

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2011. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Amalia, F., Kusharto. C., M. 2013. formulasi flakes pati garut dan tepung ikan lele dumbo (*clarias gariepinus*) sebagai pangan kaya energi protein dan mineral untuk lansia. jurnal gizi dan pangan. 8 (2) : 137-144.
- Amiarso. 2003. Pengaruh Penambahan Daging Ikan Kambing-Kambiing (*Abalistes steilatus*) terhadap Mutu Kerupuk Gemplong Khas Kuningan Jawa Barat. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB
- Amira, T., D., Tjahjaningsih, W., Pujiastuti, D., Y., Subketi, S., Nirmala, D., Saputra, E. 2023. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik *Flakes* Dengan Substitusi Tepung Daging Ikan Patin (*Pangasius sp.*). Jurnal Teknologi Pangan. 17 (2) : 84-97.
- Andira, A., Sumartini., Julius Hutapea., Septiani Putri Soleha., Ayu Rizki Amalia. (2022). Fortifikasi Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) Terhadap Karakteristik Dan Nutrisi Mie Basah. Seminar Nasional Teknologi, Sains dan Humaniora. 4(1) : 94-103.
- Anissa, D., Ratna, K., D. 2021. Peran Protein: ASI Dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak Untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 Dan Relevansi Dengan Al-Qur'an. Jurnal Tadris IPA Indonesia 1(3): 427–35. <https://ejournal.iainponorogo.ac.id/index.php/jtii/article/view/393/170>
- Aprilia, N., Dewi, S., A., Narsih. 2017. Pembuatan Flakes Dengan Variasi Tepung Gandum Dan Tepung Kelapa Dalam Upaya Peningkatan Mutu Flakes. Jurnal Teknologi Pangan. 8(2): 163-170.
- Arsyadana, R., Z. 2015. Pembuatan Flakes Sereal Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Siap Saji. [Skripsi]. Malang. Fakultas Perikanan dan Kelautan.
- Astuti. 2007. Pendugaan beberapa Parameter Biologi Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) yang di Daratkan di TPI Muara Angke, Jakarta Utara. Skripsi. Departemen Manajemen Sumberdaya Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Intitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aulia, Z., Rahmadya, B., Hersyah, M. H. 2016. Alat pengukur angka kecukupan gizi (AKG) manusia dengan menggunakan mikrokontroler. J. Sains dan Teknologi. 7 Halaman. <https://doi.org/10.35473/jgk.v13i2.108>.

- Aydoğan, S., Şahin, M., Akçacık, A.,G, Hamzaoglu, S., dan Taner, S. 2015. Relationships between Farinograph para-meters and bread volume, physicochemical traits in bread wheat flours. *J Bahri Dagdas Crop Res.* 3(1): 14-18.
- Bakhtiar, B., Rohaya, S., Ayunda, H. M. A. 2019. Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor Pembuatan Donat Panggang. *Jurnal Teknologi dan industri pertanian Indonesia*, Vol. 11(1), 38-45. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v11i1.13439>.
- Chandra, L., Marsono, Y., Anita, M., Y. 2014. Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Flake Beras Merah Dengan Variasi Suhu Perebusan Dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi.* 13 (2): 57-68.
- Damanongilala, Lena., J. 2021. Kandungan Gizi Pangan Ikani. CV. Patra Media Grafindo Bandung, Bandung. ISBN 978-623-6626-31-3.
- Fathonah, S., Sari, F. 2015. Purple Sweet Potato Biscuits with Different Margarine Usage. *Proceeding of International Conference on Green Technology* ISSN: 2355–3456 September 10th, 2015, Semarang, Indonesia. Semarang: FT Unnes.
- Fatkurahman, R., W., Atmaka., Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L.) dan tepung jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan.* 1 (1): 49-57.
- Fianty, E., Oktavia, Y., Suhandana, M. 2021. Pengaruh lama presto dan konsentrasi natrium bikarbonat (NaHCO_3) terhadap karakteristik tepung tulang ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*). *J. Fishtech.* 10(1) : 17-24. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v10i1.12239>.
- Fitri, N., Purwani., E. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger brachysoma*) Terhadap Kadar Protein Dan Daya TERIMA Biskuit. *Seminar Nasional Gizi 2017 Program Studi Ilmu Gizi UMS.* ISSN: 2579-9622. 139-152.
- Girsang, E.A. 2015. Daya Terima dan Kandungan Gizi Sereal yang Disubstitusi dengan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dan Tepung Jagung (*Zea mays*). *Jurnal Teknologi Pangan* Hal 1-7.
- Gisslen W. 2013. *Professional Baking: Fifth Edition.* Canada: Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Gumelar, H. 2019. Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Tepung Mocaf UPTD. *Techno Park PANGAN Gombongan.*
- Irawan, A. 2005. *Pengawetan Ikan Hasil Perikanan.* CV. Aneka, Solo

