

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., Sipahutar, Y., Sirait, j. 2022. Pemanfaatan Rumput Laut (*Gracilaria sp.*) Sebagai Produk Mie Kering. *Jurnal Aurelia*, 4(1):87-96.
- Akbari, M. F. 2015. Makalah Pengantar Teknologi Hasil Laut Pengalengan Ikan Sarden (*Sardinella sp.*). Madura: Universitas Trunojoyo Madura.
- Almatsier, S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M., Koswara, S., Herdiani. F. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. Volume 15(2): 61-69.
- Balai Penelitian dan Konsultasi Industri (BPKI). 2016. *Uji Kandungan Gizi Tepung Bekatul dan Kue Kembang Goyang*. Surabaya.
- Betari, K. D. 2016. *Pemanfaatan Tepung Tiwul Tawar Instan Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Sus Kering*.
- BOGA, J. T. Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dan Jenis Lemak Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering.
- [BSN] Badan Nasional Indonesia. 2006. *Penentuan Analisis Proksimat Pada Produk Perikanan*. SNI 01-2354-2006. Badan Standarisasi NASIONAL. 16 halaman. Jakarta.
- Ciptawati E, Rachman IB, Rusdi HO, Alvionita M. 2021. Analisis perbandingan proses pengolahan ikan lele terhadap kadar nutrisinya. *Indonesian Journal of Chemical Analysis*. 4(1):40-46. <https://doi.org/10.20885/ijca.vol4.iss1.art5>
- Cokrawati, N. A., Nikmatullah, Z., Abidin, E., Sulman, H., & Erwansyah. 2021. Pengembangan budidaya rumput laut *Kappaphycus alvarezii* di perairan Kecamatan Buer, Kabupaten Sumbawa. *J. Pengabdian Magisyer Pendidikain IPA*, 4(2):168-172. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v4i2.800>
- Church, D. D., Hirsch, K. R., Park, Kim, I. Y., Gwin, J. A., Pasiakos, S. M., Wolfe, R. R., & Ferrando, A. A. (2020). Essential amino acids and protein synthesis: Insights into maximizing the muscle and whole-body response to feeding. *Nutrients*, 12(12),1-14. <https://doi.org/10.33390/nu12123717>
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. 2010.
- Food and Agriculture Organization (FAIO). 2017. *Waters suitability and carrying capacity area for fish and seaweed in West Nusa Tenggara*. FAIO. Jakarta. 79.
- Gelli., V. C., M. T. O. Patino J.V. Rocha, E. Barbieri, K.C. Miranda-FILHO, & M.B. Henriques. 2020. Production of the *Kappaphycus alvarezii* extract as a leaf biofertilizer: Technical and economic analysis for the north coast of Sao Paulo-Brazil. *Bol. Inst. Pesca*, 46(2): 1-12. <https://doi.org/10.20950/1678-2305.2020.46.2.568>.

- Hayashi, L., G.S.M. Faria, B.G., Nunes, C.S. Zitta, L.A. Scariot, T. Rover, M.R.L. Felix, & Z.L. Bouzon. 2011. Effect of salinity on growth raie, carrageenan yield, and celluler structured of Kappaphycus alvarezii (*Rhodophyta, Gigairtines*) cultured in vitro. *J. applied phycology*, 23: 439-447.
- Hombing Fleslysi Heplin, 2016. *AINailisis Kadar Air Pada Biskuit*. Penerbit: Balai Putra Jakarta.
- Hustiany, R. 2016. *Reaksi Mailard Pembentuk Cita Rasa dan Warna Pada Produk Pangan*. Lambung Mangkura University Press. Banjarmasin.
- Ikhsan, F. 2022. Laju Pertumbuhan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Varietas Hijau dan Coklat Pada Metode Budidaya Yang Berbeda. *Skripsi*. FIKP. Universitas Maritim Raja Ali Haji. Tanjung Pinang.
- Khairani, S. M., & Andri Musyrita, S. M. 2020. *Situasi Stunting di Indonesia*. Jakarta: Pusat Data dan Informasi Kesehatan RI.
- Kusumanegara, A, I., Jamhari., Erwanto, Y. 2012. Kualitas Fisik, Sensori dan Kadar Kolestrol Nugget Ampela dengan Tepung Mocaf. *Jurnal Buletin Peternakan*, 36(1): 19-24. <https://doi.org/10.21059/buletinpeternek.v36i1.1272>
- Lestari, D., Batubara, S. C. 2023. Potensi Cookies Kencur Sebagai Inovasi Produk Usaha. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*. 6(1): 106-124. <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v6i1.1499>.
- Li, Y., Han, H., Yin, J., Zheng, J., Zhu, X., Li, T., & Yin, Y. 2018. Effects of glutamate and Aspartate on growth performance, serum amino acids, and amino acids transportes in piglets. *Food and Agricultural Immunology*, 29(1): 675-678. <https://doi.org/10.1080/09540105.2018.1437892>.
- Nabilah, N. M. 2019. Studi Pembuatan Snack Sus Kering Berbahan Dasar Tepung Jagung. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v8i2.23487>.
- Pedroso, J. A. B., Zampieri, T. T., & Donato, J. 2015. Reviewing the effects of 1-leucine supplementation in the regulation of food intake. Energy blance, and glucose homeositasis. *Nutrients*, 7(5): 3914-3937.
- Pratama. R. I. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiphorus sp.*). *Jurnal Aguatik*, 5(1): 30-39
- Pratiwi, F. 2013. *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Uuntuk Pembuatan Stick Ikan*. Semarang: *Skripsi*, Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Rameshkumar, M., R.A. James, D. Menier, & K. Kumaraswamy. 2019. Impact of seaweed farming on socio-economic development of a fishing community in Palk Bay, Southeast Coast of india. *J. Coastal zone management*, 22: 501-513.
- Sabillah, V.S., Lubis, R. D. A. 2022. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Demonstrasi Pembuatan Basreng Berbahan Dasar Ikan Tamban (*Spratelloides gracillis*) di Desa Bogak Besar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(6), 202-207.

- Safitri, Titis Selma. 2013. *Pembuatan Sus Kering Dengan Substitusi Tepung Ikan Tuna*. Tugas Akhr tidak diterbitkan. Malang: Teknologi Industri FT Universitas Negeri Malang.
- 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.
- 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.
- Singh, C., Rias, S., Saxena, D.C. 2008, Effect Off Incorporating Sweetpotato Flour to Soes Kering. Program Keahlian Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Program Diploma, Institut Pertanian Bogor atau Sekolah Vokasi-Institut Pertanian Bogor, *BOGOR*.
- Sukei dan Sirait, W. D. 2012. Antioksidan dalam Bakso Rumput Laut Merah *Eucheuma cattoni*. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Teknologi Sepuluh November (ITS) Surabaya. *Jurnal Sains dan Seni Pomitsm*. 1(1): 1-4.
- Sormin RBD, Lokollo E, Gasperez FF, Tahalea VFJ. 2021. Proksimat dan total bakteri ikan layang (*Decapterus sp.*) asin kering hasil pengeringan menggunakan pengering surya tertutup. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 1(1): 29-39. <https://doi.org/10.30598/jinasua.2021.1.1.29>.
- Wulandari, Z.2018. Karakteristik lisozim dari telur unggas lokal sebagai pemanis. Disertasi Sekolah Pascasarjana IPB. *Bogor*.
- Wahyuningtyas, M. P., Setiati, Y., Riska, N. 2020. Karakteristik 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>.