

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R., S.K Khotiffah, Wahyudinur, dan F. Puspitasari. 2020. *Pengaruh Lama Pemasakan Terhadap Kadar Protein, Lemak, Profil Asam Amino, dan Asam Lemak Tepung Ikan Sepat Rawa (Trichogaster trichopterus)*. JPHPI. Vol 23(2);286-294.
- Alhadid, M. 2020. *Pengaruh Penggunaan Suhu Pengukusan Berbeda Terhadap Komposisi Proksimat Kaldu Daging Ikan Toman (Channa micropeltes)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Hal. 1-11.
- Angelia I.O. 2016. *Analisis Kadar Lemak pada Tepung Ampas Kelapa*. Jtech. 4(1);19-23.
- Apriani, R.N., Setyadjit, dan Arpah. 2011. *Karakteristik Empat Jenis Umbi Talas Varian Mentega, Hijau, Semir, dan Beneng serta Tepung yang Dihasilkan dari Keempat Varian Umbi Talas*. Jurnal Ilmu Pangan. Vol. 1(1).
- Anton, Irawan. 2011. *Modul Laboratorium Pengeringan*. Sultan Ageng Tirtayasa Press.
- Arifan, F., dan D. K. Wikanta. 2011. *Optimasi Produksi Ikan Lemuru (Sardinella Longiceps) Tinggi Asam Lemak Omega-3 dengan Proses Fermentasi Oleh Bakteri Asam Laktat*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi. Hal. B14-B20.
- Assadad, L., A. R. Hakim, dan T. N. Widiyanto. 2015. *Mutu Tepung Ikan Rucah pada Berbagai Proses Pengolahan*. Seminar Nasional Tahunan XII Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan. 02. Hal. 53-62.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Tepung Ikan untuk Pakan*. (SNI 01-2715-1996). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Daud, A., Suriati, dan Nuzulyanti. 2019. *Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri*. Jurnal Lutjanus. No. 2. Hal. 11-16.
- Diniyah, N., A. Puspitasari, A. Nafi, dan A. Subagio. 2016. *Karakteristik Beras Analog Menggunakan Hot Extruder Twin Screw*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. 01. Hal. 36-42.
- Estiasih, T. dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.

- Feringo, T. 2019. *Analisis Kadar Air, Kadar Abu Tak Larut Asam dan Kadar Lemak pada Makanan Ringan di Balai Riset dan Standarisasi Industri Medan*. Tugas Akhir. Jurusan Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Haris, W. S. 2004. Review: Fish Oil Supplementation: Evidence For Health Benefits. Cleveland Clinic. Journal of Medicine, 71 (3): 208-219.
- Hendrasaputra, D. 2008. *Optimasi Proses Kristalisasi Urea pada Pembuatan Konsentrat Asam Lemak Omega 3 dari Minyak Hasil Samping Penepungan Ikan Lemuru (Sardinella longiceps)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ilhamzen. 2013. Statiska Parametrik Part 5 Uji ANOVA Satu Arah (One-Way ANOVA) Menggunakan Program SPSS, Free Learning, (Online), <http://freelearningji.wordpress.com>, diakses 15 Agustus 2021.
- Isa, Ishak. 2011. *Penetapan Asam Lemak Linoleat dan Linolenat pada Minyak Kedelai Secara Kromatografi Gas*. Journal Sainstek dan Terapannya. No. 1,(76-81).
- Iswari, K., Astuti, H. F., dan Srimaryati. 2016. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tepung Cassava Termodifikasi*. BPTP Sumatera Barat.
- Kumesan, E.Ch., E. V. Pandey, dan H. J. Lohoo. 2017. *Analisa Total Bakteri, Kadar Air, dan Ph dengan Dua Metode Pengeringan*. Jurnal Media Teknologi Hasil Pertanian. 5(1). Hal. 124-129.
- Kusnandar, F. 2010. *Komponen Makro*. Jakarta: Dian rakyat.
- Kusumaningrum, I., Sutono, D dan Pamungkas, B.F. 2016. *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Belidah Sebagai Tepung Sumber Klasium dengan Metode Alkali*. JPHPI. 19(2):148-155.
- Lawalata, V.N., I.W. Budiastara, dan B. Haryanto. 2003. *Peningkatan Nilai Gizi Sifat Organoleptik dan Fisik Sagu Mutiara dengan Penambahan Buah Kenari (Canarium ovatum)*. Jurnal Agritech. 24(1). Hal. 9-16.
- Lisa, M., M. Lutfi, dan B. Susilo. 2015. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (Plaerotus ostreatus)*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. Vol 3(3);270-279.
- Lubis, U.R. 2015. *Penetapan Kadar Protein Pada Tahu Putih dan Tahu Kuning dengan Metode Kjeldahl*. Tugas Akhir. Jurusan Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Lutfi, L. N. A. 2018. *Kandungan Asam Lemak Tak Jenuh Omega 3 pada Tempe dengan Penambahan Tepung Ikan Lemuru (Sardinella lemuru)*. Skripsi. Jurusan Biologi. Universitas Jember. Jember.

