

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan* (1st ed.). UNJ Press.
- Ambarwati, H., Suryaningsih, L., & Rachmawan, O. (2012). Pengaruh Penggunaan Tepung Aren (*Arenga pinnata*) Terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Rolade Daging Itik. *Students E-Journals UNPAD*, 1(1).
- Andira, A., Sumartini, Hutapea, J., Soleha, S. P., & Amalia, A. R. (2022). Fortifikasi Ikan Kembung (*Rastreligger sp*) Terhadap Karakteristik dan Nutrisi Mie Basah. *Seminar Nasional Teknologi, Sains, Dan Humaniora*, 94–103.
- [Anonim]. (2006). *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan*. EbookPangan.com.
- Apriwijaya, L. A. (2018). *Pengaruh Rasio Tepung Maizena dan Tepung Karagenan Terhadap Nilai Gizi dan Sensoris Nugget Itik* [Skripsi]. Universitas Mataram.
- Ariani, R. P. (2019). *Preservasi Makanan Lokal*. PT. RajaGrafindo Persada-Rajawali Pers. <https://books.google.co.id/books?id=g6jfEAAAQBAJ>
- Aruna, N. (2021). *Ikan Kembung Perempuan dan Lelaki, Apa Sih Bedanya?* Aruna.Id. <https://aruna.id/2021/06/16/ikan-kembung-perempuan-dan-lelaki/>
- Asrawaty, A., & If'all, I. (2018). Perbandingan Berbagai Bahan Pengikat dan Jenis Ikan terhadap Mutu Fish Nugget. *JURNAL GALUNG TROPIKA*, 7(1), 33. <https://doi.org/10.31850/jgt.v7i1.305>
- Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Niaga Swadaya. <https://books.google.co.id/books?id=fm9kF1c7zyEC>
- Astuti, R. T., Darmanto, Y. S., & Wijayanti, I. (2014). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso dari Surimi Ikan Swangi (*Pricanthus tayenus*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 47–54.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2022). *Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi*.
- Bahar, B. (2006). *Panduan Praktis Memilih dan Menangani Produk Perikanan* (F. G. Winarno, Ed.). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Basuki, E., Widyastuti, S., Prarudiyanto, A., Saloko, S., Cicilia, S., & Amaro, M. (2019). *Buku Ajar Kimia Pangan*. Mataram University Press.
- [BKIPM] Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Hasil Perikanan (2018). *Kaya akan Omega-3, Ikan Kembung Alternatif Pengganti Salmon*. Kementerian

Kelautan Dan Perikanan . <https://kkp.go.id/bkipm/artikel/8083-kaya-akan-omega-3-ikan-kembung-alternatif-pengganti-salmon>

Buchr, I. P. (2022). *5 Olahan Ikan Kalengan di Pasaran, Jadi Lauk Makan Praktis*. IDN Times. <https://www.idntimes.com/food/diet/intan-5/ikan-kalengan-di-pasaran-c1c2?page=all>

Damongilala, L. J. (2021). *Kandungan Gizi Pangan Ikani* (1st ed.). CV, Patra Media Grafindo Bandung.

Direktorat Perbenihan. (2022). *Mengenal Pala Varietas Unggul Nasional*. Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Perkebunan. <https://ditjenbun.pertanian.go.id/mengenal-pala-varietas-unggul-nasional/>

Djonu, A., Nursyam, H., & Yahya. (2022). Penambahan Isolat Protein Kedelai (ISP) untuk Meningkatkan Nutrisi Kamaboko Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Bahari Papadak*, 3(1), 231–235.

Djunaidah, I. S. (2017). Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia: Ironi di Negeri Bahari. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 11(1), 12–24.

[DKP JATENG] Dinas Kelautan dan Perikanan Jawa Tengah. (2017). *Mengenal Kandungan Gizi Pada Ikan* . Dkp.Jatengprov.Go.Id. <https://dkp.jatengprov.go.id/index.php/artikel/bidangpukp/mengenal-kandungan-gizi-pada-ikan>

Dwiloka, B., Soepardi, & Nurwantoro. (2004). *Pengawasan Mutu Hasil Ternak*. UPT PUSTAK UNDIP. <http://eprints.undip.ac.id/21348/1/906-ki-fp-2005.pdf>

Elavarasan, K. (2018). *Importance of Fish in Human Nutrition*. ICAR-Central Institute of Fisheries Technology.

