., Angga, A. D. 2020. Karakteristik Penyedap Rasa dari Air Rebusan pada Jenis Ikan yang Berbeda dengan Penambahan Tepung Maizena. *Jurnal Ilmu dan Teknolohi Perikanan*, 2(2), 13-21.
- Tejpal, C. S., Vijayagopal, P., Elavarasan, K., Prabu, D.L., Lekshmi, R. G. K., Anandan, R., Sanal, E., Asha, K. K., Chatterjee, N. S., Mathew, S., Ravishankar, C. N. 2021. Evaluation of Pepsin Derived Tilapia Fish Waste Protein Hydrolysate as a Feed Ingredient for Silver Pompano (*Trachinotus blochii*) Fingerlings: Influence on Growth, Metabolism, Immune and Disease Resistance. *Animal Feed Science and Technology*, 272.
<https://doi.org/10.1016/j.anifeedsci.2020.114748>.
- Trilaksani. 2006. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunus Sp.*) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 9(2).
- Wahyuni, D. 2020. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Keripik Ikan Selar Kuning (Selaroides leptolepis)*. Skripsi. Universitas Sriwijaya.
- Wirawati, N. R. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Sifat Kimia, dan Organoleptik pada Produk Kamaboko Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp.*).
- Yurinatari, E. & Sukmiwati, M. 2020. Studi Komperatif dengan Pemanasan yang Berbeda Terhadap Kandungan Gizi Tepung Ikan Tembakul (*Periophtalmus minutus*). Pekanbaru. Universitas Riau.