- Minolta. 2018. Colorimeter CR-14. https://www.konicaminolta.eu/en/measuring-instrumen/products/colour_measurement/discontinued-products/cr-14.html. [Diakses pada 15 Agustus 2021).
- Novita, N., Nurhaeni, Prismawiryanti, dan A.R. Razak. 2020. *Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis)*. Jurnal Riset Kimia. 6(1). Hal. 23-33.
- Nugraha, B. D. 2019. *Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Jenis Tepung yang Berbeda*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Palupi NS, FR Zakaria, dan E Prangdimurti. 2007. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul E-Learning. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Pratama, M., M. Baits, dan N.A.A.R Saman. 2014. *Analisis Kadar Protein dan Lemak pada Ikan Julung-Julung Asap (Hemiramphus far) Asal Kecamatan Kayoa Maluku Utara dengan Metode Kjeldahl dan Gravimetri*. Jurnal As-Syifaa. 02. Hal. 178-186.
- Pratama, R.I., I. Rostini, & E. Liviawaty. *Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus Sp)*. Jurnal akuatika. 2014;5(1);30-39.
- Pratiwi, A. dan Nuryanti. 2018. *Studi Kelayakan Kadar Air, Abu, Protein dan Timbal (PB) pada Sayuran di Pasar Sunter, Jakarta Utara, Sebagai Bahan Suplemen Makanan*. Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal. 2(2);67-78.
- Purnanila, D. 2010. *Kajian Perlakuan Pendahuluan Terhadap Sifat Kimiawi Tepung Ikan Selama Penyimpanan*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rizaldy, D. 2019. *Lama Masak Presto Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Bandeng (Chanos Chanos Forsk) Presto*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Sahwan Firdaus, 2001. *Pakan Ikan dan Udang*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Setyoko, B., Senen, dan Darmanto, S. (2008). *Pengeringan Ikan Teri dengan System Vakum dan Paksa*. Edisi XI, No 1 Pebruari 2008.
- Siswati. 2020. *Analisa Kadar Air dan Kadar Abu pada Simplisia Temu Giring (Curcuma heyneana) dan Simplisia Kunyit (Curcuma domestica) di Balai Riset dan Standarisasi Industri Medan*. Tugas Akhir. Jurusan Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Sitio, A. B. 2019. *Analisis Kandungan Proksimat Pakan Organik yang Diberi Suplemen Probiotik H** dan Pengaruhnya Terhadap Berat Badan Ayam Bangkok*. Skripsi. Jurusan Pendidikan dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Sudarmadji S, dkk. 2003. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji S, dkk. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suparjo, 2010. *Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi*. Laboratorium Makanan Ternak Fakultas Peternakan. Universitas Jambi. Jambi.
- Tampubolon, D., Mery Sukmiawati, dan Sumarto. 2018. *Karakteristik Kimia dan Profil Asam Amino Tepung Ikan Sembilang (Paraplotocus albilabris) dengan Metode Penanganan yang Berbeda*. Berkala Perikanan Terubuk. Vol 46(1);11-18.
- Taufiq, M. 2004. *Pengaruh Temperatur Terhadap Laju Pengeringan Jagung pada Pengering Konvensional dan Fluidized Bed*. Doctorial Dissertation.
- Ulfaturrizza, Z., T. Reza Ferasyi, Al Azhar, M. Isa, T. Rastina, dan Nazaruddin. 2019. *Pengukuran Kadar Protein pada Tahap Pembersihan, Perebusan dan Pengeringan Produk Ikan Kayu Dikecamatan Kuta Alam Banda Aceh*. JIMVET. 3(3):170-174.
- Winarno, F.G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wudji A, Suwarso, Wudianto. 2013. *Biologi. Reproduksi dan Musim Pemijahan Ikan Lemuru (Sardinella lemuru, Bleeker 1853) di Perairan Selat Bali*. Jurnal BAWAL 5(1): 49-57.
- Zulfa, F. dan S. Mudzakiroh. 2018. *Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kerupuk Jantung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca balbisiana) dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modifikasi Cassava)*. Jurnal Teknologi Pertanian. No. 1. Hal. 33-38.