

DAFTAR PUSTAKA

- Alfons, J.B., Rivaie, A.A. 2011. Sagu Mendukung Ketahanan Pangan dalam Menghadapi Dampak Perubahan Iklim. *Jurnal Media Pangan*. 10(2): 81-91. <https://doi.org/10.22146/jkn.50907>.
- Adawyah R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Penentuan Kadar Abu (SNI 01-2354.1-2006)*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Penentuan Kadar Air (SNI 01-2354.2-2006)*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Penentuan Kadar Lemak (SNI IO-12354.32006)*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Penentuan Kadar Protein (SNI 01-2354.42006)*. Jakarta.
- Barlina, R. 2007. Potensi Kelapa sebagai Sumber Gizi Alternatif untuk Mengatasi Rawan Pangan. *Buletin Palma* 32.
- DKP. Dinas Kelautan dan Perikanan. 2015. *Statistik perikanan*. Kabupaten Natuna.
- Darjati., Pestariati., Muchson, M. 2008. Pengaruh Pengolahan Ikan Tongkol Terhadap Penurunan Kadar Pb.
- Edowai, D. N., Kairupan, S., Rawung H. 2016. Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L*) Pada Tingkat Kematangan dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan *Agrointek* 10(1). <https://doi.org/10.21107/agrointek.v1-0i1.2021>.
- Fitriyani, E., Nuraenah. N., Nofreena, A. 2017. Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Filler Pembentuk Tekstur Bakso Ikan. *Jurnal Galung Tropika*, 6(1):19-31. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i2.411>.
- Haliza, W., Kailaku, S. I. Dan Yuliani, S. 2012. Penggunaan Mixture Response Surface Methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma Undipes K. Koch*) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *J. Pascapanen*. 9(2): 96-100. <https://doi.org/10.2-1082/jpasca.v9n2.2012.96-106>.
- Hartawan, R., Sarjono, A. 2016. Karakteristik Fisik dan Produksi Kelapa Dalam (*Cocos mucifera*) Diberbagai Ekologi Lahan. *Jurnal Media Pertanian*. 1(2):45-54. <https://doi.org/10.33087/jagro.v1i2.15>.
- Husna, A., Khathir, R., Siregar, K. 2017. Karakteristik Pengeringan Bawang Putih (*Allium Sativum L*) Menggunakan Pengering Oven. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* 2(1): 338-347. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v2i1.2178>.
- Isamu, K, T., Purnomo, H., Yuwono, S, S. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Asap di Kendari. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(2):110. <https://doi.org/10.33772/jfp.v4i2.21756>.

- Indiarto, R. B., Nurhadi., Subroto, E. 2012. Kajian Karakteristik Tesktur (*Texture Profil Analysis*) Dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasisi Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-116. <https://doi.org/10.36055/tjst.v9i1.6686>.
- Kong, D., Wan, R., Zhao, C., Dai, J., Dong, T., Ni, W., Gao, J., Wang, T.2021. Effect Of Conglomeration Gradation on Loess Shear Strength with Different Water Content. in *Science Progress*. Vol 104 No 2. <https://doi.org/10.1-177/00368504211010581>.
- Kusnandar, F., H.P. Hastuti, E. Syamsir. 2015. Pati Resisten Sagu Hasil Proses Hidrolisis Asam Dan Autoclaving Cooling. *Jurnal Teknolngi Dan Industri Pangan*. 26(1):52-62. <https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.1.52>
- Lassen, S., 1965. Technological Problems in the Heat Treatment of Requiring More Knowlwdge from Fundamental Research in: *The Technology Fish Utilization*, Kreuzer, Ed. Fishing News. London.
- Labensky, SR., Hause, AM. 1999. *On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals*. 2 nd edition. London: Prentice-Hall Inc.
- Makmur, A, Satria. 2018. Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu Pada Pembuatan Roti Manis. *Agriculture Technology Journal*. Volome 1 Nomor 1. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i1.161>.
- Mawaddah, A., Rokhani, H., Hasim. 2019. Kandungan Kimia Asap Cair Dari Asap Pembakaran Batubara dan Pemanfaatannya Sebagai Insektisida Wereng Batang Coklat (*Nilaparvata lugen*). [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor (IPB University). Jawa Barat.
- Moongngarm, A., Trachoo, N., Sirigungwan, N. 2011. Low Molecular Weight Carbohydrates, Prebiotic Content, And Prebiotic Activity of Selected Food Plants in Thailand. *Journal Of Food Science and Technology*. 3(4): 269-274. <https://doi.org/10.1177/1082013210382066>.
- Megawati, T, Maulana., Swastawati, F., Romadhon. 2014. Pengaruh Pengasapan Dengan Variasi Kosentrasi Liquid Smoke Tempurung Kelapa Yang Berbeda Terhadap Kualitas Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Volume 3 Nomor 4, Halaman 127-132. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp>.
- Muhammad, B., Afrianto, E., Kurniawati, N. 2017. Fortifikasi Daging Nila Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Kecimpring. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Volume 8 Nomor 1, Halaman 174-178. <http://jurnal.unpad.ac.id/jpk/article/view/15523>.
- Nasution, K, N., Mus, S., Leksono, T. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Perebusan Terhadap Mutu Kotsuobushi Ikan Cakalang (*Kotsuwonus pelamis*). [Skripsi]. Universitas Riau. Pekanbaru.

