

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, Dyah Ayu, Simon Widjanarko, dan Dian Ningtyas. 2014. “Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* B.): Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 214–23.
- Aryanta, I. Wayan Redi. 2023. “Manfaat Ikan Salmon untuk Kesehatan”. [Skripsi] *Fakultas Kesehatan. Program Studi Kesehatan. Universitas Hindu Indonesia*. 5(1): 19–24.
- Azizah, Helga Nur. 2022. “Pengaruh Konsentrasi Tepung Labu Kuning dan Tepung Edamame terhadap Sifat Kimia, Fisik, dan Sensoris Minuman Flakes”. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian. Program Studi Teknologi Industri Pangan. Politeknik Negeri Jember.
- Badan Standarisasi, Nasional. 2010. “Gula Kristal”. *SNI 3140: 2010*.
- Badan Standarisasi, Nasional. 2013. “Bawang Putih (*Allium sativum* L.)”. *SNI 3160: 2015*.
- Badan Standarisasi, Nasional. 2013. “Pempek Ikan Rebus Beku Penanganan dan Pengolahan”. *SNI 7661.3: 2013*
- Badan Standarisasi, Nasional. 2015. “Pedoman Pengujian Sensori Pada Produk Perikanan”. *SNI 2346: 2015*.
- Badan Standarisasi, Nasional. 2016. “Garam Konsumsi Beriodium”. *SNI 3556: 2016*.
- Badan Standarisasi, Nasional. 2019. “Syarat Mutu Pempek Ikan”. *SNI 7661: 2019*.
- Dini, Brogina Mayank, Luh Putu Trisna Darmayanti, dan I. Ketut Suter. 2020. “Pengaruh Perbandingan Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dengan Sayur Gonda (*Sphenoclea zeylanica* G.) terhadap Karakteristik Bakso”. *jurnal Itepa*. 9(4): 426–37.
- Djunaidah, Iin Siti. 2017. “Tingkat Konsumsi Ikan Di Indonesia : Ironi Di Negeri Bahari”. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kleautan*. 11(1): 12–24.
- Duha, Aya Atira Abya Ramadhani. 2023. “Pengaruh Perbandingan Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dan Puree Wortel (*Daucus carota* L.) terhadap Karakteristik Sensori Siomay Ikan Kembung”. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Fadhallah, Esa Ghanim, Fibra Nurainy, dan Erdi Suroso. 2021. “Karakteristik

- Sensori , Kimia dan Fisik Pempek dari Ikan Tenggiri dan Ikan Kiter pada Berbagai Formulasi”. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 21(1): 16–23.
- Fauziah, M.F. 2017. “Analisis Usaha Pengolahan Ikan Laying (*Decapterus* sp) sebagai Penyedap Rasa”. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Universitas Jenderal Soedirman.
- Hafiludin. 2011. “Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*)”. *Jurnal Kelautan*. 4(1): 1–10.
- Haliza, Winda, Sari Intan, dan Sri Yuliani. 2012. “Penggunaan Mixture Response Surface Methodology pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma undipes k . koch*) sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat”. *Jurnal Pasca Panen*. 9(2): 96–106.
- Handayani, Verury Verona. 2020. “Cek Kalori Jajanan Favorit yang Super Nagih”. Dalam *Artikel Halodoc*. Jakarta. Hal. 1.
- Hindarto, Ahmad Riko, Ery Pratiwi, dan Sudjatinah. 2021. “Subtitusi Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta* L.) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Abon Jantung Pisang”. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Hal. 1–7.
- Indiarto, R., Nurhadi B, dan Subroto E. 2012. “Kajian Karakteristik Tekstur dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa”. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106–16.
- Iswara, Jasmine Aldrina, Elisa Julianti, dan Mimi Nurminah. 2019. “Karakteristik Tekstur Roti Manis Dari Tepung, Pati, Serat dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 7(4): 12–21.
- Karneta, R., A. Rejo, G. Priyanto, dan R. Pambayun. 2013. “Difusivitas Panas dan Umur Simpan Pempek Lenjer”. *Jurnal Keteknikaan Pertanian*. 1(1): 6–22.
- Kaswinarni, Fibria. 2015. “Aspek Gizi, Mikrobiologis, dan Organoleptik Tempura Ikan Rucah dengan Berbagai Konsentrasi Bawang Putih (*Allium sativum*)”. *Jurnal Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. 1(1): 127–30. doi: 10.13057/psnmbi/m010121.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan, Republik Indonesia. 2020. “Ikan Kembung Vs Ikan Salmon”. Materi yang disampaikan dalam Penyebaran Teknologi Pertanian. Materi yang disampaikan pada penyuluhan dan pelatihan Kelautan dan Perikanan. <https://twitter.com/puslatluhkp>. [24 Juni 2023].
- Kementerian Pertanian, Republik Indonesia. 2021. “Mengenal Tapioka”. Materi

yang disampaikan oleh Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian. <https://pustaka.setjen.pertanian.go.id/index-berita/2220-mengenal-tapioka>. [26 Juni 2023].

