

DAFTAR PUSTAKA

- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Giz
- Badan Pusat Statistik Kepulauan Anambas. 2021. Statistics of kep.anambas Regerency
- SNI Standar Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2354.1-2006. Cara Uji Kimia - Bagian 1: Pengujian Kadar Air pada Produk Perikanan
- SNI Standar Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2354.2-2006. Cara Uji Kimia - Bagian 2: Pengujian Kadar Abu pada Produk Perikanan
- SNI Standar Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2354.3-2006. Cara Uji Kimia - Bagian3: Pengujian Kadar Lemak pada Produk Perikanan
- SNI Standar Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2354.4-2006. Cara Uji Kimia - Bagian 4: Pengujian Kadar Protein pada Produk Perikanan.
- Aditya, H. P., Herpandi., Lesrari, S. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Abon Ikan dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah. Fishtech-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 5(1):61-72. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v5i1.3519>
- Aulia, Z., Rahmadya, B., Hersyah, M. H. 2016. Alat pengukur angka kecukupan gizi (AKG) manusia dengan menggunakan mikrokontroler. J. Sains dan Teknologi. 7 Halaman
- Cahyono, H., Hertati, R., Djunaidi, D. 2018. Analisa proksimat dan organoleptik kerupuk ikan lele (*Clarias* sp) terhadap Standar Nasional Indonesia (SNI) di Kecamatan Rimbo Kujang Kabupaten Tebo Provinsi Jambi. Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan. 2(3). <https://doi.org/10.36355/semahjpsp.v2i3.205>
- Edison, E., & Sumarto, S. 2015. Kajian karakteristik mutu kerupuk ikan jelawat (*Leptobarbus hoevenii*) selama penyimpanan berkala. Perikanan Terubuk. 43(1):67-73.
- Engelen, A., Angelia, I. O. 2017. Kerupuk ikan lele (*Clarias* sp) dengan substitusi tepung talas (*Colocasia esculental l. Schoott*). Jurnal Technopreneur. 5(2):34. <https://doi.org/10.30869/jtech.v5i2.114>
- Irmayanti, I., Syam, H., Jamaluddin, J. 2017. Perubahan tekstur kerupuk berpati akibat suhu dan lama penyangraian. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 3:165-174. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i0.5716>
- Joewono, A., Tulipa, D., Rachmawati, D. 2019. Peningkatan Kapasitas Unit Bisnis Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) dengan produksi makanan olahan ringan krupuk singkong di Desa Curah Cottok, Kec. Kapongan, Kabupaten Situbondo, Jawa Timur.
- Kurniasih, R. A., Sumardianto., Swastawati, F., Rianingsih, L. 2017. Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensori Ikan Bandeng Presto dengan Lama Pemasakan yang Berbeda.1 (2) : 13-20. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v1i2.1816>

- Sundari, D., Almasyhuri., Lamid, S. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jurnal Media Litbangkes*. 25(4):235-242. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- Thaha, A. R., Zainal, Z., Hamid, S. K., Ramadhan, D. S., Nasrul, N. 2018. Analisis proksimat dan organoleptik penggunaan ikan Malaja sebagai pembuatan kerupuk kemplang. *Media kesehatan masyarakat Indonesia Universitas Hasanuddin*. 14 (1) : 78-85. <https://doi.org/10.30597/mkmi.v14i1.3691>
- Wijaya, A. 2019. Produksi Keras Menggunakan Bahan Baku Ikan Todak (*Tylosurus crocodilus*) dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC). [Skripsi]. Universitas Maritim Raja Ali Haji. Tanjungpinang.
- Yuliani, Marwati, Wardana H, Emmawati A, Candra K. P. 2018. Karakteristik kerupuk ikan dengan substitusi tepung tulang ikan gabus (*Channa striata*) sebagai fortifikan kalsium. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21 (2) : 258 - 265. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i2.23042>
- Zulistyanto, D., Riyadi, P. H., Amalia, U. 2016. Pengaruh lama pengukusan adonan terhadap kualitas fisik dan kimia kerupuk ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(4):26-32.
- Zulfahmi, A. N., & Swastawati, F. 2014. Pemanfaatan daging ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan konsentrasi yang berbedapada pembuatan kerupuk ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4):133-139.