

DAFTAR PUSTAKA

- Adeyeye, E. I., Adesina, A. J., Olagboye, S. A., & Olatunya, M. A. (2019). Effects of use and re-use of selected vegetable oils on the proximate, minerals, mineral ratios and mineral safety index of raw and fried plantain chips: Note I. *Journal of Agricultural Chemistry and Environment*, 8, 92–106. <https://doi.org/10.4236/jacen.2019.82008>
- Agustin, H., & Prananda, Y. (2017). Pengembangan Metode Penetapan Kadar Air Benih Saga Pohon (*Adenanthera Pavoninal*) Dengan Metode Oven Suhu Rendah Dan Tinggi. *Agrin*, 21(1).
- Akbar, S. A., & Rahayu, H. K. (2023). Tinjauan Literatur: Bioakumulasi Logam Berat pada Ikan di Perairan Indonesia. *Lantanida Journal*, 11(1), 51-64.
- Amiarso. 2003. Pengaruh Penambahan Daging Ikan Kambing-Kambiing (*Abalistes steilatus*) terhadap Mutu Kerupuk Gemblong Khas Kuningan Jawa Barat. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB.
- Andini, R., et al. (2026). *Diversifikasi Produk Ikan untuk Solusi Peningkatan Ekonomi Kreatif Masyarakat Pesisir*. Jurnal Pengabdian UNDIKMA.
- Andhikawati, R., W.S. Lestari & M. Puspita. 2021. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Terhadap Karakteristik Sensori dan Kimia Stick Ikan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 173–182.
- Angelia, I. O. (2016). Analisis kadar lemak pada tepung ampas kelapa. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(1), 19-23. DOI <https://doi.org/10.30869/jtech.v4i1.42>
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Agriculture Chemist*. Association of Official Analytical Chemist. Washington DC.

- Aprillia, Eka, et al. "Pengaruh Substitusi Talas Terhadap Kualitas Perkedel." *Jurnal Research Ilmu Pertanian* 5.2 (2025): 228-240.
- Apandi, Ilham, Fajar Restuhadi, and Yusmarini Yusmarini. *Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (Consumer's Preference Mapping) Terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*. Diss. Riau University, 2016.
- Aprillia, Eka, et al. "Pengaruh Substitusi Talas Terhadap Kualitas Perkedel." *Jurnal Research Ilmu Pertanian* 5.2 (2025): 228-240.
- Astawan, M. (2004). Sehat dengan Hidangan Hewani. Jakarta: Tiga Serangkai.
- Avn, R., & Elly, K. (2024). Multigrain Rice Instan Sebagai Pangan Fungsional Dengan Tinggi Protein Dan Serat Pangan. *Journal Of Food Engineering*, 3(2), 68-76.
- Astuti, S. D., Astuti, J., Zainuddin, N. M., Hajriani, S., Mansyur, M. H., Achmad, F., & Mansyur, R. M. (2023). Kandungan Asam Amino Ikan Kerapu (*Epinephelus merra*) Menggunakan Kromatografi Penukar Ion. *FISHIANA Journal of Marine and Fisheries*, 2(1), 16-22.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). SNI 01-2354.2-2006: Cara Uji Kimia – Penentuan Kadar Air, Abu, Protein, Lemak, dan Karbohidrat pada Produk Pangan. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Beals, K. A. (2022). Potatoes, nutrition and health. *Nutrients*, 14(3), 548. <https://doi.org/10.3390/nu14030548>
- Blois, M. S. 1958. Antioxidant determinations by the use of a stable free radical.

- Chadare FJ, Idohou R, Nago E, et al. Conventional and food-to-food fortification: An appraisal of past practices and lessons learned. *Food Sci Nutr*. 2019; 7: 2781–2795. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1133>
- Chandel NS. Amino Acid Metabolism. *Cold Spring Harb Perspect Biol*. 2021 Apr 1;13(4):a040584. doi: 10.1101/cshperspect.a040584. PMID: 33795250; PMCID: PMC8015690.
- Calder, P. C. (2021). Omega-3 fatty acids and human health. *Nutrients*, 13(2), 623. <https://doi.org/10.3390/nu13020623>
- Damayanthi, E., & Iskandar, A. (2018). Kandungan gizi dan manfaat telur ayam sebagai sumber protein hewani. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 13(2), 85–94.
- Dewi, T., Amir, A., Salmiah, dan Utami, C. 2015. Daya Terima Terhadap Nugget Ikan Layang (*Decapterus russelli*) dengan Penambahan Wortel. *Media Gizi Pangan*. 1(19): 1-8.
- Dewi, S. H. C. (2013). Kualitas kimia daging ayam kampung dengan ransum berbasis konsentrat broiler. *Jurnal AgriSains*, 4(6).
- Elfita, L. (2014). Analisis profil protein dan asam amino sarang burung walet (*Collocalia fuchiphaga*) asal Painan. *Jurnal Kimia Valensi*, 4(1).
- Food and Agriculture Organization (FAO). (2022). *The state of world fisheries and aquaculture 2022: Towards blue transformation*. FAO.
- Hernawati, N., & Mulyani, S. (2015). Kandungan gizi dan manfaat daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*, 20(3), 189–196.
- Irawan, D., Jumsurizal, & Putri, R. M. S. (2021). Karakteristik Otak-Otak Tulang Ikan Todak (*Tylosurus crocodilus*) dengan Penerapan Teknologi Modern. *MARINADE*, 4(02), 92-103.

