

## DAFTAR PUSTAKA

- (BPS). (2023). *Produksi Perikanan Budidaya Menurut Komoditas Utama (Ton), 2019-2020*. Available at: <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTUxMyMy/produksi-perikanan-budidaya-menurut-komoditas-utama--ton-.html> (Accessed: 12 January 2024).
- Aditia, E.L. (2004). *Sifat Fisik Kimia dan Palatabilitas Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Berbagai Jenis Bahan Pengisi*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Afiyah, N. (2011). *Isolasi dan Identifikasi Kapang pada Tepung Tapioka di Desa Pakujati Kecamatan Paguyangan Kabupaten Brebes*. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Agusman. (2013). *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Alsuhendra & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik*. Jakarta: UNJ Press.
- Ambarwati, H., Suryaningsih, L., Rachmawan, O. (2012). 'Pengaruh Penggunaan Tepung Aren (*Arenga pinnata*) terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Rolade Daging Itik', *Studen e-Journal*, 1(1), pp. 1–6.
- Aminati, Z. (2022). *Benarkah Penderita Asam Urat Harus Menghindari Makan Daging?*, *Health Topic*. Available at: <https://www.klikdokter.com/info-sehat/otot-sendi/benarkah-penderita-asam-urat-harus-menghindari-makan-daging> (Accessed: 12 January 2024).
- Aminullah, A., Daniel, D., Rohmayanti, T. (2020). 'The texture and hedonic profiles of pempek lenjer made from local commodities of bogor taro flour (*Colocasia esculenta* L. Schott) and african catfish (*Clarias gariepinus*)', *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(1), pp. 7–18.
- Amri, K., Khairuman. (2008). *Buku Pintar Budi Daya 15 Ikan Konsumsi*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Arbian, R., Suparmi. Sumanto. (2016). 'Studi Pembuatan Fish Chips Baby Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) dengan Penggunaan Jenis Tepung Berbeda Terhadap Penerimaan Konsumen'.
- Asrawaty. If'all. (2018). 'Perbandingan Bahan Pengikat dan Jenis Ikan Terhadap Mutu Fish Nugget', *Jurnal Galung Tropika*, 7(April), pp. 33–45.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Badan Standardisasi Nasional. (2018). 'SNI 8504:2018 - Rolade Daging', 1–29.
- Cahyono. (2006). *Analisis Ekonomi dan Teknik Bercocok Tanam Sayuran*. Yogyakarta: Kanisius.

- Damayanti, M., Hersoelistyorini, W. (2020). 'Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Stik', *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10, pp. 24–33. Available at: <http://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG>.
- Estiningtyas, D., Rustanti, N. (2014) 'Kandungan Gizi Sosis Substitusi Tepung Tempe dengan Bahan Pengisi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) dan Bahan Penstabil Ekstrak Rumpun Laut (*Eucheuma Cottonii*) untuk PMT Ibu Hamil', *Journal of Nutrition College*, 3(2), pp. 285–292. Available at: <https://doi.org/10.14710/jnc.v3i2.5118>.
- Figoni, P. (2008). *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science*. Edisi 2. America: A John Willey & Sons.
- Gandotra, R. (2012). 'Effect of Chilling and Freezing on Fish Muscle', *IOSR Journal of Pharmacy and Biological Sciences*, 2(5), pp. 5–9. Available at: <https://doi.org/10.9790/3008-0250509>.
- Ghassani, A.M., Agustini, R. (2022) 'Formulation of Flavor Enhancer from Shiitake Mushroom (*Lentinula edodes*) with the Addition of Mackerel Fish (*Scomberomorus commerson*) and Dregs Tofu Hydrolysates', *Indonesian Journal of Chemical Science*, 11(3), pp. 222–232.
- Girsang. (2016). *Kemunduran Mutu Arsik Ikan Mas (*Cyprinus Carpio*) Selama Penyimpanan*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Hadiwiyoto, S. (1993). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberty.
- Hendrawati, S., Zidni, I. (2017) 'Gambaran Konsumsi Ikan Pada Keluarga Dan Anak Paud Rw 07 Desa Cipacing', *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), pp. 101–106. Available at: <http://jurnal.unpad.ac.id/pkm/article/view/16297>.
- Hidayat, C., Asmarasari, S.A. (2015) 'Native Chicken Production in Indonesia: A Review', *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 17(1), p. 1. Available at: <https://doi.org/10.25077/jpi.17.1.1-11.2015>.
- Al Husna, D., Desmelati, Dahlia. (2020). 'Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Rolade Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Penambahan Tepung Sagu (*Metroxylon sago rottb*)', pp. 1–14.
- Irfan, A. (2003). *Penambahan Tepung Terigu dan Tepung Tapioka Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Mutu Fisik dan Organoleptik Nuggets Lele (*Clarias Batracus*)*. Universitas Jember.
- Kemenkes RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017, Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Ketaren, I. (2019). *Gastro Asesora*. Jakarta: Indonesian Gastronomy Association.