- Maulid, Deden Yusman, dan Mala Nurilmala. 2015. “DNA Barcoding untuk Autentikasi Produk Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp*)”. *Jurnal Akuatika*. 6(2): 154-160.
- Muid, Abdul, Said Salim Dahda, dan Elly Ismiyah. 2021. “Penerapan Metode Taguchi untuk Meningkatkan Kualitas Produk UKM Makanan Khas Sidayu Bonggol”. *Jurnal Sistem dan Teknik Industri*. 1(2) (E-ISS : 2621-8933): 304–21.
- Nalendrya, Iwenda, Ibnu Malkan Bakhrul Ilmi, dan Firlia Ayu Arini. 2016. “Sosis Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta L.*) sebagai Pangan Sumber Omega 3”. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(3): 71–75. doi: 10.17728/jatp.178.
- Nofitasari, Neli. 2015. “Pengaruh Penggunaan Jenis Ikan Yang Berbeda Terhadap Kulaitas Produk”. Artikel Persyaratan Wisuda. Fakultas Teknik. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang. Hal. 1-16.
- Novianti, Teni. 2020. “Kajian Pemanfaatan Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger spp*) sebagai Bahan Penyedap Rasa Alami Non MSG dengan Pendekatan Bioekonomi Perikanan”. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*. 2(2): 56–68.
- Noviyanti., Wahyuni, S., Syukri, M. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Subtitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 1(1): 58-66.
- Rahussidi, Muhammad Akbar, Sumardianto, dan Ima Wijayanti. 2016. “Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Tepung Tapioka (*Manihot utilissima*) dan Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*) terhadap Kualitas Bakso Ikan Lele”. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(3): 17-24.
- Rajagukguk, Merlin. Ervina. R. 2011. “Pengaruh Kombinasi Tepung Tempe Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta L.*) Jantan Terhadap Kualitas Cookies”. [Thesis]. UAJY.
- Saliada, Farnis, Hens Onibala, dan Nurmeilita Taher. 2017. “Karakteristik Surimi yang dibuat dari Hasil Pencucian Daging Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) Dengan Air Dingin ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)”. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2): 54–57.

- Sari, Mandala Tisa, Dira, dan Shinta. 2017. "Analisis Formalin pada Ikan Asin Kembung di beberapa Pasar Di Kota Padang Dengan Metoda Spektrofotometer UV-VIS". *Journal of Scientech Research*. 2(2): 159–66.
- Setyowati, Weny Tri, dan Fithri Choirun Nisa. 2014. "Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung): Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 224–31.
- Sipayung, Mely Y, Suparmi, Dahlian. 2013. "Pengaruh Suhu Pengukusan terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Runcah". *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*. 1(1): 1–26.
- Siswanti, Priscillia Yolanda Agnesia, dan R. Baskaria Katri A. 2017. "Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dalam Pembuatan Camilan Stik". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 10(1): 41-49.
- Sulistiyati, T.D., E. Suprayitno dan D.T Anggita. 2017. "Subtitusi Jantung Pisang Kapok Kuning (*Musa paradisiaca*) sebagai Sumber Serat terhadap Karakteristik Organoleptik Dendeng Giling Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*)". *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 9(2): 78-90.
- Syamsul, Eka Siswanto, Olanda Anugerah, dan Risa Supriningrum. 2020. "Penetapan Rendemen Ekstrak Daun Jambu Mawar (*Syzygium jambos* L. Alston) Berdasarkan Variasi Konsentrasi Etanol dengan Metode Maserasi". *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*. 2(3): 301–8.
- Talib, Ahmad, dan T. Marlana. 2015. "Karakteristik Organoleptik dan Kimia Produk Empek-Empek Ikan Cakalang". *Jurnal Agribisnis Perikanan*. 8(1): 50–59.
- Tarwendah, Ivani Putri. 2017. "Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66–73.
- Thariq, Ahmad Shofie, Fronthe Swastawati, dan Surti Titi. 2014. "Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami)". *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3): 20–25.
- Utari, Kurnia Suci Tri, Eko Nurcahya Dewi, dan Romadhon. 2016. "Sifat Fisik Kimia Fizek Snack Ekstrusi Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Grit Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*)". *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(4): 33–42.

- Virgantari, Fitria, Arief Daryanto, Harianto, dan Sri Utami Kuntjoro. 2011. “Dinamika Konsumsi Produk Perikanan Di Indonesia”. *Jurnal Ekologia*. 11(2): 22–30.
- Wahyudi, Muhammad Rizky. 2018. “Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Pempek Lenjer Berbahan Ikan Laut Dan Tawar”. [*Skripsi*]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang
- Widiyanti, L. P. M., I. G. A. N. Setiawan, dan I. A. P. Suryanti. 2015. “Pengaruh Garam Dapur dan Cupri Sulphat Terhadap Pertumbuhan *Alga cyanophyta* yang Diisolasi dari Batu Bata Bangunan Pura Di Desa Tejakula Buleleng”. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 4(2): 608–20.
- Yuliana, N., Yoyok B. Pramono, dan A. Hintono. 2013. “Kadar Lemak, Kekenyalan, dan Cita Rasa Nugget Ayam Broiler”. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 301–8.
- Zein, S., L. Yasyifa, R. Khozi, E. Harahap, FH Badruzzaman, dan D. Darmawan. 2019. “Pengolahan Dan Analisis Data Kuantitatif Menggunakan Aplikasi SPSS”. *Jurnal Teknologi Pendidikan dan Pembelajaran*. 4(1): 1–7.