- Kaimudin, M. 2020. Potensi Pemanfaatan Ikan sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Gizi Pangan*, 15(1), 32–41.
- Kusumaningrum, Intan, Distya Riski Hapsari, and Tri Ayu Anjani. "Formulasi perkedel instan dengan bahan dasar tepung umbi talas dan tepung tempe sebagai alternatif pangan pada saat bencana alam." *Jurnal Agroindustri Halal* 8.1 (2022): 64-74.
- Kusumaningrum1a, Intan, Distya Riski Hapsari, and Putri Nurul Fauziah. "Sifat Fisikokimia dan Sensori Perkedel Instan yang terbuat dari Tepung Biji Kluwih dan Tepung Kentang Physicochemical and Sensory Properties of Instant Perkedel using Kluwih Seed Flour and Potato Flour." (2021): 99-108.
- Kalaka, S. R., Sahami, F. M., & Yusuf, N. 2020. Soba Candy Products Formulation with the Addition of the Seaweed *Eucheuma cottonii*. In *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 8(4).
- Keats EC, Neufeld LM, Garrett GS, Mbuya MNN, Bhutta ZA. Improved micronutrient status and health outcomes in low- and middle-income countries following large-scale fortification: evidence from a systematic review and meta-analysis. *Am J Clin Nutr*. 2019 Jun 1;109(6):1696-1708. doi: 10.1093/ajcn/nqz023. PMID: 30997493; PMCID: PMC6537942.
- Kruger J, Taylor JRN, Ferruzzi MG, Debelo H. What is food-to-food fortification? A working definition and framework for evaluation of efficiency and implementation of best practices. *Compr Rev Food Sci Food Saf*. 2020 Nov;19(6):3618-3658. doi: 10.1111/1541-4337.12624. Epub 2020 Sep 15. PMID: 33337067.
- Laudia J, Fransisca, Agus P.B. Utilization of waste from trimming process for the development of pangasius fish nugget . (2022). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 5(1), 69-79. <https://doi.org/10.20956/canrea.v5i1.513>

- Liputo, Siti Aisa, S. Berhimpon, and Feti Fatimah. "Analisa nilai gizi serta komponen asam amino dan asam lemak dari nugget ikan nike (*Awaous melanocephalus*) dengan penambahan tempe." *Chemistry Progress* 6.1 (2013): 38-44.
- Lukum, A., M. Djunaedi & S. Yusuf. 2022. Morfologi dan Klasifikasi Ikan Todak (*Tylosurus crocodilus*) di Perairan Gorontalo. *Jurnal Perikanan Tropis*, 15(2), 101–110. *Nature*. 181: 1199-1200.
- Mandei, J. H. (2017). Pengaruh cara perendaman dan jenis kentang terhadap mutu keripik kentang. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(2), 123-136.
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267 T. 2006. *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. CRC Press. USA.
- Pal, A. D., & Zakir, T. M. (2020). Analysis of proximate composition and functional properties of selected edible leaves: Nutritional and therapeutic implication. *Journal of Scientific Research*, 12(4), 621–632. <https://doi.org/10.3329/jsr.v12i4.45110>.
- Permenkes. (2019). *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*
- Pradipta, I. 2011. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Snack Bar Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. [Sripsi, Universitas Sebelas Maret]. UNS Institutional Repository.
- Purwanto, A., et al. (2022). *Processed Fish Products Based on Diversification and Standardization*. *Journal of Community Service and Empowerment*.
- Rahma, A. D., Rasma, A. R. 2017. Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat* 2(6) :1-10.

Rahayu, W. P. (2012). Mikrobiologi Pangan. Jakarta: IPB Press.

