

DAFTAR PUSTAKA

- Akbari, M. F. 2015. Makalah Pengantar Teknologi Hasil Laut Pengalengan Ikan Sarden (*Sardinella* sp.) Madura : Universitas Trunojoyo Madura.
- Almatsier, S. 2017. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- AOAC. 1970. *The Determination Of Saccharose With Luff Schoorl*, Washington.
- Asih, R. E., Arsil, Y. 2020. Tingkat Kesukaan Choux Pastry Kering dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus. *Jurnal Gizido*, 12(1), 36-38. <https://doi.org/10.47718/gizi.v12i1.911>
- Asty, W., Mayaroh, Y. 2016. Analisis Kualitas Kue Sus dengan Penambahan Ikan Patin. *Jurnal Menara Ilmu*, 10(2), 60-65. <https://doi.org/10.31869/mi.v10i60-65.1853>
- Aulia, Z., Rahmadya, B., Hersyah, M. H. 2016. Alat Pengukur Angka kecukupan Gizi (AKG) manusia dengan menggunakan mikrokontroler. *J. Sains dan Teknologi* 7 Halaman.
- Betari, K. D., Pangesthi, L. T. 2018. Pemanfaatan Tepung Tiwul Tawar Instan Sebagai substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Sus Kering. *E-Journal Boga*, 5(1), 168-174. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v2i1.139>
- BPOM. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 7 Tahun 2016 Tentang Pedoman Obat dan Makanan*, BPOM, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Kue Kering. SNI 01-2973-1992. Bdan Standarisasi Nasional. 20 Halaman. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. Penentuan Analisis Proksimat Pada Produk Perikanan. SNI 01-2354-2006. Badan Standarisasi Nasional. 16 Halaman. Jakarta.
- Dewita., Syahrul. 2016. Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Siam Pada Produk Snack Amplang dan Mie Sagu Instan Sebagai Produk Unggulan Daerah Riau. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 12(2), 18-20. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v17i2.8719>
- Diastari, S. 2019. *Pengaruh Asupan Gizi (Energi, Protein, Zat Besi) Dengan Pemberian Stick Ikan Tamban (Sardinella lemuru) Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Remaja Putri Anemia Di Perguruan SMA Muhammadiyah Lubuk Pakam*. Skripsi. Medan: Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi.
- Eliza, C. P. 2022. *Uji Organoleptik Dan Kadar Protein Cookies Ikan Gabus Dan Kacang Kedelai Sebagai Alternatif Snack Balita*. Skripsi. Bengkulu: Politeknik Kesehatan Bengkulu.

- Faroj, M. N. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stelephorus commersonii*) dan Tepung Kacang Merah (*Vigna angularis*) Terhadap Daya dan Kandungan Kue Kering. *Jurnal Tata Boga*, 14(1), 56-65. <https://doi.org/10.20473/mgi.v14i1.56-65>
- Gita, R. S. D., Danuji, S. 2018. Studi Pembuatan Biskuit Fungsional dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 1(2), 155-162. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v1i2.323>
- Hendiari, G. A. D., Sartimbul, A., Arthana, W., Kartika, G. R. A. 2020. Keragaman Genetik Ikan Tamban (*Sardinella lemuru*). *Journal Aquatic Sciences*, 7(1), 28-36. <https://doi.org/10.29103/aa.v7i1.2405>
- Hildayanti, T. M., Pangesthi, L. T. 2017. Pengaruh Substitusi Bekatul dan Jenis *Shortening* Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *Jurnal Tata Boga*, 5(1), 20-39. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v2i1.139>
- Hustiany, R. 2016. *Reaksi Maillard Pembentuk Cita Rasa dan Warna Pada Produk Pangan*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.
- Ihsan, M. 2020. *Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (Stelephorus commersonii) Pada Pengolahan Kue Sus Kering Terhadap Penerimaan Konsumen*. Skripsi. Universitas Riau.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari., Erwanto, Y. 2018. Kualitas Fisik, Sensori dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela dengan Tepung Mocaf. *Jurnal Buletin Peternakan*, 36(1), 19-24. <https://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v36i1.1272>
- Laila, K., Hasibuan, S., Rumondang., Juliwati, P. B. 2020. Pemanfaatan Ikan Tamban Menjadi Produk Olahan Kerupuk Ikan di Desa Pahang Kecamatan Talawi Kabupaten Batu Bara. *Jurnal Anadara*, 2(1), 62-66. <https://doi.org/10.32696/jan.v3i1.2006>
- Miranti, S., Putra, W. K. A. 2019. Uji Potensi Limbah Ikan dari Pasar Tradisional di Kota Tanjungpinang sebagai Bahan Baku Alternatif Pembuatan Pakan Untuk Budidaya Ikan Laut. *Jurnal Intek Akuakultur*, 3(1), 8-15. <http://ojs.umrah.ac.id/index.php/intek/article/view/841>
- Nabilah, N. M. 2019. *Studi Pembuatan Snack Sus Kering Berbahan Dasar Tepung Jagung*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nasution, E., Sudaryati, E., Ardiani, F. 2019. Prevention Of Stunting In School Children Through The Utilization Of Local Food in the Form Of Tamban Fish (*Spratelloides Gracilis*) and Spinach at Rugemuk Village Labu Beach District. *Jurnal Abdimas Talenta*, 4(2), 706-711. <https://dx.doi.org/10.32734/abdimastalenta.v4i2.4215>

- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan., Arifin, M., Oktaviani, A. Y., Wihansah, R. R. S., Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa, Warna, Aroma, Tekstur) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290. <http://dx.doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Normasari, R. Y. 2019. *Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Terigu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Hijau Dan Prediksi Umur Simpan Cookies*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Normilawati., Fadillaturrahmah., Hadi, S., Normaidah. 2019. Penetapan Kadar Air dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang Beredar di Pasar Banjarbaru. *Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), 51-55. <https://doi.org/10.36656/jpfh.v3i1.313>
- Punky, A. Q. A., Ismawati, R., Astuti, N., Soeyono, R. D. 2021. Pengaruh Penambahan Daun kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Jenis Lemak Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 10(1), 147-156. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v4i1.1321>
- Rachmawati, M., Syahrumsyah, H., Andriyani, Y., Dewantara, M., Pane, R. 2020. Karakteristik Sifat Sensoris dan Kimia Pada Kue Kering Hasil dari Formulasi Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Mocaf (*Modified cassava flour*). *Journal Of Tropical Agrifood*, 2(2), 59-65. <http://dx.doi.org/10.35941/jtaf.2.2.2020.4734.59-65>
- Sabillah, V. S., Lubis, R. D. A. 2022. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Demonstrasi Pembuatan Basreng Berbahan Dasar Ikan Tamban (*Sardinella lemuru*) di Desa Bogak Besar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(6), 2201-2208. <http://dx.doi.org/10.31604/jpm.v5i6.2201-2208>
- Sachriani., Muhaenah, Y. S., Mulyawan, L., Morendra, R. A., Sadiyah, H. 2021. Pelatihan Pembuatan Sus Kering Tempe dan Cookies Crispy Tempe Pada Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 71-85. <http://dx.doi.org/10.36709/amalilmiah.v3i1.20657>
- Sari, F. N., Marliyati, S. A., Kustiyah, L., Khomsan, A., Gantohe, T. M. 2016. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Agritech*, 34(2), 120-125. <https://doi.org/10.22146/agritech.9501>
- Sari, K. D., Adriani, M., Ramadhani, A. 2021. Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus dan Puree Labu Kuning. *Jurnal Tata Boga*, 6(3), 15-23. <https://dx.doi.org/10.22146/agritech.9501>
- Silaban, E. T. 2020. *Penetapan Kadar Karbohidrat Pada Cookies Dengan Metode Luff Schoorl*. Skripsi. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Sartimbul, A., Roadi, E., Ikhsan, S. N., Listyaningsih, D. 2018. *Morphometric and meristic variations among five populations of Sardinella lemuru Bleeker, 1853 from waters of Bali Strait, northern and shothern-east Java and their relation to the environment*1,2. *AACL Bioflux*, 11(3), 744-752.

- Setyowati, W. T., Nisa, F. C. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu dengan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 224-231. <https://doi.org/10.35194/agsci.v8i2.494>
- Sihotang, W. 2018. *Pengaruh Kombinasi Biji Durian Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia (Kalsium, Protein) Bakso Ikan Tamban (Sardinella lemuru)*. Skripsi. Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi.
- Suwandi, R., Nurjannah., Winem, M. 2017. Proporsi Bagian Tubuh Dan Kadar Proksimat Ikan Gabus Pada Berbagai Ukuran. *Jurnal Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(1), 22-28. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v17i1.8134>
- Wahyuningtyas, M. P., Setiati, Y., Riska, N. 2020. Karakteristik Fisik Penambahan Ikan Patin Siam (*Pangasius Sutchii*) Pada Sus Kering. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 8(2), 115-120. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v8i2.23487>
- Yashinta, M. R., Handayani, C. B., Afriyanti. 2021. Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik Cookies Tepung Mocaf dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Lemak. *Journal Of Food and Agricultural Product*, 1(1), 56-64. <https://doi.org/10.32585/jfap.v1i1.1455>
- Yunianto, A. E., Atmaka, D. R., Lubis, A. Ilmu Gizi Dasar. Jakarta. 220 Halaman.
- Yusmarini. 2013. Mie Instan Berbasis Pati Sagu dan Ikan Patin Serta Pendugaan Umur Simpan dengan Metode Akselerasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(2), 25-33. <https://doi.org/10.17969/jtp.v5i2.1005>