

DAFTAR PUSTAKA

- 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. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v5i1.3519>
- Asrawaty. 2011. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung pandan. *Jurnal KIAT edisi juni*. Universitas Alkhairaat. Palu.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia . 2016. SNI 8272:2016 Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2354.2-2006 Cara Uji Kimia - Bagian 1: Pengujian Kadar Air pada Produk Perikanan.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2354.1-2006 Cara Uji Kimia - Bagian 2: Pengujian Kadar Abu pada Produk Perikanan.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2354.3-2006 Cara Uji Kimia – Bagian 3: Pengujian Kadar Karbohidrat pada Produk Perikanan.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2354.3-2006 Cara Uji Kimia – Bagian 4: Pengujian Kadar Lemak pada Produk Perikanan.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2354.4-2006 Cara Uji Kimia - Bagian 5: Pengujian Kadar Protein pada Produk Perikanan.
- Cahyono, Hari. 2018. Analisa proksimat dan organoleptik kerupuk ikan lele (*Clarias sp*) terhadap standar nasional Indonesia (SNI) di Kecamatan Rimbo Bujang Kabupaten Tebo Provinsi Jambi. *Jurnal Pengelolaan Sumber Daya Perairan*. 2(3). <https://doi.org/10.36355/semahjps.v2i3.205>
- Dewita dan Syahrul. 2014. Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Siam Pada Produk Snack Amplang dan Mie Sagu Instan Sebagai Produk Unggulan Daerah Riau. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 17(2) : 161.
- Dewita, S. Desmelati 2018. *Functional characteristics of cookies containing snakehead (Ophiocephalus striatus) fish protein concentrate fortified with Chlorella sp*. *International J. of Oceans and Oceanography*, 12(1), 43-52.
- Dianti, T. 2018. Analisis Kandungan Boraks dan Formalin serta Pengetahuan dan Sikap Mengenai Makanan Jajanan Bakso di Sekolah Dasar (SD) Kelurahan Mabar Kecamatan Medan Deli Tahun 2018. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan. 120 Halaman.
- 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>

- Eni, W., L. Karimun, dan K. T. Isamu. 2017. Pengaruh formulasi tepung kedelai dan tepung tapioka terhadap karakteristik organoleptik dan nilai gizi nugget ikan kakap putih (*Lates calcarifer*, Bloch). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(3): 615–630.
- Hafiludin. 2015. Analisis kandungan gizi ikan bandeng yang berasal dari habitat yang berbeda. *Jurnal Kelautan*. 8(1):37–43.
- Hari, C., Rini, H., Djunaidi. (2018). Analisa Proksimat dan Organoleptik Kerupuk Ikan Lele (*Clarias sp*) Terhadap Nasional Indonesia (SNI) Di Kecamatan 31 Rimbo Bujang Kabupaten Tebo Provinsi Jambi. *Journal pengolahan sumberdaya perairan*. Indonesia. 2004.
- Hastuti. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid Pada Ikan Asin di Madura *Journal Agronitek*. 2010. 4(2):132-137
- Indra, E. S. 2013. Pengaruh Penambahan Udang Rebon dan Jamur Tiram Terhadap Udang Rebon. *Jurnal Boga*. 2(1): 44-50.
- 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.
- Kadir, D., Akilie, M.S., Anto. 2021. Studi pembuatan kerupuk ikan oci (*Rastrelliger sp*). *Jurnal Agercolere*. 3(2): 63-69. <https://doi.org/10.37195/jac.v3i2.117>
- Koniyo, Y. 2020. Analisis Kualitas Air pada Lokasi Budidaya Ikan Air Tawar di Kecamatan Suwawa Tengah. *Jurnal Tech*. 8(1):52-58. <https://doi.org/10.30869/jtech.v8i1.527>.
- Mahfuz, H., Herpandi., Ace. B. 2017. Analisis Kimia dan Sensoris Kerupuk Ikan yang dikeringkan dengan pengering efek rumah kaca. Sumatera Selatan. Volume 6. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v6i1.4450>
- Molerman. 2014. Pengaruh penambahan bunga kecombrang terhadap daya terima dan kandungan gizi kerupuk. [Skripsi]. Pekanbaru. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Riau.
- Monica, M. S., Purwidiani, N., Chendra S. W. 2020. Analisis Masa Simpan dan Kandungan Gizi Produk Kerupuk Ikan. 268-278.
- Mujanah, S., Ratnawati, T., Retnaningsih, W. 2016. IbM kelompok usaha kecil kerupuk di Kenjeran Kota Surabaya. *JPM17: J. Pengabdian Masyarakat*. 2(1).
- Multazam, F., Kurniasih, R.A., Anggo, A.D. 2023. Pengaruh rasio tepung udang rebon (*Acetes sp*) dan tepung tapioka terhadap karakterisasi sensori, fisik dan kimia kerupuk. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 5(2)
- Nova, A. Z., Swastawati, F., Romadhon. 2014. Pemanfaatan Daging Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Pembuatan Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4): 133-139.

