

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. F., Yuwono, S. S., Maligan, J. M. 2019. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Bubuk Kaldu Jamur Tiram. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 7 (4): 53-61. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2019.007.04.6>
- Ahmadi, K.G.S., Afrilia, A., Adhi, W.I. 2007. Pengaruh jenis daging dan tingkat penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap kualitas bakso. *Buana Sains*. 7(2): 139-144. <https://doi.org/10.33366/bs.v7i2.190>
- Alfandi, A. (2022). Penentuan Nilai Difusivitas Termal Tepung Tapioka, Gapek, dan Onggok dengan Metode Numerik Menggunakan Sensor Suhu Lm35 [Skripsi]. Lampung: Universitas Lampung.
- Alkhamdan, T., Husain, R. 2022. Pemanfaatan Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*) Dalam Pembuatan Kerupuk Ikan. *Jambura Fish Processing Journal*, 4(1), 25-36. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v4i1.11729>
- Angelia, I. O. 2016. Reduksi tingkat ketengikan minyak kelapa dengan pemberian antioksidan ekstrak daun sirih (*Piper betle Linn*). *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(1): 32-36. <https://doi.org/10.30869/jtech.v4i1.47>
- Anni, F., Kasmita, S. P., Asmar, Y., Liswari, Y. 2008. Pateseri Jilid II Untuk SMK. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen, Departemen Pendidikan Nasional.
- Anni, F., Kasmita, S. P., Asmar, Y., Liswari, Y. 2008. Pateseri Jilid I Untuk SMK. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen, Departemen Pendidikan Nasional.
- Assadad, L., Utomo, B. S. B. 2011. Pemanfaatan Garam Dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan. *Balai Besar Riset Pengolahan Produk Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 6 (2): 26-37.
- Aulia, Z., Rahmadya, B., Hersyah, M. H. 2016. Alat pengukur angka kecukupan gizi (AKG) manusia dengan menggunakan mikrokontroler. *J. Sains dan Teknologi*. 7 Halaman.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi pangan: teori praktis dan aplikasi*, graha ilmu.
- Azizah, A., Purwandhani, S. N., Laswati, D. T. 2021. Fortifikasi Ikan Barakuda (*Sphyrna Jello*) Dalam Pembuatan *Tortilla Chips*. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(2): 18-26. <https://doi.org/10.37631/agrotech.v3i2.280>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. *Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan.

- Badan Standar Nasional. 2012. Direktorat Badan Ketahanan Pangan Dan Penyuluhan Provinsi DIY. Kandungan Tepung Jagung, Tepung Singkong, Tepung Sagu.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Penentuan Kadar Protein Metode Kjeldahl Total Pada Produk Perikanan SNI: 01-2354.4- 2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Penentuan Kadar Abu Metode Gravimetri Total Pada Produk Perikanan SNI: 01-2354.1- 2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Cara Uji Kimia- Bagian 2 : Penentuan Kadar Air Pada Produk Perikanan. SNI-01-2354.2-2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Cara Uji Kimia- Bagian 3 : Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.3-2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Ikan Segar – Bagian 3: Penanganan Dan Pengolahan SNI 01-2729.3-2006.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Petunjuk pengujian organoleptik atau sensori SNI 01-2346-2006. Jakarta
- Ballen, G. A. 2019. *Nomenclature Of The Sphyraenidae Teleostei: Carangaria: A Synthesis Of Fossil And Extant Based Classification Systems*. *Zootaxa*, 468 6 (3): 397-408.
- Bawinto, A. S., Mongi, E. L., Kaseger, B. E. 2015. Analisa Kadar Air, Ph, Organoleptik, Dan Kapang Pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Asap, Di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Media teknologi hasil perikanan*, 3(2).
- Bulkaini, B., Kisworo, D., Sukirno, S., Wulandani, R., Maskur, M. 2020. Kualitas Sosis Daging Ayam Dengan Penambahan Tepung Tapioka. *JITPI: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Indonesia*, 6(1), 10-15. <https://doi.org/10.29303/jitpi.v5i2.62>
- Cato, L., Rosyidi, D., Thohari, I. 2015. Pengaruh substitusi tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) pada tepung tapioka terhadap kadar air, protein, lemak, rasa dan tekstur nugget ayam. *Ternak Tropika Journal of Tropical Animal Production*, 16(1): 15-23. <https://doi.org/10.21776/ub.jtapro.2015.016.01.3>
- Dalle, D., Natsir, H., Dali, S. 2021. Analisis Total Volatile Base (TVB) dan uji organoleptik nugget ikan dengan penambahan kitosan 2, 5%. *Indonesian Journal of Chemical Analysis (IJCA)*: 4(1), 1-10. <https://doi.org/10.20885/ijca.vol4.iss1.art1>
- Feraldo, A., Rona, J., Yusraini, E. 2017. Pengaruh perbandingan jumlah daging ikan pora-pora dan tepung tapioka terhadap mutu kerupuk ikan pora-pora selama penyimpanan. *Jurnal Rekayasa dan Pertanian*, 5(2): 229-237.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., Baharta, E. 2021. Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di

