

DAFTAR PUSTAKA

- Asfi, W.M. 2017. “*pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan crackers*”.
- Asriani, A., N. Dharmayanti., dkk. 2021. *Penentuan umur simpan otak-otak ikan UMKM bunga mawar dengan metode Extended stonge Studies (ESS). Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 2 (2): 101-112
- Azzahroh, K., dkk., Pangan, T. I., Pertanian, T., Jember, N., Teknologi, Pangan, R., & Jember, P. N. 2024. *Kajian Substitusi Tepung Tapioka Dengan Labu Siam Terhadap Sifat Kimiawi Dan Kualitas Sensori Otak-Otak Ikan Tengiri*. *Journal of Food Industrial Technology*, 1(1), 19–29.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. “*Otak-Otak Ikan*”. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 7757*: 2013.
- Charlota, F. *Karakteristik Sensori Dan Kimia Otak-Otak Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus) Dengan Penambahan Puree Wortel (Daucus carota)*.
- Fellow, A.P. 2000. *food procession technology, principles and practice*. 2nd ed. Woodread. pub. Lin. Cambridge. Terjemahan trisanto. W dan Agus
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. 3rd Ed. New York.
- Gross, J. 1991. *Pigments in Vegetables Chloropylls and Carotenoids*. New York
- Gonal, H., & Buchari, D. 2017. *The Effect Of The Addition Of Broccoli (Brassica oleracea l.var italic) On The Quality Of Fish Carp (Laptobarbus hoevenii) Meatballs*.
- Hasanah, H. 2015. *Pemanfaatan Daun Kelor (Moringa oleifera L) Sebagai Bahan Capuran Nugget Ikan Tongkol (Euthynnus affinis C.)*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Irawan, Y., Wulandari, Y. W. & Karyantina, M. 2017. *Kerupuk sayur dengan variasi konsentrasi bubur sawi hijau (Brassica rapa) dan rasio tepung terigu-tapioka*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 2(1), 1-7.
- Kartikaningsih, H., L. A. Wati., dkk. 2021. *Otak-otak bandeng milenial, diverifikasi produk bandeng cabut duri untuk segala umur dari CV Anugrah Mitra Lestari*. *Journal Of Innovation And Applied Technology*, 7 (1): 1208-1212

- Kristantina, Y. 2010. Pengaruh Penambahan Tepung Sagu-Kacang Merah Terfermentasi dan Jenis Lemak (Mentega Putih-Margarin) Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Beras. Universitas Brawijaya Malang.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia pangan. Komponen Pangan*. Pt. Dian Rakyat. Jakarta
- Komariah, N. Ulupi, an E.N Hendrarti., 2005. *Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Campuran Jmur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) sebagai Campuran Bahan Dasar*. Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture 30(1), 34-41.
- Laki Laurentinus., Ilminingtyas, D. 2022. “*Pengolahan Sosis Ikan Bandeng (Chanos chanos) dengan Penambahan Serbuk Daun Kelor untuk meningkatkan Kandungan Serat*”. *Jurnal Agrifoodtech*, 1(2):50-67.
- Maspem. 2010. *Budidaya Ikan Air Tawar: Ikan Gurami, Ikan Nila, Ikan Mas, Ikan Lele*, Penerbit Kanisius
- Maspem. 2010. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta; Penerbit Kanisius,
- Nurfadilah, S., et al. 2021. *Pengaruh Penambahan Sayuran terhadap Mutu Sensoris Otak-Otak Ikan.*” *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), 34-41.
- Hermawati Wahyuningsih., Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta, D. (n.d.). *Pariwisata dan Budaya Sabbhata Yatra*.
- Putri, A. D., et al. 2020. “*Pengaruh Penambahan Serat Pangan terhadap Tekstur Produk Olahan Ikan.*” *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 112-119.
- Primyastanto, P., an M. Firdaus. 2015. *Pengebangan agribisnis ikan bandeng pada kelompok usaha otak-otak dan pengasapan bandeng di Sidoarjo*. *Journal of Innovation and Aplied Technology*, 1 (I): 5-24
- Purnomo.Winarno FG.2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Potabuga, R., Sulistijowati, R., dan Mike, L. 2022. *Mutu Organolptik otak-otak ikan gabus dengan wakt pengukusan berbeda*. *The Nike Journal*, 10(1): 48-57.

- Riestamala, E. F. I. S. S., 2021. *Formulasi Ikan Lele Dan Bayam Hiau Terhadap Nilai Gizi, Mutu Organoleptik, Daya Terima Risoles Roti Tawar Sebagai Snack Balita*. Journal of Nutrition college, 10(3), pp. 233-242
- Rozalia, D., Mismawati, A., Irawan, I., Diachanty, S., & Zuraida, I. 2022. *Karakteristik Fisikokimia dan Penerimaan Konsumen terhadap Pempek Ikan Lele dengan Penambahan Puree Wortel*. Media Teknologi Hasil Perikanan, 10(1), 34
- Rahmat Unnisa, S., dkk. PMC. 2023. 12 (7) : 1157.
- Rahayu, I., et al. 2022. "Pengaruh Penambahan Sayuran pada Produk Olahan Ikan." Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, 11(2), 123-131.
- Sartika, D., dan Syarif. 2016. *Formulasi penambahan ampas tahu terhadap kandungan kimia dan akseptabilitas produk otak-otak ikan tenggiri*. Agrountek, 10 (2): 99-106.
- Sari, D. N., et al. 2019. "Pengaruh Penambahan Sayuran terhadap Mutu Nugget Ikan." Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 29(2), 156-164.
- Santi Utami, S., Rizal Umami, M., Kesehatan, J., Negeri Jember, P., Mastrip BOX, J. P., Tegal Gede, K., Summersari, K., & Jember, K. 2018. Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat.
- Setyaningsih, D., et al. 2020. "Pengaruh Penambahan Brokoli terhadap Mutu Nugget Ikan." Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 31(1), 45-53.
- Sharma, K. D., et al. 2021. "Broccoli: Nutritional and therapeutic value." Food Research International, 140, 110092.
- Tdeutama E, Zubaidah E. 2014. *Peningkatan produksi pigmen merah angkak tinggi lovastan menggunakan ko-kultur Monascus puspureus dan saccharomyces cerevisiae*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4): 78-88
- Teknologi Hasil Perikanan, J., Afriani, Y., Lestari, S., & Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian, H. 2015. *Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Pempek Ikan Gabus (Channa striata) dengan Penambahan Brokoli (Brassica oleracea) sebagai Pangan Fungsional*. 4(2), 95-103.
- Ververk, R., et al. 2009. "Glucosinolates in Brassica vegetables: The influence of the food supply chain on intake, bioavailability and human health." Molecular Nutrition & Food Research, 53(S2), S219-S265.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta.