

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, Yurisa. 2020. "Analisa Perbedaan Nilai Tingkat Kesukaan Produk Otak-Otak Ikan Terhadap 3 Jenis Ikan". [*Laporan Kerja Praktik Akhir*]. Program Studi Pengolahan Hasil Laut. Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai. Dumai.
- AOAC. 2012. "Official Methods of Analysis of AOAC International, 19th Edition, 2012". *AOAC International*, (1), 1- 26. Washington D.C., USA.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. "Otak-Otak Ikan". Standar Nasional Indonesia (SNI) 7757: 2013.
- Dewi Sartika dan Asriyanti Syarif. 2016. "Formula Penambahan Ampas Tahu terhadap Kandungan Kimia Otak-Otak Ikan Tenggiri". *Jurnal Agrotek*. 10(2): 99-107.
- Fajri, 2011. "Pengaruh Penambahan Jagung dan Wortel pada Pembuatan Otak-Otak Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) terhadap Mutu Organoleptip". [*Skripsi*]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Fera, F. dan N. Asyik. 2019. "Karakteristik Kimia dan Organoleptik Produk Stik dengan Substitusi Daging Ikan Gabus (*Cahhna striata*)". *Journal Fish Protech*. 2(2): 148-156.
- Hapsari, Annisa. 2021. "Manfaat Ikan Tenggiri". <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-ikan-tenggiri/>. Diakses pada tanggal [25 Februari 2023].
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). 2022. "Sampai Kuartal III, Produksi Ikan RI Capai 68% dari Target 2022". <https://dataindonesia.id/agribisnis-kehutanan/detail/sampai-kuartil-iii-produksi-ikan-ri-capai-68-dari-target-2022>. Diakses pada tanggal [5 Juli 2023].
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). 2022. "Angka Konsumsi Ikan RI Naik Jadi 56,48 Kg/Kapita pada Tahun 2022". <https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/angka-konsumsi-ikan-ri-naik-jadi-5648-khkapita-dapa-2022>. Diakses pada tanggal [5 Juli 2023].
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. "Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI): Tepung Singkong/Tapioka". https://m.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-tkpi&kmakan=BP070#Gizi diakses ada tanggal [4 Juli 2023].
- Korompot, Abdul R. H., Feti Fatimah dan Audy D. Wuntu. 2018. "Kandungan Serat Kasar dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) pada Berbagai Kadar Garam, Suhu dan Waktu Fermentasi". *Jurnal Ilmiah Sains*. 18(1): 31-34.

- Lestari, D. W. 2013. "Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu". [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Miami, Betty Maria. 2019. "Rasio Tepung Tapioka, Labu Siam terhadap Karakteristik Fisikokimia, Organoleptik Kerupuk Labu Siam (*Sechium edule*)". [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Mohi, R. A. 2014. "Analisis Potensi Pengembangan Tambak Garam di Desa Siduwonge Kecamatan Randangan Kabupaten Pohuwoto". [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Nessianti, Apiela. 2015. "Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam (*Sechium edule*) terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*)". *e-Jurnal Boga*. 4(3): 79-84.
- Nurin, Fajarina. 2022. "7 Manfaat Labu Siam untuk Kolesterol Hingga Anemia". <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-labu-siam/>. Diakses pada tanggal [13 Februari 2023].
- Nurjannah, Taufik Hidayat dan Silvia Mawarti Perdana. 2015. "Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Ikan pada Wanita Desa di Indonesia". *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 18(1): 19-27.
- Octavia, Nadia. 2021. "Manfaat Daun Bawang yang Mungkin Belum Anda Tahu". <https://www.klikdokter.com/gaya-hidup/diet-nutrisi/manfaat-daun-bawang-yang-mungkin-belum-anda-tahu>. Diakses pada tanggal [4 Juli 2023].
- Paramashinta, Hema. 2018. "Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Flakeb* Berbahan Tepung Jagung (*Zea mays L*), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*) dan Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*)". [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember.
- Pratama, M. 2017. "Identifikasi Atribut Aroma dan Rasa Rempah dengan Profiled Test". *Jurnal Agroindustri Halal*. 3(2): 126-132.
- Ramlawati, R. dan Ramli, A. 2018. "Pembuatan Berbagai Produk Olahan Ikan Bagi Kelompok Tani Nelayan di Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar". *Jurnal IPA Terpadu*. 1(2): 86-95.
- Ristianingsih, Y., Indriana Lestari, dan Wibiana Wulandari. 2021. "Pektin: Biosorben". Yogyakarta: LPPM UPN Veteran Yogyakarta.

- Rosida, Dedin Finatsiyatull. 2021. "Buku Ajar Modifikasi Pati dari Umbi-Umbian Lokal dan Aplikasinya untuk Produk Pangan". Surabaya: CV. Putra Media Nusantara (PMN).
- Rostiawati, A. L., Taslim C. M., dan Soetrisno D. 2013. "Rekristalisasi Garam Rakyat dari Daerah Demak untuk Mencapai SNI Garam Industri". *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(4): 217-225.
- Santoso, Agus. 2011. "Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian". Dalam *Magistra Edisi Maret*, 75: 35-40.
- Sari, M. W. Dan Sulandari, L. 2014. "Pengaruh Jumlah Asam Sitrat dan Agar-Agar terhadap Sifat Organoleptik Manisan Bergula Puree Labu Siam (*Sechium edule*)". *E-journal Boga*. 3(1): 100-110.
- Sartimbul, Aida, F. Iranawati, A.B. Sambah, D. Yona, N. Hidayati, L.I. Harlyan, S.H.J. Sari, dan M.A.Z. Fuad. 2017. "Pengolahan Sumberdaya Perikanan Pelagis di Indonesia". Malang: UB Media.
- Siburian, Mayer Titus. 2019. "Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Otak-Otak Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan Pengolahan Berbeda". [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru.
- Sonya, A. 2019. "Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Otak-Otak Ikan Asap dengan Konsentrasi Asap Cair yang Berbeda". [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Ogan Ilir.
- Syafruddin, Hamka Hasan dan Fuad Amin. 2016. "Analisis Kadar Protein pada Ikan Lele (*Clarias batrachus*) yang Beredar di Pasar Tradisional di Kabupaten Gowa dengan Menggunakan Metode Kjeldahl". *Jurnal Farmasi*. 13 (2): 77-87.
- Talib, A. dan Marlina. 2015. "Karakteristik Organoleptik dan Kimia Produk Empek-Empek Ikan Cakalang". *Jurnal Agribisnis Perikanan*. 8(1): 50-59.
- United State Departement of Agriculture USDA. 2018. "*Physiochemical Properties and Tastes of Gels from Japanese Spanish Mackerel (Scomberomorus niphonius) Surimi by Different Washing Processes*". <https://pubag.nal.usda.gov/catalog/624444>. Diakses pada tanggal [1 Maret 2023].
- United State Departement of Agriculture. 2019. "*Chayote (Sechium edule): A review of Nutritional Composition, Bioactivities and Potential Applications*". <https://pubag.nal.usda.gov/catalog/6161201>. Diakses pada tanggal [1 Maret 2023].

- Utama, Q.D., Zainuri, Dewa Nyoman A.P., Rucitra W., Nurul Aini. 2022. "Dekafeinasi Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Lombok Menggunakan Sari Labu Siam (*Sechium edule*)". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(1): 77-87.
- Wahyudiati, Dwi. 2017. "Biokimia. Mataram": Leppim Mataram.
- Yanto, F., M. Lasindrang dan S. Une. 2020. "Pengaruh Penambahan Pektin Ekstrak Kulit Buah Salak Terhadap Penambahan Sifat Fisik Selai Kulit Pisang Kepok". *Jambura Journal of Food Technology*. 2(2): 23-32.