

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T.W, A.S. Fahmi, U. Amalia. 2006. *Diversification of Fisheries Products*. Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Apriliani, A., Sukarsa, S., & Hidayah, H. A. 2014. *Kajian Etnobotani Tumbuhan Sebagai Bahan Tambahan Pangan Secara Tradisional Oleh Masyarakat Di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas*. Scripta Biologica, 1(1), 78. <https://doi.org/10.20884/1.sb.2014.1.1.30>
- Alam,A.A.I., Bafagih, A.& Lekahena,V.N.J.2021.*Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tapioka Terhadap Mutu Sensoris dan Nutrisi Produk Otak-Otak ikan Madidihang (Thunnus albacares)*. Agritechnology, 3(1), 42. <https://doi.org/10.51310/agritechnology.v3il.53>.
- Alpinia galanga (L.) Willd. Lengkuas [Internet].2013.Sinaga E:[diakses tanggal 11April2022].Tersedia.http://bebas.vlsm.org/v12/artikel/ttg_tanaman_obat/unas/Lengkuas.pdf.
- Anderson, D.R.,dkk.2019.*An introduction to management science:Quantitative approaches to decision making, 15th Edition*.Buston:Cengage Learning,Inc.
- Arfianto, E dan E. Liviawaty.2005.*Pakan Ikan*.Yogyakarta: Kanisius.
- Astuti NP.2009.*Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati*.[karya tulis ilmiah].Program Studi Universitas Muhamadiyah.Suraarta.http://etd.eprints.ums.ac.id/5714/1/J_300060002.PDF[11 April 2022].
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2013. Standar Nasional Indonesia (SNI) 7757:2013 Otak-Otak Ikan. www.bsn.go.id.
- Bailey, M. E.1998. *Maillard Reaction and Meat Flavour Development*. New York: Blackie Academic and Profesional.
- BPOM. 2019. *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan*. Badan Pengawas Obat Dan Makanan, 1–308.
- Bustami, G. 2012. *Ikan Tuna Indonesia*. Direktur Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional Kementerian Perdagangan Republik Indonesia, 1–20.
- Data Komposisi Pangan Indonesia.www.panganku.org/id-ID/view. [diakses]pada 11April 2022.
- Desi,Desi,Natalia,Stella kairupan dan Handry Rawung.2016.*Mutu Cabai Rawit (Capsicum Frutescens L.)pada Tingkat Kematangan dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan*. Papua,Jurusan Teknologi Pertanian,

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Papua. Vol.10 No.1.

Diyah I.2013.*Daun Pembungkus Makanan Paling Aman dan Ramah Lingkungan*.<http://www.kompasiana.com> [11 April 2022]

Febriani, Reni, Eti Rohaeti, Wulan Tri Wahyuni.2021. *Aktivitas anti Bakteri dan Toksisitas Minyak Serai Dapur 9Cymbopogon citratus) dengan Perlakuan Pemekatan pada Suh Berbeda*. *Analytical and Environmental Chemistry*. Vol.6 No.2.

Firdaus, M. 2019. *Profil Perikanan Tuna Dan Cakalang Di Indonesia*. Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan, 4(1), 23. <https://doi.org/10.15578/marina.v4i1.7328>

Fithriyah, Lailatul.2021.*Produksi dan Pemasaran Gyoza Ikan Mujair (Preochromis mossambicus) Ranu Klakah*. [Tugas Akhir]. Jember: Politeknik Negeri Jember.

Gumelar, Galuh.2011. *Analisis Kelayaan Bisnis Kedai Kopi Mobil di Wilayah Kota Bogor*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Jayani, Dwi Hadya.2019.*Produksi Tuna, Tongkol dan Cakalang Indonesia Terbesar di Dunia*.<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2019/09/10/produksi-tuna-tongkol-dan-cakalang-indonesia-terbesar-di-dunia>, diakses pada 11 April 2022.

Jusniati., Patang., Kadirman.2017.*Pembuatan Abon dari Jantung Pisang (Musa paradisiaca) dengan Penambahan Ikan Tongkol (Euthynnus affinis)*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.3:58-66.

