

DAFTAR PUSTAKA

- Alfian, R., Sari, L, P., Nugroho, R, A. 2022. “*Perubahan Mutu Dan Kandungan Gizi Ikan Sarden Kaleng Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang*”. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. Hal 215-225.
- Atilah, N., dan Gischa, S. 2023. “*Kandungan nutrisi pada ikan dan manfaatnya bagi kesehatan*”. Jurnal Gizi dan Pangan Sehat. Hal 112–120.
- Azzahra, A., 2024. “*Analisis Impak Cara Penyajian Suhu Tinggi Terhadap Mutu Nugget Ayam Siap Konsumsi*”. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan. Universitas Matram.
- Diana, S., Aprilliana, P. 2021. “*Analisis Kandungan Protein Yang Terdapat Dalam Daun Jambu Biji (Psidium guajava L.) Menggunakan Metode Kjeldahl & Spektrofotometri UV-VIS*”. Jurnal Farmagazine Vol. VIII No.2 Agustus 2021
- Fitrawan, M., D., Mubarak, A. S., Pujiastuti, D. Y. 2023. “*Pengaruh Suhu Pengukusan yang Berbeda Terhadap Kadar Albumin Ikan Layang (Decapterus ruselli)*”. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga, Surabaya, Jawa Timur, Indonesia.
- Hetrik, M., Fratama, R., Ramadhan A., Cahyuda, N., Aliwasa. 2024. “*Uji Kandungan Protein Pada Mie Sagu*”. Jurnal Agroindustri Pangan. Vol. 3 No. 3. Hal 162 – 163. Politeknik Negeri Sambas.
- Hull. 2010. Glucose Syrups Technology and Applications. In Glucose Syrups: Technology and Applications. USA
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2019. “*Arti Tekstur*”. Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI).
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2019. “*Potensi kelautan dan perikanan Indonesia*”. Laporan Tahunan KKP.
- Lubis, F. M., Daulay, A.S., Nasution, H. M.,. 2022. “*Optimasi Pembuatan Tepung Jagung Termodifikasi (Modified Corn Flour) Berdasarkan Kadar Protein Secara Fermentasi Dengan Bakteri Asam Laktat (BAL)*”. Universitas Muslim Nusantara Al Washliyah. Medan.
- Maulidah, R., Istyadi M., Sauqina. 2022. “*Pengaruh Lama Pemasakan Yang Berbeda Terhadap Kadar Protein Dan Lemak Tepung Ikan Papuyu (Anabas testudineus)*”. Program Studi Pendidikan IPA, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Lambung Mangkurat. Vol. 1 No. 3.

- Maulidya, R. 2023. "*Studi potensi perikanan di Kabupaten Jember dan pengaruhnya terhadap industri pangan*". Jurnal Agribisnis dan Perikanan. Hal 55–67.
- Munthe, I., M. Isa, Winaruddin, Sulasmi, Herrialfian., Rusli. 2016. "*Analisis kadar protein ikan Depik (Rasboratawarensis) di Danau Laut Tawar Kabupaten Aceh Tengah*". Jurnal Medika Veterinaria. Hal 67-69.
- Probosari, E., 2019. "*Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. Fakultas Kedokteran*". Universitas Diponegoro. Vol. 7 No. 1.
- Putri, R., Nugraha, F., 2022. Stabilitas Protein Ikan selama Penyimpanan: Studi Kasus pada Ikan Sarden dan Tuna Kaleng. Jurnal Gizi dan Pangan, 14(2), Hal 99-108.
- Risnawati, T., *et al.* 2016. Teknologi pengalengan ikan: Proses dan standarisasi mutu. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. Hal 78–89.
- SNI 01-2729.1-2006. 2006. "Spesifikasi Ikan Segar". Jakarta Pusat.
- Subuhi, S., Naiu, A. S., Mile L. 2023. "*Analisis Waktu Kerja Dalam Menentukan Jumlah Tenaga Kerja Optimal Berdasarkan Waktu Standar dengan Metode Work Sampling*". Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Hal 44-51.
- Sundari, D., Almasyhuri., Lamid, A. 2015. "*Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*". Kemenkes RI. Jakarta Pusat.
- Umar, C. B. P. 2021. "*Penyuluhan Tentang Pentingnya Peranan Protein Dan Asam Amino Bagi Tubuh Di Desa Negeri Lima*". Stikes Maluku Husada. Maluku.
- Widodo, H. S., Susanto, J., Susanto, J., Subagyo, Y., Syamsi, A. N., Ifani, M. 2022. "*Kajian Metode Titrasi Formol Dalam Pengukuran Protein Susu Segar Melalui Validasi Metode Analisis (VMA)*". Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. Hal 306.
- Yuniati, R., Saraswati, I., Nurtari, R. Y., Annafi, A. D., Priguna, T. M., Anggita, V. D., Kusumaningrum, N., Muslimin. Putra, F. E., Hardian. 2024. "*Pengaruh Waktu Pemanasan Dan Pengasaman Terhadap Kadar Albumin Terhadap Ikan Gabus*". Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Zhafirah, F., Sipahutar, Y. H. 2021. "*Proses Pengolahan Ikan Tongkol Abu-Abu (Thunnus tonggol) dalam Kaleng Dengan Media Air Garam di PT. Jui Fa International Foods, Cilacap*". Jawa Tengah.