

DAFTAR PUSTAKA

- Adiluhung W. D., & Sutrisno A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Glukoman Dan Waktu Proofing Terhadap Karakteristik Telstur Dan Organoleptik Roti Tawar Beras (*Oryza Sativa*) Bebas Gluten. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(4), 26–37.
- Agustini. (2014). *Aplikasi Metode Schaefer: Analisis Potensi Sumberdaya Tongkol (Scombridae) Di Perairan Labuan, Kabupaten Pandeglang, Jawa Barat*. Institut Pertanian Bogor.
- Association Of Official Analytical Chemist (AOAC). (2005). *Official Methods Of Analysis : AOAC Arlington*.
- Association Of Official Analytical Chemist (AOAC). (1995). *Official Methods Of Analysis : AOAC Arlington*.
- Ayustaningwarno. (2014). Teori Praktis Dan Aplikasi. *Teknologi Pangan*.
- Cilia, Muskita, W. H., & Kurnia, A. (2016). Pengaruh Penggunaan Tepung Ikan Layang (*Decapterus Russelli*) Dengan Tepung Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Dalam Pakan Terhadap Pertumbuhan Dan Tingkat Kelangsungan Hidup Juvenil Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*). *Media Akuatika*, 1(4), 177–186.
- Deslianti, B., Kurnia, A., & Muskita, W. H. (2016). Studi Penggunaan Tepung Ikan Layang (*Decapterus Russelli*) Dengan Tepung Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Dalam Pakan Terhadap Kecernaan Juvenil Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*). *Media Akuatika*, 1(4)(2503–4324), 261–269.
- Ernisti, W., Riyadi, S., Fitra, D., & Jaya, M. (2018). Karakteristik Biskuit (Crackers) Yang Difortifikasi Dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (*Pangasius Hypophthalmus*) BERBEDA Characteristics Of Crackers (Biskuit) Which Fortified With Catfish (*Pangasius Hypophthalmus*) Fish Flour At Different Concentration. In *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan* (Vol. 13, Issue 2).
- Ernisti W., Riyadi S., & Jaya F. M. (2019). Karakteristik Biskuit (Crackers) Yang Difortifikasi Dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam

- (Pangasius Hypophthalmus) Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 13(2).
- Fambrene L. M., Luluhan L., & Djarkasi G. (2016). Pengujian Organoleptik Crackers Berbahan Baku Tepung Pisang “Mulu Bebe” Indegenous Halmehera Utara. *Cocos*, 7(1), 1–9.
- Fatmawati, & Mardiana. (2014). *Analisa Tepung Ikan Gabus Sebagai Sumber Protein* (Vol. 3, Issue 1).
- Febriani, V. D., Surjoseputro, S., Indarto, T., & Suseno, P. (2013). Pengaruh Perbedaan Penambahan Konsentrasi Wortel Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kerupuk Wortel (*The Effect Of Different Carrot Concentration Addition Towards Of Physicochemical And Organoleptic Properties Of Carrot Crackers*).
- Ferazuma, H., Anna Marliyati, S., & Leily Amalia, Dan. (2011). Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus Sp*) Untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers (Substitution Of Catfish’s Head Flour (*Clarias Gariepinus Sp*) To Increase Calcium Content Of Crackers). In *Journal Of Nutrition And Food* (Vol. 6, Issue 1).
- Hakim, A. R. (2014). *Kadar Protein Dan Organoleptik Nugget Formulasi Ikan Tongkol Dan Jamur Tiram Putih Yang Berbeda*. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Handayani. (2015). *Analisis Kualitas Kimia Susu Pasteurisasi Dengan Penambahan Sari Buah Sirsak* [Skripsi]. Universitas Hasanuddin.
- Hepi D. A., Yulianti D. L., & Setiyo Y. (2021). Optimasi Suhu Pengeringan Dan Ketebalan Irisan Pada Proses Pengeringan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) Dengan Response Surface Methodology (RSM). *Jurnal Biosistem Dan Teknik Pertanian*, 9(1), 66–75.
- Imbar, H., Vera, T., & Walalangi, R. (2016). *Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemulihan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar*. 8(1), 82–86.