Rahma, A. R., S. Wulandari & R. Hidayat. 2024. Peran Sektor Perikanan dalam Ketahanan Pangan Nasional. *Jurnal Ketahanan Pangan*, 10(2), 87–95.

Rand Thair Abdul-kader. (2025). Amino Acids: Metabolism, Functions, and Their Role in Health and Disease Management. *OBAT: Jurnal Riset Ilmu Farmasi Dan Kesehatan*, 3(4), 35–57. <https://doi.org/10.61132/obat.v3i4.1432>

Tarwendah PI. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2):66-73. <https://doi.org/10.33603/jpa.v5i1.6797>

Thahirah, Nadia, and Ichsan Ichsan. "Formulasi Penambahan Daun Binahong (*Anredera cordifolia*) terhadap Daya Terima serta Kandungan Protein pada Perkedel Kentang." *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan* 5.1 (2022): 17-24.

Tasoniero, G., et al. (2021). Nutritional quality of meat proteins. *Nutrients*, 13(2), 623. <https://doi.org/10.3390/nu13020623>

Smith, A., Liline, S., & Sahetapy, S. 2023. Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah (*Salacca Edulis*) Di Desa Riring Dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 10(1), 51-57.

Sari, N. P., Utami, L., & Wijayanti, D. (2021). Analisis kandungan proksimat dan uji organoleptik produk olahan ikan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), 78–86.

Shaviklo AR. Development of fish protein powder as an ingredient for food applications: a review. *J Food Sci Technol*. 2015 Feb;52(2):648-61. doi: 10.1007/s13197-013-1042-7. Epub 2013 Jun 13. PMID: 25694674; PMCID: PMC4325028.

- Sinambela, Tioko Arzeti, R. Marwita Sari Putri, and Azwin Apriandi. "Pemanfaatan daging trimmed dan belly ikan todak (*Tylosurus crocodilus*) pada pembuatan abon ikan." *Marinade* 3.01 (2020): 102-113.19(2), 121–128.
- Sinambela, T.A., Putri, R.M.S., Apriandi, A. (2020) - *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol.9 No.1, studi abon ikan todak
- Smith, A., Liline, S., & Sahetapy, S. 2023. Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah (*Salacca Edulis*) Di Desa Riring Dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 10(1), 51-57.
- SNI 01 2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik Atau Sensori.
- Sukmawati, R., Nurhayati, T., & Rahman, A. (2020). Komposisi nutrisi telur ayam dan potensinya dalam pangan fungsional. *Jurnal Ilmu Ternak*, 20(1), 45–52.
- Suprapti, L. (2010). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Syandri, H., Azrita, A., Mardiah, A., Aryani, N., & et al. (2023). The proximate composition, amino acid profile, fatty acid content, and mineral content of scale flour from three fish species as potential feeds for fish fry. *F1000Research*, 12, 1144.
- Tahar, T., A. Gultom & N. Rahmawati. 2017. Pemanfaatan Daging Ikan Todak (*Tylosurus crocodilus*) sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Produk Pangan. *Jurnal Sains & Teknologi Perikanan*, 18(2), 99–108.
- Wahyuningtias, S. (2010). Uji organoleptik sebagai metode pengujian mutu produk pangan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), 15–22.
- Widyadnyani, N. P. W. (2022). *DAYA TERIMA SNACK BAR SUBSTITUSI TEPUNG UBI UNGU (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata* L) TERHADAP TERIGU* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022).

- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wu G (2016). Dietary protein intake and human health. *Amino Acids*, 48(9), 2061–2076.
- Yunianto, A. E., Atmaka, D. R., Lubis, A. *Ilmu Gizi Dasar*. 220 Halaman. Setiarto, R. Haryo Bimo. *Teknik Menggoreng Makanan yang Baik Untuk Kesehatan*. guepedia, 2021.
- Yolanda, R. S., Dewi, D. P., & Wijanarka, A. 2018. Kadar serat pangan, proksimat, dan energi pada mie kering substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir). *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(1), 01-06.
- Yunita, L., Rahmiati, B. F., Naktiany, W. C., Lastyana, W., & Jauhari, M. T. 2022. Analisis kandungan proksimat dan serat pangan tepung daun kelor dari Kabupaten Kupang sebagai pangan fungsional. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(2), 44-49. DOI: <https://doi.org/10.30812/nutriology.v3i2.2454>
- Yoswaty, D., et al. (2024). *Inovasi Diversifikasi Produk Olahan Ikan Lomek*. Jurnal Riset Usaha dan Pengabdian.