- Kabupaten Bandung. Jurnal Inovasi Penelitian, 1(12), 2883-2888. <https://doi.org/10.47492/jip.v1i12.606>
- Hoiriyah, Y. U. 2019. Peningkatan kualitas produksi garam menggunakan teknologi geomembran. Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis, 6(2), 71-76. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v6i2.6684>
- Ibrohim, I., Arifin, M. J., Nuruzma, F., Rahmawawi, Y. I., Ayyasi, S. 2022. Optimalisasi Pengelolaan Umkm Keripik Bawang Kelurahan Pulo Ampel Melalui Program Kuliah Kerja Mahasiswa. Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(3), 173-176. <https://doi.org/10.55883/jipam.v1i3.31>.
- Istini, I. 2020. Pemanfaatan Plastik Polipropilen Standing Pouch Sebagai Salah Satu Kemasan Sterilisasi Peralatan Laboratorium. Indonesian Journal Of Laboratory, 2 (3): 41-46. <https://doi.org/10.22146/ijl.v2i3.57424>
- Justisia, S. W. A. H., Adi, A. C. 2016. Peningkatan daya terima dan kadar protein nugget substitusi ikan lele (*Clarias batrachus*) dan kacang merah (*Vigna angularis*). Media Gizi Indonesia: Jurnal Ilmiah, 11(1), 106-112.
- Kaderi, H. 2015. Arti Penting Kadar Abu pada Bahan Olahan. Diakses online: <http://balittra.litbang.pertanian.go.id>.
- Komala, I. 2008. Kandungan Gizi Produk Peternakan.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan, 9(1), 1-8. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.9.1.1-8>
- Lestario, L. N. 2018. Antosianin: Sifat Kimia, Peranannya dalam kesehatan dan prospeknya sebagai pewarna makanan. UGM Press. 208 Halaman.
- Mahfuz, H., Herpandi, H., Baehaki, A. 2017. Analisis Kimia dan Sensoris Kerupuk Ikan yang Dikeringkan dengan Pengereng Efek Rumah Kaca (ERK). Jurnal Fishtech, 6(1), 39-46. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v6i1.4450>
- Martanda, F. D. 2019. Identifikasi *Salmonella sp.* dan *Staphylococcus aureus* serta hitung jumlah total bakteri pada margarin. Jurnal SainHealth, 3(2), 17-21. <http://dx.doi.org/10.51804/jsh.v3i2.599.17-21>
- Meiyasa, F., Tarigan, N. 2020. Pemanfaatan limbah tulang ikan tuna (*Thunnus sp.*) sebagai sumber kalsium dalam pembuatan stik rumput laut. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, 24(1), 66-75.
- Muchtar, F., Hastian, H., Ruksanan, R. 2023. Analisis Kadar Air, Kadar Protein dan Karakteristik Organoleptik Kerupuk Stik dengan Penambahan Konsentrasi Ikan Layang yang Berbeda. AGRITEKH (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan), 3(2), 94-105. <https://doi.org/10.32627/agritekh.v3i2.630>
- Muhamad, I. M., Wardana, S. A., Wanto, A., Windarto, A. P. 2022. Algoritma Machine Learning untuk penentuan Model Prediksi Produksi Telur Ayam Petelur di Sumatera. Journal of Informatics, Electrical and Electronics Engineering, 1(4), 126-134. <https://djournals.com/jieee>