- Negara, J. K., Sio, K., Rifkhan., Arifin, M., Oktaviana, Y., Wihansah R. 2016. Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Volume 04 Nomor 2, Halaman 286-290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>.
- Nishinari, K., Kohyawa, K., Kugamai, H., Funami, T., Bourne, C, Malcolm.2013. Parameters Of Texture Profile Analysis. *Food Sei Tehncol. Res.*, 19(3),519-521. <https://doi.org/10.3136/fstr.19.519>.
- Nurhadi, B., Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Nurjanah, Suwandi R., Pratama., G. 2014. Perubahan Karakteristik Asam Amino Ikan Buntal Pisang (*Tetraodon lunaris*) Perairan Cirebon Akibat Pengorengan. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*. 3(02):76-82. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.8.1.69-76>.
- Nurman, G., Patot, U., Zalfiatri, Y. 2017. Rasio Tepung Sagu dan Ikan Motan (*Thynnichthys polylepis*) Terhadap Karakteristik Kerupuk. 16(2), 17-2. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v7i1.5976>.
- Pandit, S. 2008. *Perbaikan Cara Pengolahan Ikan Pindang*. Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Warmadewa, Denpasar.
- Rahmawati, N., Budiyanto, A. 2017. Uji Organoleptik Nugget Daging Dada Itik Afkir Dengan Jenis dan Dosis Tepung Yang Berbeda. *Jurnal Fillia Cedekia*, 2(1):17-22. <https://doi.org/10.20961/carakatani.v17i2.20116>.
- Prasetyo, B., Darmanto, Y, S., Swastawati, F. 2015. Efek Perbedaan Suhu Dan Lama Pengasapan Terhadap Kualitas Ikan Bandeng (*Chanos chanos forsk*) Cabut Duri Asap. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(3):94-98. <https://doi.org/10.17728/jatp.v4i3.134>.
- Rositawati, A. L., Taslim, C. M., Soetrisnanto, D. 2013. Karakteristik Garam Rakyat Dari Daerah Demak Untuk Mencapai Standar Nasional Indonesia Garam Industri. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(4): 217-225. https://doi.org/10.33005/jurnal_tekkim.v16i1.2846.
- Rusky, I., Lis. R., Evi. L. 2014. Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiphorus sp.*) *Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Saanin, H., 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi ikan I & II*. Jakarta: Bina Cipta.
- Sanger, G., 2010. Oksidasi Lemak Ikan Tongkol (*Auxis Thazard*) Asap Yang Direndam Dalam Larutan Ekstrak Daun Sirih. *Jurnal Jurusan Pengolahan Hasil Perikanan Universitas Sam Ratulangi*. 2(5): 870-873. <http://repo.unsrat.ac.id/id/eprint/40>.
- Sartika, Dewi. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (*Deep Frying*) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans Makara Sains 13(1). <https://doi.org/10.7454/mss.v13i1.354>.