Karim, Mutemaninna., Susilowati, A. Dan Asnidar. 2013. *Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Otak-Otak dengan Bahan Baku Ikan Berbeda*. *Jurnal Balik Diwa Sains dan Teknologi Volume 4 No.1 Januari-Juni 2013*. Makassar.

Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2014. *Warta Ekspor Edisi Juni 2014*. Ditjen PEN, 1–20.

Levita, J., Simanjuntak, N. and Subarnas, A. 2019 'Review: Biopiperin Terinklusi dan Aktivitas Antiinflamasi Piperin', *JSTFI*. 8(1), pp. 9-15.

Maghfiroh. 2000. Departement of Health, Education and Walfare 1972. FAO.

Manope, Billy F., Paulus K., Hendra T.2014.*Analisa Kelayakan Usaha Komoditas Biji dan Fuli Pala Melalui Penilaian Aspek Finansial pada Pedagang Pengumpul "Kios Chandra" di Pulau siau*. *Jurnal EMBA*, Vol.2.No.4. Hal.320-330.

- Manuho, Priskila., Zevania M., Trixie M., Novi S.B. 2021. *Analisa Break Even Point (BEP)*. Jurnal Ipteks akuntansi bagi Masyarakat, Vol.5. No.1. Hal 21-28.
- Moeloek FA. 2006. *Herbal dan traditional medicine: National perspectives and policies in Indonesia*. Jurnal Bahan Alam Indonesia, 5(1):293-97.
- Muhtarom, Iqbal. 2021. *Kenali Tiga Jenis Tepung Terigu Menurut Kadar Protein dan Kegunaannya*. https://cantiktempoco.cdn.ampproject.org/v/s/cantik.tempoco.co/amp/1473213/kenalitigajenistepungterigumenurutkadarproteinndankegunaannya?amp_js_v=a6&_gsa=1&usqp=mq331AQKKAFQArABIIACAw%3D%3D#aoh=16495536670939&referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com&_tf=Dari%20%251%24s&share=https%3A%2F%2Fcantik.tempoco%2Fread%2F1473213%2Fkenali-tiga-jenis-tepung-terigu-menurut-kadar-protein-dan-kegunaannya, Diakses pada 11 April 2022
- Muqsit, A., Yusfiandayani, R., & Baskoro, M. S. 2016. *Analisis komposisi Lambung Madidihan (Thunnus albacares) hasil tangkapan di rumpon perairan kaur menggunakan indeks prepoderans*. Jurnal teknologi perikanan dan kelautan, 7(1), 57-58.
- Mustika, Aisyah. 2020. *Produksi dan Pemasaran Cireng Isi Daging Ayam dengan Substitusi Daun Kelor (Moringa oleifera lamk)*. [Tugas Akhir]. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Naufalin R, Herastuti SR. 2012. *Pengawet alami pada produk pangan*. Purwokerto: Tim UPT Percetakan dan Penerbitan Universitas Jenderal Soedirman.
- Octavianus, T., Supriadi, A., Siti Hanggita R.J. 2009. *Analisis Korelasi Harga Terhadap Warna volume membentuk produk yang porous dan Mutu Sensoris Kempang Ikan Gabus (Channa striata) mempunyai densitas rendah selama proses di Pasar Cinde Palembang penggorengan*. 5. 12-42.
- Prasetyowati NP. 2010. *Analisa kandungan vitamin C pada cabai rawit (Capsicum Frutescens L.) berbagai varietas* [skripsi]. Universitas Muhamadiyah Semarang-Semarang.
- Putra, D.A.P.P., T.W. Agustini dan I. Wijayanti. 2015. *Pengaruh penambahan karagenan sebagai stabilizer terhadap karakteristik otak-otak ikan kurisi (Nemipterus nematophorus)*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, Vol.4, No.2.
- Riadi, Muchlisin. 2020. *Ikan Tuna (Klasifikasi, Jenis, Kandungan Gizi dan Grade Mutu)*. Diakses pada 11 April 2022 dari <https://kajianpustaka.com/2020/02/ikan-tuna-klasifikasi-jenis-kandungan-gizi-dan-grade-mutu.html>.
- Rohmawati, N., Sulistiyani., Ratnawati, L.Y. 2013. *Pengaruh Penambahan Keluwih (Artocarpus camasi) Terhadap Mutu Fisik, Kadar Protein, dan*