- Nurlaila, S., Agustini, D. M., Purdianto, J. 2017. Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan*, 2(2), 67-72. <http://dx.doi.org/10.53712/maduranch.v2i2.195>
- Octaviyanti, N., Dwiloka, B., Setiani, B. E. 2017. Mutu Kimiawi dan Mutu Organoleptik Kaldu Ayam Bubuk dengan Penambahan Sari Bayam Hijau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2). <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.189>
- Oktaviyani, S. 2018. Mengenal marga *Lutjanus*, salah satu komoditas unggulan dalam perikanan tangkap. *Oseana*, 43(3), 29-39.
- Oktaviyani, S., Kurniawan, W. 2017. Aspek reproduksi ikan kakap *Lutjanus vitta* (Quoy & Gaimard, 1824) di Teluk Jakarta dan sekitarnya. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 17(2): 215-225.
- Pardede, D. E., Febrianti, D., Putri, R. M. S. 2020. Karakteristik Organoleptik Flavor Alami Dari Air Rebusan Kepala Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9 (2), 43-52. <https://doi.org/10.32520/jtp.v9i2.1236>
- Pattola, P., Nur, A., Atmadja, T. F. A. G., Yuniato, A. E., Rasmaniar, R., Marzuki, I., Purba, A. M. V. 2020. *Gizi Kesehatan dan Penyakit*. Yayasan Kita Menulis.
- Pawestri, H. P., Febrianto, W., Agustina, L., Faradiba, N. 2022. Pengaruh Angka Kecukupan Gizi (AKG) Terhadap Personal Branding UMKM Makanan Ringan Mr. Gelenk. *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks Soliditas*, 5(1), 136-140. <https://doi.org/10.31328/js.v5i1.3582>
- Purnomo, P., Soetikno, N., Windari, W., Adawyah, R. 2019. Pengaruh perbandingan daging ikan dengan tepung tapioka yang berbeda terhadap kualitas kerupuk ikan gabus (*Channa Striata*). *Fish Scientiae*, 9(2), 104-114. <https://doi.org/10.20527/fishscientiae.v9i2.147>
- Purwaningsih, s., Jacob, a. M., Dewi, m. M. 2012. Karakteristik dan kandungan gizi tsukuda-ni ikan jangilus (*istiophorus orientalis*). *Asian journal of innovation and entrepreneurship* (AJIE), 1(02), 96-104. <https://doi.org/10.20885/ajie.vol1.iss2.art3>
- Putra, D. P., Salihat, R. A. 2021. Karakteristik Mutu Margarin Dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Journal of Food Technology and Nutrition*, 20(2), 111-123. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v20i2.3120>
- Putri, R. D., Destryana, R. A., Santosa, R. 2020. Pemanfaatan Garam Krosok Sebagai Kreatif Bisnis Masyarakat Pesisir. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1), 15-19. <https://doi.org/10.24929/jfta.v2i1.956>
- Putri, W. A., Wibowo, S., Silitonga, L. 2019. Kualitas kimia dan nilai organoleptik nugget daging itik dengan menggunakan bahan pengisi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 8(1), 36-41.
- Rahmawati, N., Budiyanto, A. 2017. Uji organoleptik nugget daging dada itik afkir dengan jenis dan dosis tepung yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 2(1), 17-22. <http://ejournal.fp.uniska-kediri.ac.id/>

- Ramachandran, S., Ali, D. M., Varghese, B. C. 2013. Age, growth and maturity of brown stripe snapper *Lutjanus vitta* (Quoy & Gaimard, 1824) from southwest coast of India. *Journal of Marine Biological Association of India*, 55(2), 61-68. [doi: 10.6024/jmbai.2013.55.2.01638-10](https://doi.org/10.6024/jmbai.2013.55.2.01638-10)
- Rasulu, H., Yuwono, S. S., Kusnadi, J. 2012. Karakteristik tepung ubi kayu terfermentasi sebagai bahan pembuatan sagukasbi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 1-7.
- Rositawati, Al. L., Taslim, C. M., Soetrisnalnto, D. 2013. Karakteristik Garam Rakyat Dari Daerah Demak Untuk Mencapai Standar Nasional Indonesia Garam Industri. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(4): 217-225.
- Santoso B, Nur H, Wahyu A. 2006. Tortilla. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Sari, R., Septiasar, Y., Saputri, N., Fitriyana, F. 2021. Pengaruh Konsumsi Telur Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri Yang Mengalami Anemia. *Jurnal Wacana Kesehatan*, 5(2), 574-582.
- Siregar, N. S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(02), 38-44.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Standar Mutu Kerupuk Ikan. SNI 2713.1-2009. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Sunarsi, S., Sugeng, M., Wahyuni, S., Ratnaningsih, W. 2011. Memanfaatkan singkong menjadi tepung mocaf untuk pemberdayaan masyarakat Sumberejo. *Semin. Has. Penelit. dan Pengabdi. Kepada. Masyarakat*, (1), 306-310.
- Suparmi, S., Sumarto, S., Sari, N. I., Hidayat, T. 2021. Pengaruh kombinasi tepung sagu dan tepung udang rebon terhadap karakteristik kimia dan organoleptik makaroni. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 218-226. [http://dx.doi.org/ 10.17844/jphpi.v24i2.35059](http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v24i2.35059).
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., Kusnandar, F. 2020. Karakterisasi tapioka dari lima varietas ubi kayu (*Manihot utilisima Crantz*) asal Lampung. *Jurnal agroteknologi*, 5(01), 93-105.
- Tahir, M. M., Abdullah, N., Rahmadani, R. 2014. Formulasi Bumbu Penyedap Berbahan Dasar Ikan Teri (*Stolephorus*spp.) dan Daging Buah Picung (*Pangium edule*) dengan Penambahan Rempah-Rempah. In *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI* (Vol. 2014, pp. 189-198).
- Vatria, B., Primadini, V., Novalina, K. 2021. Pemanfaatan Limbah Kulit Udang Sebagai *Edible Coating Chitosan* Dalam Menghambat Kemunduran Mutu Fillet Ikan Kakap Skinless. *Manfish Journal*, 2(1), 174-182. <https://doi.org/10.31573/manfish.v1i03.307>
- Yusuf, N., Hamzah, S. N., Lamadi, A., Kadim, M. K. 2018. Diversifikasi pengembangan produk hasil perikanan. Gorontalo: CV. Athra Samudra.