Farag, Z. S. (2023). Improvement of Red Tuna Luncheon Quality Attributes. *Journal of Food and Dairy Sciences*, 14(1), 25–29. <https://doi.org/10.21608/jfds.2023.186148.1094>

Fatimah, R. N. (2017). *Mari Mengenal Bumbu Nusantara* (P. Santosa, Ed.). Badan Pengembangan dan Oembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

Flink, T. (2022). *What is Soy Protein Isolate & Why We Don't Use It*. Abbot's. <https://abbots.com/our-journal/what-is-soy-protein-isolate-abbots-butcher>

Gardjito, M. (2015). *Penanganan Segar Hortikultura untuk Penyimpanan dan Pemasaran*. Prenada Media. https://books.google.co.id/books?id=b_vMDwAAQBAJ

Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2018). *Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana. <https://books.google.co.id/books?id=tWXMDwAAQBAJ>

- Gardjito, M., Putri, R. G., Dewi, S., & Press, U. G. M. (2018). *Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia*. Gadjah Mada University Press. <https://books.google.co.id/books?id=qYJqDwAAQBAJ>
- Garjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama. <https://books.google.co.id/books?id=Z0pODwAAQBAJ>
- Gumilang, A., Kandriasari, A., & Alsuhendra, A. (2024). The Effect Of The Comparison of Binders in The Manufacture Of Carp Rolade (*Cyprinus Carpio*) on The Physical Properties and Consumer Acceptability. *Advances In Social Humanities Research*, 2(5), 768–783. <https://doi.org/10.46799/adv.v2i5.244>
- Hendrawan, M. S. (2018). *The Application of Egg White Powder a Substitute of Borax in Beef Meatballs*. UNIKA Soegijapranata.
- Hidayat, N., Putri, A. I., & Press, U. B. (2016). *Mikologi Industri*. Universitas Brawijaya Press. <https://books.google.co.id/books?id=BqZPDwAAQBAJ>
- Ilza, M., & Siregar, Y. I. (2015). Sosialisasi Penambahan Minyak Perut Ikan Jambal Siam dan Minyak Ikan Kerapu Pada Bubur Bayi untuk Memenuhi Standar Omega 3 dan Omega 6. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(3), 262–275.
- Indraswari, S., Kurniasari, R., & Fikri, A. M. (2022). Karakteristik Organoleptik Dan Kandungan Gizi Bakso Ikan Kembung Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 6(1), 94–104. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v6i1.504>
- [KEMENKES RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Khodjaeva, U., Bojnanska, T., Vietoris, V., Sytar, O., & Singh, R. (2013). Food Additives as Important Part of Functional Food. *International Research Journal of Biological Sciences*, 2(4).
- Khusnah, Z. (2018). *Pengaruh Konsentrasi Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia dan Organoleptik Sosis Ikan Bandeng* [Skripsi, Universitas Brawijaya]. <https://repository.ub.ac.id/id/eprint/10470/>
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2021). *Data Statistik Produksi Perikanan*.
- [KKP RI] Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2019, January 2). *FAQ Tentang Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (Gemarikan)*. Kementerian Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia . <https://kkp.go.id/artikel/8225-faq-tentang-gerakan-memasyarakatkan-makan-ikan-gemarikan>

- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. EbookPangan.com.
- Ladiku, F., Une, S., & Liputo, S. A. (2022). Uji Kualitas Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) Asap yang Direndam Dengan Larutan Kulit Manggis (*Garcinia mangostanalinn*) Selama Penyimpanan . *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 4(1), 111–120.
- Leech, J. (2019). *11 Evidence-Based Health Benefits of Eating Fish*. Healthline. <https://www.healthline.com/nutrition/11-health-benefits-of-fish>
- Liu, L., Zhao, Y., Zeng, M., & Xu, X. (2024). Research progress of fishy odor in aquatic products: From substance identification, formation mechanism, to elimination pathway. *Food Research International*, 178, 113914. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.113914>
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan* . UNSRAT Press.
- Muchtadi, T., Syugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*.
- Nalendrya, I., Ilmi, I. M. B., & Arini, F. A. (2016). Sosis ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta* L.) sebagai pangan sumber omega 3. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3).
- Nurhayati, D. R., & Yusoff, S. F. (2022). *Herbal dan Rempah*. Scopindo Media Pustaka. <https://books.google.co.id/books?id=f-txEAAAQBAJ>
- Nurika, I. (2021). Stabilitas Warna Bubuk Pewarna Dari Ekstrak Angkak Terhadap Beberapa Pengaruh Fisika dan Kimi. *Teknologi Pertanian*, 3(1), 67–77.
- Pandit, I. G. S. (2004). *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Ikan* (1st ed.). Percetakan Bali Post.
- Pudjirahaju, A. (2018). *Pengawasan Mutu Pangan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Pulungan, A. F. (2019). *Dampak Pengawet Nitrit Pada Daging Olahan Sosis Terhadap Kesehatan Manusia*. Deepublish. <https://books.google.co.id/books?id=W6esDwAAQBAJ>
- Purnomo, E. H. (2019). *Resiko di Balik Kemasan Vakum*. Seafast IPB . <https://seafast.ipb.ac.id/resiko-di-balik-kemasan-vakum/>
- Purnomo, H. (2022). *Makanan Beku atau Frozen Food - Amankah?* Universitas Ciputra.
- Purwaningsih, E. (2007). *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Ganeca Exact. <https://books.google.co.id/books?id=bH0l24dGQG0C>

- Puspitasari, A. F. (2013). *Identifikasi dan Prevalensi Cacing Ektoparasit pada Ikan Kembung (Rastrelliger sp) di Pelabuhan Perikanan Nusantara Brondong, Lamongan*. Universitas Airlangga.
- Putera, D. B. R. A. (2023). *KIMIA DI RUMAH TANGGA*. Bayfa Cendekia Indonesia. <https://books.google.co.id/books?id=lGevEAAAQBAJ>
- Putri, T. M., Leksono, T., & Syahrul. (2020). Pengaruh Penambahan Jeruk Nipis terhadap Mutu Ikan Nila Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang . *Jurnal Online Mahasiswa*.
- Putri, W. A. M., & Agrippina, F. D. (2018). Pengaruh Substitusi Isolat dan Konsentrat Protein Kedelai Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Sosis Daging Ayam . *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)*, 10(1), 25–32.
- Rachmawati, E., Mufidah, L., Anggaeni Christiana Mayang, & Sulistyani, T. (2021). *Ilmu dan Teknologi Boga Dasar*. Deepublish. <https://books.google.co.id/books?id=MbogEAAAQBAJ>
- Rahardjo, A. P., Manaf, Y. N., Ambarita, M. D., Nusantoro, B. P., & Press, U. G. M. (2021). *Minyak Goreng Untuk Pengolahan Pangan*. Gajah Mada University Press. <https://books.google.co.id/books?id=XHxJEAAAQBAJ>
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & Wisyanto, R. (2019). *Evaluasi Sensori* (A. Canty & A. Syukri, Eds.; 2nd ed.). Universitas Terbuka. <https://www.scribd.com/document/511716996/buku-evaluasi-sensoris-lengkap>
- Rahmi, Y., & Kusuma, T. S. (2020). *Ilmu Bahan Makanan*. Universitas Brawijaya Press. <https://books.google.co.id/books?id=7RUQEAAAQBAJ>
- Rusmono, M., Setiasih, I. S., Kusmawan, U., Jamaludin, Hartinawati, & Afnidar. (2011). *Kimia Bahan Makanan*. Universitas Terbuka. <https://pustaka.ut.ac.id/lib/peki4418-kimia-bahan-makanan/#tab-id-3>
- Saanin, H. (1984). *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan, Jilid 1-2*. Bina Cipta Bandung .
- Santoso, J., Setyaningsih, I., & Herlijoso, C. (1997). Perubahan Kandungan Asam Lemak Omega-3 Pada Pindang Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) Selama Penyimpanan. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* , 111.
- Saras, T. (2023). *Jeruk Nipis: Manfaat, Penggunaan, dan Resep Kreatif*. Tiram Media. <https://books.google.co.id/books?id=f5PCEAAAQBAJ>
- Sarwono, B. (2001). *Khasiat dan manfaat jeruk nipis*. Agro Media Pustaka. <https://books.google.co.id/books?id=a1FNIWvlxqoC>