- Novarini, Sukadi. 2018. Kinerja pengering kerupuk dengan sistem konveksi paksa. *Jurnal Inovasi*. 1(1): 6-9. <https://doi.org/10.37338/ji.v1i1.8>
- Nur Afifah, Diana and Anjani, Gemala. 2008. Sistem Produksi Dan Pengawasan Mutu Kerupuk Udang Berkualitas Ekspor. Other. Seminar Nasional PATPI 2008 , Palembang.
- Nurkhamidah, S., Winardi, S., Rahmawati, Y., Widiyastuti, Zullaikah, S. 2017. Identifikasi kandungan boraks dan formalin pada makanan dengan menggunakan scientific vs simple methods. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 1. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v1i1.2985>
- Ratna, S. 2019. *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan (JNIK)*. Universitas Muhammadiyah. Kalimantan Timur. Volume 2. Edisi 1.
- Salsabila, A.A. 2021. Kerupuk Singkong Aneka Rasa (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Makassar).
- Saputrayadi, A., Asmawati, A., Marianah, M., Suwati, S. 2018. Analisis kandungan boraks dan formalin pada beberapa pedagang bakso di kota Mataram. *Jurnal Agrotek Ummat*. 5(2): 107–116. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i2.701>
- Sari, E. S. 2013. Pembuatan Kerupuk Ikan Bandeng dengan Substitusi Duri Ikan Bandeng. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang. 155 Halaman.
- Setiyorini, E. I. dan Hadi, S. 2013. Pengaruh penambahan udang rebon dan jamur tiram terhadap hasil jadi kerupuk udang rebon. *EJurnal Boga*, 1(2), 44-50.
- Sovyani, A., Kandou, J. E. A. dan Sumual, M. F. 2019. Pengaruh penambahan tepung tapioka dalam pembuatan biskuit berbahan tepung ubi banggai (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(10), 73-84. <https://doi.org/10.35791/jteta.10.2.2019.29117>
- 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>
- Supriyanti, Titin, F.M., Dwiyantri, G., Muliani, P.D. 2013. Surimi dari ikan beloso (*Saurida Tumbil* Sp) dan analisis kandungan gizinya. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*. 4 (2):125-134.
- Suriati, S. 2013. Proses Pembuatan Kerupuk Ikan Tenggiri (*scomberomeres commerson*) di Jawa Timur. *Praktek Kerja Lapangan. Managemen sumber daya perikanan*.
- 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 coastal vulnerability index. *J. Teknologi Perikanan dan Kelautan*. 7(1): 21-38. <https://doi.org/10.24319/jtpk.7.21-38>.
- Yuliani, Y., Marwati, M., 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), 259. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i2.23042>
- Yuniarti, N., D. Syamssuwida dan A. Aminah. 2007. Pengaruh penurunan kadar air terhadap perubahan fisiologi dan kandungan biokimia benih eboni (*Diospyros celebica Bahk.*). Jurnal Penelitian Hutan Tanaman edisi agustus Vol. 5 No. 3 Hal. 191 ± 198. Balai Pembenuhan. Teknologi Pembenuhan Bogor. Bogor. <https://doi.org/10.20886/jpht.2008.5.3.191-198>
- Yusmeiarti. 2008. Pemanfaatan dan pengolahan daging sinawang (*Pangium edule Rienw*) untuk pembuatan kerupuk. Buletin BIPD XVI (2):1-8
- Yusuf, N., Hamzah, S.N., Lamadi, A., Kadim, M.K. 2018. Diversifikasi pengembangan produk hasil perikanan. CV. Artha Samudra. Gorontalo. 33 halaman.
- Zulfahmi, A. N., Swastawati, F. dan Romadhon. 2014. Pemanfaatan daging ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan konsentrasi yang berbeda pada pembuatan kerupuk ikan. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan., 4(3): 133- 139.
- Zulisyanto, D., Riyadi, P. H., Amalia, U. 2016. Pengaruh lama pengukusan adonan terhadap kualitas fisik dan kimia kerupuk ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *J. Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(4): 26-32.