- Kadar Air Abon Lele Dumbo (Clarias gariepinus). Jurnal Ikesmas.*9(2):127-135.
- Tako, M., Tamaki, Y., Teruya, T., & Takeda, Y.2014. *The principles of starch gelatinization and retrogradation.**Food and Nutrition Sciences*,5, 280-291. <http://dx.doi.org/10.4236/fns.2014.53035>.
- TimDokter.2016.*Apakah Sehat Andai Kita Makan ikan Setiap Hari?*.https://doktersehatcom.cdn.ampproject.org/v/s/doktersehat.com/informasi/kesehatan-umum/apakah-sehat-andai-kita-makan-ikan-setiap-hari/amp/?amp_js_v=a6&_gsa=1&usqp=mq331AQKKAFQArABIIACAw%3D%3D#aoh=16484361338098&referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com&_tf=Dari%20%251%24s&share=https%3A%2F%2Fdoktersehat.com%2Finformasi%2Fkesehatan-umum%2Fapakah-sehat-andai-kita-makan-ikan-setiap-hari%2F, Diakses pada 11 April 2022.
- Prabandari, Ayu Isti.2021.*Ciri-Ciri Pohon Kelapa yang Perlu Diketahui, Tanaman dengan Buah Kaya Manfaat*.<https://m.merdeka.com/jateng/ciri-ciri-pohon-kelapa-yang-perlu-diketahui-tanaman-denganbuah-kaya-manfaat-klm.html>, Diakses pada 12 April 2022.
- Siburian,Mayer T, Dkk.2019.*Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Otak-Otak Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus)*.Fakultas Perikanan dan kelautan Universitas Riau Pekanbaru.
- Standar Nasional Indonesia.1992.*Bawang Merah*.SNI 3159:1992.Jakarta:Badan Standarisasi Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia.1992.*Jahe Segar*.SNI 3179:1992.Jakarta: Badan Standarisasi Indonesia,
- Standar Nasional Indonesia.1995.*Lada Putih*.SNI 0004:1995.Jakarta:Badan Standarisasi Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia.2001.*Gula Kristal Putih*.SNI 3140:2001.Jakarta: Badan Standarisasi Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia.2008.*Telur ayam Konsumsi*. SNI 3295:2008.Jakarta: Badan Standarisasi Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia.2009.*Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*.SNI 3751:2009.Jakarta: Badan Standarisasi Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia.2014.*Kunyit*.SNI 7953:2019.Jakarta:Badan Standarisasi Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia.2015.*Garam Konsumsi Beryodium*.SNI 3556:2015. Jakarta:Badan Standarisasi Indonesia.
- Sucipto, A.2010. *Studi Kelayaan Bisnis*. Malang:UIN Malii Press.

- Suprpti,L.2005.*Teknologi pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan pemanfaatannya*.Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Supriana, A.B. Hascaryo, S.H. Wisudo, M. Baskoro, dan V.P.H Nikijuluw. 2014. *Model Rantai Nilai Pengembangan Perikanan Tuna, Tongkol dan Cakalang di Indonesia*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia Volume 17 Nomor 2. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Suzuki, T. 1981.*Fish And Krill Protein Processing Technology*. London: Applied Science Publishers LTD.
- Wahyuningsih, Dewi H.2021.*Pembuatan Otak-Otak Ikan Gabus Sebagai Alternatif Makanan Sumber Albumin* dalam Sabbhata Yatra:Jurnal Pariwisata dan Budaya Volume 1 No.01.
- Wibowo S.2006.*Budidaya bawang, bawang putih,bawang merah,bawang bombay*. Jakarta:Penebar Swadaya.hal 80-81
- Widarta, I. wayan R. (2018). *Teknologi Telur*. Journal of Chemical Information and Modeling, 53(9), 1689–1699.
- Yasin YY.2009. *Penggunaan pupuk daun dan paclobutrazol terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman cabai merah (Capsicum Annum) dalam polybag* [skripsi].Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor-Bogor.