

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M., E. Efendi., and N. M. Noor. (2018). Proses Pengolahan Ikan Teri (*Stolephorus* Sp.) Dan Pemanfaatan Limbahnya Sebagai Bahan Baku Pakan Ikan Dalam Mendukung Konsep *Zero Waste*. *Jurnal Perikanan Unram*, 8(1), 47–54.
- Asfar, A. M. I. A., A. Rifai., M. I. Nurdin, J. D. Damayanti, and A. M. I. Asfar. (2020). Pengolahan Ikan Teri Kering Menjadi Abon Asin Gammi. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 34-36.
- Astawan. (2011) Pangan Fungsional Untuk Kesehatan Yang Optimal. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor*, 39-40.
- Ayu, B. Woro, R. Ismono, and A. Soelaiman. (2013). Analisis Nilai Tambah Pada Klaster Industri Pengolahan Ikan Teri Kering Di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung. 1(3), 50-53.
- Badan Standarisasi Nasional. (2022) Selai Kacang SNI 2979:2022. *Standar Nasional Indonesia*, 1-30.
- BPOM RI. (2011) Peraturan Kepala BPOM RI tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. 21.
- BPOM RI. (2016) Peraturan Kepala BPOM RI tentang Acuan Label Gizi. 1-9.
- BPOM RI. (2021) Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 26 tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan. 1-16.
- BPOM RI. (2023) Kenali dan Cermati Label Informasi Nilai Gizi. 10-11.
- Hasyim, C. Livsanthi, and E. C. Ohoiwutun. (2020) Strategi Komunikasi Pemasaran Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) Kering. *Jurnal Penelitian Komunikasi*, 21(2), 131–44.
- Hitijahubessy, M. Mailoa, and E. Moniharapon. (2021) Karakteristik Kimia dan Organoleptik Selai Oles Kenari (*Canarium indicum* L.) Dengan Penambahan Susu Full Cream. *MAKILA*, 15(2), 130–40.

- Kamudung, Oksen, Y. R. Tega, and K. U. Henggu. Karakteristik Kandungan Mutu Ikan Asin Kering Teri.
- Kusuma, J. Kusnadi, and S. Winarsih. (2017) Kombinasi Pasteurisasi, Suhu, dan Masa Simpan Terhadap kadar Aflatoksin pada Selai Kacang Tanah. *Indonesia Journal of Human Nutrition*. 4(2), 88-96.
- Nuradi, and E. J. Budiman. (2018) Analisis Kadar Kalsium (Ca) Pada Ceker Ayam Kampung Dan Ceker Ayam Potong Dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *Jurnal Media Analis Kesehatan*, 9(2) 34-45.
- Ohoiwutun, M. Kristina, E. C. Ohoiwutun, and C. L. Hasyim. (2017) Peningkatan Kualitas Ikan Teri Kering di Desa Sathean, Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2) 150.
- Perdani, F. R. Zakaria, E. Prangdimurti. (2016) Pemanfaatan Minyak Sawit Mentah Sebagai Hepatoprotektor Pada Ibu Rumah Tangga Di Dramaga Bogor. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 17(2) 119-128.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jendral. (2023) Statistik Konsumsi Pangan. *Kementrian Pertanian*. 13-14.
- Regina, H. Sudrajad, and D. Syaflita. (2018) Measurement of Viscosity Uses an Alternative Viscometer. *Jurnal Geliga Sains*. 6(2), 127-132.
- Rusman, Arman, S. Katadi, and N. Rahamat. (2020) Identifikasi Kalsium (Ca) Pada Ikan Bandeng Kering Dari Asal Soropia Dengan Metode Spektroskopi Serapan Atom. 1
- Samponu, E. Moniharapon, and H. C. D. Tuhumury. (2023). Karakteristik Kimia Selai Kacang Tersubstitusi Kenari. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*. 2(2), 364-369.
- Savitri, I. K. Enda, B. Silaban, and R.B.D. Sormin. (2018) Quality of Dried Anchovy (*Stolephorus* sp.) from Buru Island Produced by Using Closed Sun Dryer. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 21, 3(28) 543.

- Setyaningrum A. and Sukei. (2013) Preparasi Penentuan Ca, Na, dan K dalam Nugget Ayam-Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Sains dan Seni Pomits*. 2(1) 61-62.
- Suter, (2013) Pangan Fungsional dan Prospek Pengembagannya. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Udayana, Kampus Bukit Jimbaran, Badung*.
- Sutono, Dian, and A.Susanto. (2016) Anchovy (*Stolephorus sp*) Utilization at Coastal Waters of Tegal. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 6(2) 4.
- Wirawan, Wahyu Mushollaeni. (2008) Optimasi Lama Blanching Pengolahan Selai Kacang Tanah Metode Regresi Kuadratik. *Buana Sains* 8(1) 73-80.
- Santosa, Winnie Nirmala. "EFFECT OF CALCIUM FORTIFICATION ON HEALTH." *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan* 11, no. 1 (June 26, 2024): 13.
- Dipowaseso, Dwi Ahmadi, and Antonius Hintono. "Karakteristik Fisik Dan Daya Oles Selai Kolang-Kaling yang Dibuat Melalui Substitusi Pektin dengan Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Pengental," n.d.
- Soedirga, Lucia Crysanthi, and Melanie Cornelia. "Karakteristik Fisikokimia Nugget Nabati Berbasis Kacang Arab Dan Akar Lotus Dengan Variasi Jenis Filler [Physicochemical Characteristics Of Chickpea And Lotus Root Plant-Based Nuggets With A Variety Of Filler Types." *FaST - Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)* 6, no. 2 (November 30, 2022): 120.
- Hitijahubessy, Maria S, Meitycorfrida Mailoa, and Erynola Moniharapon. "Karakteristik Kimia dan Organoleptik Selai Oles Kenari (*Canarium indicum* L.) Dengan Penambahan Susu Full Cream." *MAKILA* 15, no. 2 (December 30, 2021): 130–40.
- Septiana, Indah, and Sri Palupi. "Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Pasta Pada Hidangan Verde Fettuccini Carbonara," n.d.
- Rahmi, Yosfi. "Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus Commersini* Lac.) Sebagai Sumber Kalsium Dan Protein Pada Corn Flakes Alternatif Sarapan Anak Usia Sekolah" 10 (2018).

Irmayadani, Irmayadani. "The Effect Of Adding Corn Starch And Sucrose On The Quality Of Yellow Pumpkin Jam (*Cucurbita moschata* durh)." *Serambi Journal of Agricultural Technology* 6, no. 1 (June 5, 2024)