- Juanda, D. dan B. Cahyono. 2000. Ubi Jalar, Budidaya Dan Analisis Usaha Tani. Yogyakarta: Kanisius.
- Kaya, & Adrianus, O. W. 2008. Pemanfaatan tepung tulang ikan patin (*pangasius sp*) sebagai sumber kalsium dan fosfor dalam pembuatan biskuit. IPB Institut Pertanian Bogor.
- Kurnia, P., Purwani. 2008. Pemanfaatan Ikan Kembung Sebagai Bahan Baku Tepung Ikan Ditinjau Dari Kadar Abu, Air, Protein, Lemak Dan Kalsium. *Jurnal Kesehatan* ISSN 1979-7621. 1(1) : 39-46.
- Kurnia, R., Yahyah, Lumban, N., L., T. 2023. Dinamika Populasi Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) Di Teluk Kupang, Provinsi Nusa Tenggara Timur, Indonesia. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 13 (1): 17-26.
- Laksmi, R. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubstitusi telur rebus. *Animal Agriculture Journal* 1(1): 453-460.
- Lestari, D., W. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur Dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. [Skripsi]. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Lestario, L., N. 2017. Antosianin : Sifat Kimia, peranannya dalam kesehatan, dan prospeknya sebagai pewarna makanan. UGM Press. 208 Halaman.
- Manurung, H. J., Swastawati, F., Wijayanti, I. 2018. Pengaruh penambahan asap cair terhadap tingkat oksidasi ikan kembung (*Rastrelliger sp*) asin dengan metode pengeringan yang berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6 (1), 30-37.
- Meiyasa, F., Tarigan, N. 2020. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) Sebagai Sumber Kalsium Dalam Pembuatan Stik Rumput Laut. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol. 24 No.1. <https://doi.org/10.25077/jtpa.24.1.67-76.2020>
- Mervina., Kusharto, C. M., Marliyanti, S. A. 2012. Formulasi biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dan isolat protein kedelai (*Glycine Max*) sebagai makanan potensial untuk anak balita gizi kurang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23(1) : 9-16
- Muchtadi, T., R, Fitriyono, A. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung
- Murniyati, Dewi, F., R., Peranginangin, R. 2014. Teknik Pengolahan Tepung Kalsium Dari Tulang Ikan Nila. Penebar Swadaya. Jakarta. 64 Halaman.

- Midayanto, D. N., Yuwono, S., S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (4) : 259- 267.
- Nabil, M. 2005. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein.[Skripsi] Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nalendrya, I., Bakhrul, I., M., Arini, F., A. 2016. Sosis Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta L.*) Sebagai Pangan Sumber Omega-3. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(3) : 71-75.
- Nardina, A., E. 2021. Buku Tumbuh Kembang Anak.
- Noviyanti, R.D dan D. Marfuah. 2017. Hubungan Pengetahuan Gizi, Aktivitas Fisik, dan Pola Makan Terhadap Status Gizi Remaja Di Kelurahan Purwosari Laweyan Surakarta. The 6th University Research Colloquium (URECOL) 2017. Universitas Muhammadiyah Magelang. Magelang
- Nuraini, F., Eni, P. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger brachysoma*) Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Biskuit. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
https://publikasiilmiah.ums.ac.id/bitstream/handle/11617/8692/Prosiding_Semnas-GIZI-2017__15.pdf?sequence=1
- Nurfaisal, R., Amrizal, S., N., Putri., R.,M., S. 2023. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan julung-julung (*Hemiramphus sp.*) Dalam Pembuatan Flakes Sebagai Sumber Kalsium. Diss. Universitas Maritim Raja Ali Haji.
- Nurfitriyani, A., Triyastuti, M. S., Shitophyta, L. M., Wahid, B. R., & Mukhaimin, I. 2024. Perhitungan Kadar Air, Rendemen dan Uji Organoleptik Pada Ikan Asin : The Calculation of Moisture Content, Yield and organoleptic Tests on Salted Fish. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 45-55.
<https://doi.org/10.35800/mthp.12.1.2024.53300>
- Nurhadi, B, Nurhasanah, S. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Widya Padjadjaran. Bandung. Hal 24.
- Nurjanah., Abdullah, A., Sudirman, S., Tarman, K. 2014. Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perikanan, IPB Press. 339 Halaman
- Nurlaila, S., Agustin, D., M., Purdianto, D. 2017 Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. *J. Ilmu Peternakan*. 2(2): 67-71.
<https://doi.org/10.22216/jk.v3i2.37111>.
- Oktariani, E., Elida, & Holinesti, F. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Terhadap Kualitas Sus Kering. *Home Economics and Tourism Journal*. 15(2) : 1-20.