- Izwardy, D. Et Al. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan RI.
- Janna, M., Sijid, St. A., & Pasau, N. S. (2022). Analisis Proksimat Pakan Ikan Di Balai Budidaya Air Payau Takalar. *Filogeni: Jurnal Mahasiswa Biologi*, 2(3), 86–90. <https://doi.org/10.24252/Filogeni.V2i3.29547>
- Jusniati, Patang, & Kadirman. (2017). Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) Dengan Penambahan Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 58–66.
- Keivaninahr, F., Gadkari, P., Zoroufchi Benis, K., Tulbek, M., & Ghosh, S. (2021). Prediction Of Emulsification Behaviour Of Pea And Faba Bean Protein Concentrates And Isolates From Structure–Functionality Analysis. *RSC Advances*, 11(20), 12117–12135. <https://doi.org/10.1039/D0RA09302E>
- Kemenkes RI. (2024). *Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023* (Kemenkes RI, Ed.). Kemenkes RI.
- Kustanti I.H. (2016). Formulasi Biskuit Rendah Indeks Glikemik (BATIK) Dengan Substitusi Tepung Pisang Klutuk (Musa Balbisiana Colla) Dan Tepung Tempe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 12–18.
- Lestari P. A., Yusasrini N.A., & Wiadnyani A.S. (2019). Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Kacang Tunggak Terhadap Karakteristik Crackers. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(4), 457–464.
- Mawaddah, N., Mukhlisah, N., & Mahi, F. (2021). *UJI DAYA KEMBANG DAN UJI ORGANOLEPTIK KERUPUK IKAN CAKALANG DENGAN PATI YANG BERBEDA Flowering Power Test And Organoleptic Test Of Skipjack Tuna Crackers With Different Starch*.
- Meliyana, Johan, V. S., & Zalfiatri, Y. (2019). Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Crackers [Utilization Of Taro Flour And Red Bean Flour In Crackers Making]. *SAGU*, 18(1), 1–8.
- Mikdarullah, Nugraha, A., & Khazaidan. (2020). Analisis Proksimat Tepung Ikan Dari Beberapa Lokasi Yang Berbeda. *Buletin Teknik Litkayasa Akuakultur*, 18(2), 133–138.

- Nando R.P., Suparni, & Dewita. (2015). Studi Pembuatan Biskuit Dengan Penambahan Konsentrat Protein Ikan Gabus (*Channa Striata*). *JOM*, 1–10.
- Nuraini, T. (2013). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yayasan Aini Syam.
- Oktaviani. (2018). *Studi Keragaman Cacing Parasitik Pada Saluran Pencernaan Ikan Gurami (*Osphronemus Gouramy*) Dan Ikan Tongkol (*Euthynnus Spp.*)*. . Institut Pertanian Bogor.
- Pandia, N. R. (2019). *Pengaruh Promosi Gizi Dengan Media Storytelling Gemar Makan Ikan Dan Sayur Terhadap Pengetahuan Dan Sikap SDN 107982 Kecamatan Lubuk Pakam* [Skripsi]. Politeknik Kesehatan Medan.
- Permatasari N., Angkasa D., Swamilaksita P. D., Melani V., & Dewanti L. P. (2020). Pengembangan Biskuit MPASI Tinggi Besi Dan Seng Dari Tepung Kacang Tunggak (*Vignia Unguiculata L.*) Dan Hati Ayam. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(02), 33–48.
- Prasetyo A. (2016). Pengaruh Suhu Dan Waktu Proofing Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Dan Organoleptik Roti Tawar Non Gluten Berbahan Baku Tepung Uwi Dan Tepung Kedelai Hitam. In *Universitas Brawijaya Malang*.
- Putranti R. T., Anggo A. D., & Fahmi A. S. (2020). Pengaruh Surimi Dari Ikan Swanggi (*Priacanthussp*), Ikan Kurisi (*Nemipterus Sp*), Dan Ikan Kuniran (*Upeneussp*) Terhadap Karakteristik Cumi-Cumi Analog. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 2(1), 43–53.
- Putri ASR, Mahmudiono T, Suryono C, Ningrum L, Dewi TR, Masri E, Sari WK, Yensasnidar Y, & Boli EB. (2020). Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 4(2), 58–64.
- R. Rauf. (2015). Kimia Pangan. In *Andi Offset*.
- Ratna Yashinta, M., Budi Handayani, C., Hasil Pertanian, T., Pertanian, F., Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo, U., & Tengah, J. (2021). Karakteristik Kimia, Fisik Dan Organoleptik Cookies Tepung Mocaf Dengan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Lemak [Chemical, Physic And Organoleptic Characters Of Mocaf Flour Cookies With Variations And Type Of Fat]. In *Journal Of Food*

