

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. Association of Official Analytical Chemist. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist 18th Edition. Gaithersburg (US): AOAC International.
- Apriantari, N.K., Dirgayusa, I.G., As-Syakur, A. 2017. Pengaruh hasil tangkapan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dan pendapatan keluarga nelayan terhadap tingkat pendidikan anak keluarga nelayan di desa Seraya Timur. *Journal of Marine and Aquatic Science*. 3(2): 242-250. <https://doi.org/10.24843/jmas.2017.v3.i02.242-250>
- Antara N, Wartini M. 2014. Aroma dan Komponen Flavor. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University.
- Asikin, A.N., Kusumaningrum, I. 2017. *Edible portion* dan kandungan kimia ikan gabus (*Channa striata*) hasil budidaya kolam di Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. *Ziraa'ah*. 42(3): 158-163.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Balachandran, K.K. 2012. Post-harvest Technology of Fish and Fish Products, pp. Daya Publishing House. 77-121.
- Cahyani, R.T., Bija, S., Sugi, L.T.N. 2020. Karakteristik ikan bulan-bulan (*Megalops cyprinoides*) dan potensinya sebagai tepung ikan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 11(2): 182-191. <http://doi.org/10.35891/tp.v11i2.2030>
- Chodrijah, U., Hidayat, T., Noegroho, T. 2013. Estimasi parameter populasi ikan tongkol komo (*Euthynnus affinis*) di Perairan Laut Jawa. *BAWAL*. 5(3): 167-174. <http://dx.doi.org/10.15578/bawal.5.3.2013.167-174>
- Dewita, Syahrul, Isnaini. 2010. Pemanfaatan konsentrat protein ikan patin (*Pangasius Hypophthalmus*) untuk pembuatan biskuit dan snack. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 14(321): 30-34. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v14i1.3426>
- Dhaneesh, K.V., Noushad, K.M., Kumar, T.T.A. 2012. Nutrition evaluation of commercially important fish species of Lakshadweep Archipelago. India. *PLoS ONE* 7(9): e45439. [10.1371/journal.pone.0045439](https://doi.org/10.1371/journal.pone.0045439)
- Dhuhani, A. 2018. Ekoleksikon perikanan dalam bahasa melayu Kepulauan Riau Desa Tanjung Kelit Kecamatan Senayang Kabupaten Lingga Kepulauan Riau. [Skripsi]. Sastra Indonesia Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sumatera Utara.

- DKP. 2017. Dinas Kelautan dan Perikanan. Harga 10 Komoditas Utama Perikanan Tangkap di Laut Menurut Kabupaten/Kota Tahun 2017. Jakarta (ID): Dinas Kelautan dan Perikanan.
- DKP. 2017. Dinas Kelautan dan Perikanan. Volume dan Nilai Produksi Perikanan Tangkap Menurut Komoditas Utama dan Provinsi Tahun 2017. Jakarta (ID): Dinas Kelautan dan Perikanan.
- FAO. 1976. Food and Agriculture Organization. Guidelines on Formulated Supplementary Foods for Older Infants and Young Children. Rome: Food and Agriculture Organization.
- Fiani, M., & Japarianto, E. 2012. Analisa pengaruh food quality dan brand image terhadap keputusan pembelian roti kecil toko roti Ganepisdi Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1(1):1–6.
- Galla, N.R., Balaswamy, K., Satyanarayana, A., Galla, P.P. 2012. Physico chemical amino acid composition, functional and in concentrate antioxidant properties of roe protein concentrates obtained from *Channa striatus* and *Lates Calcarifer*. *Food Chem.* 132 (3): 1171-1176. [10.1016/j.foodchem.2011.11.055](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.11.055)
- Hafiludin. 2011. Karakteristik proksimat dan kandungan senyawa kimia daging putih dan daging merah ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Kelautan.* 4(1): 1-10. <https://doi.org/10.21107/jk.v4i1.885>
- Hasanah, F., Lestari, N., Adiningsih, Y. 2017. Pengendalian senyawa Trimetilamin (TMA) dan Amonia dalam pembuatan margarin dari minyak ikan patin. *Journal of Agro-based Industry*, 34(2): 72-80. [10.32765/warta_ihp.v34i2.3566](https://doi.org/10.32765/warta_ihp.v34i2.3566)
- Hendrasaputra, D. 2008. Optimasi proses kristalisasi urea pada pembuatan konsentrat asam lemak omega-3 dari minyak hasil samping penepungan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*). [Skripsi]. Malang: Universitas Brawijaya.
- Ibrahim, M.S. 2009. Evaluation of production and quality of salt-biscuits supplemented with fish protein concentrate. *World Journal Dairy Food Sci.* 4(1): 28-31.
- Ikasari, D., Syamdidi, D.S., Theresia. 2011. Penggunaan bakteri asam laktat dan lemak sapi dalam pengolahan limbah tuna menjadi sosis fermentasi. *J. Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 6(2):101-110. <http://dx.doi.org/10.15578/jpbkp.v6i2.402>
- Johnson, M.G., Tamatamah, A.R. 2013. Length frequency distribution, mortality rate and reproductive biology of kawakawa (*Euthynnus affinis*-Cantor, 1849) in The Coastal Waters of Tanzania. *Pakistan Journal of Biological Sciences.* 16(21): 1270-1278. [10.3923/pjbs.2013.1270.1278](https://doi.org/10.3923/pjbs.2013.1270.1278)
- Koesoemawardani, D., Nurainy, F. 2008. Karakterisasi Konsentrat Protein Ikan Rucah. Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008 Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung 17- 18 November 2008 VIII -32.

- Kresna, A. 2017. Mengenal Kandungan Gizi pada Ikan. Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Tengah.
- Krisnantoko, D. 2012. Suplementasi Ekstrak Albumin dari Ekstraksi Ikan Gabus (*Ophilocephalus striatus*) Metode Pemanasan dan pH Isoelektrik Pada Pembuatan Kecap Kedelai (Kajian Konsentrasi Penambahan Ekstrak Albumin dan Suhu Pemasakan Kecap. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Luasunaung, A., Reppie, E. 2016. Umpan buatan dan pengaruhnya terhadap hasil tangkapan pancing layang-layang di Selat Bangka, Sulawesi Utara. *Marine Fisheries*. 7(2): 117-123.
- Munthe, I., M. Isa, Winaruddin, Sulasmi, Herrialfian, Rusli. 2016. Analisis kadar protein ikan depik (*Rasboratawarensis*) di Danau Laut Tawar Kabupaten Aceh Tengah. *Jurnal Medika Veterinaria*. 10(1): 67-69. <https://doi.org/10.21157/j.med.vet.v10i1.4044>
- Negara. J. K., Sio. A. K., Rifkhan, Arifin M., Oktaviana. A. Y., Wihansah R. R. S., Yusuf. M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 04 (2): 286-290. [10.29244/jipthp.4.2.286-290](https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290)
- Ramlah, E., Soekendarsi, Z., Hasyim., Hasan, M.S. 2016. Perbandingan kandungan gizi ikan nila *Oreochromis niloticus* asal Danau Mawang Kabupaten Gowa dan Danau Universitas Hasanuddin Kota Makassar. *J. Biologi Makassar (Bioma)*. 1(1): 39-46. [10.20956/bioma.v1i1.1098](https://doi.org/10.20956/bioma.v1i1.1098)
- Rieuwpassa, F. J., Santoso, J., Trilaksani, W. 2013. Characterization of functional properties fish protein concentrate of skipjack roe (*Katsuwonus pelamis*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropi*. 5(2): 299-309. [10.28930/jitkt.v5i2.7559](https://doi.org/10.28930/jitkt.v5i2.7559)
- Rieuwpassa, F.J., Karimela, E.J., Lasaru, D.C. 2018. Karakterisasi sifat fungsional konsentrat protein ikan sunglir (*Elagatis bipinnulatus*). *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*. 9(2) : 177-183. [10.24319/jtpk.9.177-183](https://doi.org/10.24319/jtpk.9.177-183)
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid I dan II. Bina Cipta. Bandung.
- Sanger, G. 2010. Oksidasi lemak ikan tongkol (*Auxis thazard*) asap yang direndam dalam larutan ekstrak daun sirih. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*. 2(5): 870-873.
- Saputra, R. 2014. Ekstraksi dan profil asam lemak di dalam perut ikan jambal siam (*Pangasius hypophthalapus*). *Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*.
- Sarrimbul, A., Iranawati, F., Sambah, A.B., Yona, D., Hidayat, N., Harlyan, L.I., Sari, S.H.J., Fuad, M.A.Z. 2017. Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Pelagis. Malang: Universitas Brawijaya.
- Siahaan, W.S., Sari, I.N., Loekman, S. 2015. Pengaruh penambahan konsentrat protein ikan gabus (*Channa striatus*) terhadap mutu kwetiau.

- Silaban, A. P., Hasan, B., Leksono, T. 2017. Karakteristik fisikokimia dan sensoris daging ikan jelawat (*Leptobarbus hoevenii*) dari ukuran berbeda.
- Sinaga, A., Sukmiwati, M., Karnila, R. 2017. Pembuatan konsentrat protein teripang hitam (*Holothuria edulis*) dengan pelarut ekstraksi berbeda. *Journal Chemistry*.
- Sinis, A.I. 2005. First Record of *Tylosurus Crocodilus* Perone And Lesueur 1821 Pisces Belonidae In Mediterranean North Aegean Sea Greece. *Journal Of Biological Research*. 4(1) : 221-224. [10.1007/s41208-017-0053-](https://doi.org/10.1007/s41208-017-0053-)
- Tamarol, J., Luasunaung, A., Budiman, J. 2012. Dampak perikanan tangkap terhadap sumberdaya ikan dan habitat di Perairan Pantai Tabukan Tengah Kepulauan Sangihe. *Perikanan dan Kelautan Tropis*. <https://doi.org/10.35800/jpkt.8.1.2012.387>
- Tirtajaya, I., Santoso, J., Dewi, K. 2008. Pemanfaatan konsentrat protein ikan patin (*Pangasius pangasius*) pada pembuatan cookies coklat. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*. 6(2): 87-103.
- Utami, U.T. 2010. Pemanfaatan kunyit (*Curcuma domestica* Val) dan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle) dalam pembuatan abon ikan lemuru (*Sardinella lemuru*). [Skripsi]. Bogor: Universitas Negeri Semarang.
- Wiharja, S.Y., Santoso, J., Yakhin, L.A. 2013. Utilization of tuna and red snapper roe protein concentrate as emulsifier in mayonnaise. *Journal of Food Science and Engineering*. 3: 678-687.
- 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.
- Wildan, F. 2000. Perbandingan Kandungan Omega-3 dan Omega-6 dalam Minyak Man Lemuru dengan Teknik Kromatografi. *Temu Teknis Fungsional Peneliti*.
- Karnila, R., Astawan, M., Sukarno., Wresdiyati, T. 2011. Karakteristik konsentrat protein teripang pasir (*Holothuria scabra*. J) dengan bahan pengekstrak aseton. *J. Perikanan dan Kelautan*. 16(1): 90-102.
- Suzuki, Taneko. 1981. *Fish and Krill Protein : Processing Technology*. Applied Science Publishers Ltd. London.