- Setyaningsih D, Apriantono A, Sari MP. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Septiani, D., Hendrawan, Y., Yulianingsih, R. 2015. Uji Karakteristik Fisika Kimia dan Organoleptik Pembuatan Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campamulatus b*) Sebagai Bahan Pangan Alternatif. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. 3(11). <https://doi.org/10.18196/pt.2017.066.70-78>.
- Sikorski, Z.E., Pan, B.S., 1994. Preservation of Seafood Quality. Dalam: Shahidi, Botta, J.R. (Eds). Seafood: Chemistry, Processing Technology and Quality. Blackie Academic and Professional, London. https://doi.org/10.1007/978-1-4615-2181-5_10.
- Sihotang, S., Dewi, R., Nawawi, M., Sitompul, S. M. 2016. Keragaman Pada Uji 3 Galur Tanaman Kedelai (*Glycine Max L. Merrill*) Generasi F3 Hasil Persilangan Tanggamus X Anjasmoro, Tanggamus X Argopuro, Tanggamus X Ub. Universitas Brawijaya.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik atau Sensori.
- Sundari, D., Almasyhuri., Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbangkes Vol.25 No. 4. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>.
- Swastawati, F., Cahyono, B., Wijayanti, I. 2017. Perubahan Karakteristik Kualitas Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Dengan Metode Pengasapan Tradisional Dan Penerapan Asap Cair. Volume 2 Nomor 2, Halaman 55-64. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/info/article/view/2193>.
- Tahir, M, M., Abdullah, N., Rahmadani, R. 2014 Formulasi Bumbu Penyedap Berbahan Dsar Ikan Teri (*Stolephorus sp*) Dan Dading Buah Picung (*Pangium edule*) Dengan Penambahan Rempah-Rempah. Prosiding Seminar Dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Riau.
- Tarwotjo CS. 1998. Dasar-Dasar Gizi Kuliner. Jakarta: PT Gramedia Widisarana Indonesia.
- Tirta, W.W.K.P., Indarti, N., Ekafitri, R. 2013. Potensi Tanaman Sagu (*Metroxylon sp*) Dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Indonesia. Jurnal Pangan. 22(1):61-76. <https://doi.org/10.33964/jp.v22i1.78>.
- Towadi, K., Harmain, M. R., Dali, A, F. 2013. Pengaruh Lama Pengasapan Yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Air Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap. [Skripsi]. Universitas Negeri Gorontalo.
- Tinangon, R., Rosyidi, L., Radiati., Purwadi. 2014. The Influence of Clove Addition Onphysico Chemical and Organoleptical Characteristics of Burger Meat. Scholar Journal of Engineering and Technology. 2(6B): 886-889. <https://doi.org/10.1016/b978-0-12-384731-7.00089-1>.
- Untoro, S, W., Kusrahayu., Setiani, B, E. 2012. Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak Dan Citarasa Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Chanos forsk*). Animal Agriculture Jurnal. Volume 1 Nomor 1 Halaman 567-583. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/ajj>.

- Utama, S. C., Sulistiyanto, B., Rahmawati, R. D. 2020. Kualitas Fisik Organoleptis, *Hardness* dan Kadar Air Pada Berbagai Pakan Ternak Bentuk Pellet. Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah (Vol. 18 No 1 Hal 43–53). Badan Penelitian dan Pengembangan Provinsi Jawa Tengah. <https://doi.org/10.36762/jurnaljateng.v18i1.808>.
- Wijaya, A. 2019. Produksi Kernas Menggunakan Bahan Baku Ikan Todak (*Tylosurus crocodilus*) Dengan Penambahan *Semi Refined Carrageenan* (Src). [Skripsi]. Universitas Maritim Raja Ali Haji. Tanjungpinang.
- Winarno F. 2008. Kimia Pangan dan Gizi Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, Alfian, R. M. 2015. Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat dengan Metode Freeze Drying. Jurnal Integrasi Proses. Volume 5(2) Halaman 101–107. <http://dx.doi.org/10.36055/jip.v5i2.246>.
- Zulhijrah., Ilhamdy, F. A., Putri, S, R, M. 2020. Karakteristik Fisika Kimia Tabel Mando Khas Natuna Dari Ikan Tongkol Abu-abu (*Thunnus tonggol*). [Skripsi]. Universitas Maritim Raja Ali Haji. Tanjungpinang.
- Zahra, S. L., Dwiloka, S, B., Mulyani. 2013. Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi Dan Mutu Hedonik Pada Ayam Goreng. Animal Agriculture Journal. Volume 2(1) Halman 253-260. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/ajj>.
- Zhou, Z., Lei, J., Liu, Z. 2022. Effect Of Water Content on Physical Adhesion of Polyacrylamide Hydrogels. In Polymer (Vol. 246, P. 124730). Elsevier BV. <https://doi.org/10.1016/j.polymer.2022.124730>.