- Purnamasari, E., Bambang, I., G., Andi, N., A. 2006. Potensi dan Pemanfaatan Bahan Baku Tepung Ikan. *EPP*. 3(2):1-7
- Prahadina, V., D., M. Boer & A. Fahrudin. 2015. Sumberdaya ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta* cuvier 1817) di Perairan Selat Sunda Yang Didaratkan Di Ppp Labuan, Banten. *Jurnal Marine Fisheries* ISSN 2087- 4235. 6 (2).
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* rosc) Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris, dan Aktifitas Antioksidan. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Pratama, R. I., Rostini, I., Liviawaty, E. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus* Sp.). *J. Perikanan dan Ilmu Kelautan*. 5(1): 30-39. <https://doi.org/10.24198/jaki.v7i1.0853-2532>.
- Primasoni, N. 2010. Manfaat Protein untuk Mendukung Aktifitas Olahraga, Pertumbuhan dan Perkembangan Anak Usia Dini. *Jurnal Akademik Politeknik Padang*, 3.
- Putra, M. R. A., Nopianti, R., Herpandi, H. 2015. Fortifikasi tepung tulang ikan gabus (*channa striata*) pada kerupuk sebagai sumber kalsium. *Jurnal Fishtech*, 4(2), 128-139. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v.4i2.3507>.
- Rajis, R., Desmelati, D., Leksono, T. 2017. Pemanfaatan buah mangrove pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai pembuatan sirup terhadap penerimaan konsumen. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 22(1):51-50.
- Rifqie, G. L. 2007. Analisis Frekuensi Panjang dan Hubungan Panjang Bobot Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) di Teluk Jakarta. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor. 47 hlm.
- SNI Standar Nasional Indonesia. 1996. Susu Seral SNI 01-4270-1996. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI Standar Nasional Indonesia. 2018. SNI-2973-2018. Cara Uji Kimia (Kadar air, abu, protein) pada Produk Biskuit.
- 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 Bagian 3: 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.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan, Jilid 1-2 . bina Cipta Bandung.
- Safitri, E., Anggo, A., D., Rianingsih, L. 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Terhadap Kualitas dan Daya Terima Fish Flakes. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*. 5(1): 52-61
- Sa'diyah, H., Hadi, A. F., & Ilminnafik, N. (2016). Pengembangan Usaha Tepung Ikan di Desa Nelayan Puger Wetan. - *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*], 1(1), 39-47.
- Setiaji, B. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Karakteristik Soyflakes (*Glycinemax* L). Artikel. Universitas Pasundan. Bandung
- Setyaningsih, Dwi, Anton, A., dan Maya, P., S. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Solekah, N. 2019. Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Daya Terima dan Kandungan Biskuit Tepung Kacang Hijau Kupas. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang. 80 Halaman.
- Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil. Pertanian. Jakarta: Bharata Karya Aksara
- Spiraliga, R.R., Darmanto, Y.S., and Amalia, U., 2017, Karakteristik Nasi Analog Tepung Mocaf dengan Penambahan Tepung Rumput Laut *Gracilaria Verrucosa* dan Tiga Jenis Kolagen Tulang Ikan, J. Pengolah dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 6(1) :1-10.
- Sudarmadji, S., Bambang, H., Suhardi. 2007. Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian. Liberti : yogyakarta.
- Sumbono, A. 2021. Mineral Seri Biokimia Pangan Dasar. Yogyakarta: Deepublish.
- Sundari, D., Almasyhuri, Astuti, L. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 25(4): 235 – 242.
- Susanti, I., Lubis, E.H., Meilidayanti, S. 2017. Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. 34(1), 44-52.
- Tejosaputro, K., Suseno, T.I.P dan Jati, I.R.A.P. 2017. Pengaruh perbedaan proporsi tepung ubi jalar ungu dan tepung beras merah terhadap sifat flakes. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(2), 66-74.

- Ulfa, A., N. 2020. Studi Pembuatan Flakes Tepung Beras Merah (*Oriza Niavara*) Dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Durch*). Skripsi. Universitas Muhammdiyah Sumatra Utara. Medan.
- Vinhal, G.,L., Sanches, M.,A., Barcia, M.,T., Rodrigues, D dan Pertuzatti, P.B. 2022. Murici (*Byrsonima verbascifolia*): a high bioactive potential fruit for application in cereal bars. *LWT-Food Science and Technology*, 160, 1-9.
- Verawati, B., Nopri, Y. 2019. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Durian Pada Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Balita Underweight. *Jurnal Ilmu Gizi*. 14 (1): 106-114.
- Wiadnya, D.G.R & Setyohadi, D. 2012. Pengantar Ilmu Kelautan dan Perikanan: Subsistem Alamiah Sumberdaya ikan. Universitas Brawijaya. Malang. 45
- Widarti, W. 2019. Identifikasi *Aspergillus Sp.* pada mentega curah yang di perjual belikan di pasar terong kota Makassar. *Jurnal Media Kesehatan*. 8(2) : 24-28
- Widianto, B., Retnaningsih, Sumardi, Soedarini, Lindayani, A. R. Pratiwi dan Lestari. 2002. Tips Pangan Teknologi, Nutrisi, dan Keamanan Pangan. PT. Grasindo. Jakarta.
- Wijayanti, I, Romadhon, dan L. Rianingsih. 2015. Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain Terhadap Kadar Proksimat dan Nilai Rendemen Hidrolisat Protein Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forsk*). *Pena Akuatika*. 12 (1): 13- 23.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta Gramedia Pustaka Utama. 253 halaman.
- Yunianto. 2021. Ekologi Pangan dan Gizi. Medan: Yayasan Kita Menulis.