- Setiawan, R. (2020). *Rempah Indonesia di Pasar Dunia: Memudahkan Dalam Pencarian Pasar Rempah-Rempah*. Tanamiku Indonesia. <https://books.google.co.id/books?id=gqvpDwAAQBAJ>
- Setyawan, F. E. B. (2017). *PENGANTAR METODOLOGI PENELITIAN: (Statistika Praktis)*. Zifatama Jawara. <https://books.google.co.id/books?id=s5uWDwAAQBAJ>
- Siswanti, S., & Agnesia, P. Y. (2017). Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dalam Pembuatan Camilan Stik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 41–49.
- SNI 2729:2013 Ikan Segar (2013).
- SNI 8776:2019 Daging Luncheon, Badan Standardisasi Nasional (2019).
- Sonodihardjo, A. S., & Yahya, M. A. (2015). Struktur Populasi Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) yang Tertangkap di Perairan Pancana Kabupaten Barru). *Jurnal Galung Tropika*, 4(1), 42–49.
- Subekti, S. (2023). *Pengujian Tekstur: Satu dari Pengujian Mutu secara Fisis-Mekanis*. Gurusiana. <https://www.gurusiana.id/read/tatiksrisubekti/article/pengujian-tekstur-satu-dari-pengujian-mutu-secara-fisis-mekanis-161636>
- Suhaili. (2023). *Mengelola Bisnis Olahan Jagung*. Penerbit NEM. <https://books.google.co.id/books?id=N-jFEAAAQBAJ>
- Sukma, T. (2023). Terus Meningkat, Angka Konsumsi Ikan Nasional Tembus 56,48 Kg per Kapita. *IDX Channel*. <https://www.idxchannel.com/economics/terus-meningkat-angka-konsumsi-ikan-nasional-tembus-5648-kg-per-kapita>
- Sumnu, S. G., & Sahin, S. (2008). *Food Engineering Aspects of Baking Sweet Goods*. CRC Press. <https://books.google.co.id/books?id=nkgojLvTyFgC>
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235–242. <https://media.neliti.com/media/publications-test/20747-pengaruh-proses-pemasakan-terhadap-kompo-c2b6dd0c.pdf>
- Suryandari, K. C. (2023). *Olahan kedelai*. Bumi Aksara. <https://books.google.co.id/books?id=VfnOEAAAQBAJ>
- Suryaningrum, T. D., Ikasari, D., & Syamdididi. (2020). Nutrition and Sensory Evaluation on Corned Fish from Mackerel Tuna (*Euthyuns sp.*) Processed with Red Fermented Rice and Nitrite Salt. *EDP Sciences*, 1–12.
- Suryanto, E. (2011). *Penggunaan Protein Kedelai pada Industri Olahan Daging*. Food Review Indonesia. <https://www.foodreview.co.id/blog-56553-Penggunaan-Protein-Kedelai-pada-Industri-Olahan-Daging.html>

- Suryati, T., Arief, I. I., & Polii, B. N. (2008). Korelasi dan Kategori Daging Berdasarkan Hasil Pengujian Menggunakan Alat dan Panelis. *Animal Production* , 188–193.
- Tisnadjaja, D. (2006). *Bebas Kolesterol & Demam Berdarah*. Niaga Swadaya. <https://books.google.co.id/books?id=uu-1H2X2O44C>
- Vatria, B., & Nugroho, T. S. (2022). Karakteristik Mutu Sosis Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai sebagai Emulsifier Alami. *Manfish Journal*, 2(3), 128–135.
- Wade, C., & Tavris, C. (2007). *PSIKOLOGI, Edisi 9, jilid 1*. Erlangga. <https://books.google.co.id/books?id=UgRK0UM3d00C>
- Wicaksana, F. C., Agustini, T. W., & Rianingsih, L. (2014). Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Fisik Surimi Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 1–8.
- Yulianti, R., Muhlshoh, A., Hasanah, L. N., Lusiana, S. A., Sutrisno, E., Sulung, N., Sahara, R. M., & Syaharani, A. (2023). *Keamanan dan Ketahanan Pangan. Global Eksekutif Teknologi*. https://repository.stikespersadanabire.ac.id/assets/upload/files/docs_1702607565.pdf
- Yuliarti, Y., Kanetro, B., & Setiyoko, A. (2021). Pengaruh Penambahan Isolate Soy Protein dan Sodium Tripoliphospat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat Kesukaan Sosis Ayam. *Publikasi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Mercubuana Yogyakarta* , 1–13.