- And Agricultural Product* (Vol. 1, Issue 1).
[Http://Journal.Univetbantara.Ac.Id/Index.Php/Jfap](http://Journal.Univetbantara.Ac.Id/Index.Php/Jfap)
- Sari, D. P., Nopianti, R., Program, A. B., Teknologi, S., Perikanan, H., & Pertanian, F. (2017). Fishtech-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Karakteristik Sensori Dan Fisiko-Kimia Crackers Dengan Penambahan Tepung Ikan Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2), 115–125.
- Sartimbul, A., Iranawati, F., Sambah, A. B., Yona, D., Hidayati, N., Harlyan, L. I., Fuad, M. A. Z., & Sari, S. H. J. (2017). *Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Pelagis Di Indonesia* (D. A. Batamia, Ed.). UB Press.
- Sinaga H. (2019). Daya Terima Bakso Dengan Variasi Formulasi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Konsumen. *Gizi*, 1–37.
- Sumantri, A. R. (2007). Analisis Makanan. *Universitas Gajah Mada*.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. (2018a). Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018b). Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2). [Http://Ejournal.Bsi.Ac.Id/Ejournal/Index.Php/Jp](http://Ejournal.Bsi.Ac.Id/Ejournal/Index.Php/Jp)
- Susanto, E., & Fahmi, A. S. (2012). *SENYAWA FUNGSIONAL DARI IKAN, APLIKASINYA DALAM PANGAN* (Vol. 1).
- Syafii, F., Fajriana, H., Studi, P., Poltekkes, G., Mamuju, K., Poros, J., Km, M.-K., & Mamuju, T. (2022). Optimation Of Drying Process In Production Flour Of Penja Fish On Protein Content, Calsium Content, Water Content, And Yield Of Penja Fish. In *Journal Of Agritech Science* (Vol. 6, Issue 2).
- Widia Putri, A., Sumarto, & Suparmi. (2020). *Fortifikasi Tepung Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Terhadap Karakteristik Crackers*.
- Xu, D., Zhang, Y., Tang, K., Hu, Y., Xu, X., & Gänzle, M. G. (2019). Effect Of Mixed Cultures Of Yeast And Lactobacilli On The Quality Of Wheat Sourdough Bread. *Frontiers In Microbiology*, 10. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2019.02113>

- Yildiz, E., Gungor, G., Yilmaz, H., & Gocmen, D. (2019). Changes In Bioaccessibility, Phenolic Content And Antioxidant Capacity Of Novel Crackers With Turmeric (*Curcuma Longa* L.) And Mahaleb (*Prunus Mahaleb* L.) Powders. *Quality Assurance And Safety Of Crops & Foods*, *11*(2), 107–116. <https://doi.org/10.3920/QAS2018.1334>
- Yulvianti M., Ernayati W., Tarsono, & R M. A. (2015). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses*, *5*(2), 101–107.