- Khomsan, A. (2010). *Pangan dan Gizi Untuk Kesehatan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Kusuma, F.A. (2017). *Kualitas Chicken Nugget Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus Jacq) dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan*. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Larasati, K., Patang, P., Lahming, L. (2018). 'Analisis Kandungan Kadar Serat Dan Karakteristik Sosis Tempe Dengan Fortifikasi Karagenan Serta Penggunaan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), p. 67. Available at: <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i1.5199>.
- Lawrie, R.A. (2003). *Ilmu Daging*. Jakarta: UI-Press.
- Lestari, D.W. (2013). *Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu*. Univesitas Brawijaya. Available at: <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/137015/1/051305125.pdf>.
- Manzalina, N., Sufiat, S., Kamal, R. (2019). 'Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima)', *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 8(2), pp. 20–27. Available at: <https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21956>.
- Mardiana. (2011). *Karakteristik Asam Lemak dan Kolesterol Rajungan (Portunus Pelagicus) Akibat Proses Pengukusan*. Institut Pertanian Bogor.
- Masitoh, S., Chayati, I. (2020). 'Pengembangan Eelrolade (Rolade Belut) Berbahan Dasar Belut Sebagai Produk Inovasi Olahan Ikan', *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 3(1), pp. 123–130. Available at: <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/35991>.
- Melinda, G.A., Edison. Suparmi. (2017). 'Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Pada Fillet Ikan Kakap Merah (Lutjanus sp.)', *Universitas Nusantara PGRI Kediri*, 01, pp. 1–7. Available at: <http://www.albayan.ae>.
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan dan Institusi Jasa Boga*. Jakarta: PT. Brantara Niaga.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono. Fitriyono. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Norhayani, Humairah. Ratnasari, I. (2017). 'Kajian Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Terigu Dalam Pengolahan Rolade Ikan Patin (Pangasius sp.)', *Journal of Tropical Fisheries*, 12(1), pp. 848–856.
- Nurhadi, B. (2010). *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung: Widya Pajajaran.
- Nurwanto, Septianingrum. Suhartayi. (2012). *Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Patang. Hisyam, H. (2017). *Analisis Pembuatan Abon Ikan Mas dengan Pemberian Jantung Pisang Sebagai Bahan Tambahan*. Makassar.

- Perdani, C. *et al.* (2022). 'Prinsip-Prinsip Bahan Tambahan Pangan Yang Memenuhi Syarat Halal: Alternatif Penyedap Rasa Untuk Industri Makanan Halal', *Halal Research Journal*, 2(2), pp. 96–111. Available at: <https://doi.org/10.12962/j22759970.v2i2.419>.
- Pertiwi, N.P. (2024). *Pengaruh Lama Marinasi dengan Ampas Kopi pada Olahan Daging Sapi Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Pradana. (2018). *Pengaruh Kombinasi Tepung Tapioka dan tepung Terigu terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Bakso Ikan Kurisi (Nemipterus japonicus)*, *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Pradipta. Putri, W.D.R. (2015). 'Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hujau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), pp. 793–802.
- Pramono, Y.B., Kathrinatama, A., Ardan, G. (2021). *Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (FIFO) pada Tepung Terigu*. Semarang: UNDIP Press.
- Purnawijayanti, H.A. (2001). *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pustikawati, Astuti, S., Suharyono, A.S. (2014). 'Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptic Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)', *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*, pp. 203–211.
- Rahayu, S., Ridawati. (2015). *Komoditas Bahan Makanan*. Edited by Rusilanti. Jakarta: Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Rahayu, W.M. (2020). *Hand Out Uji Inderawi, Hand-Out*. Yogyakarta: Universitas Ahmad Dahlan. Available at: [https://eprints.uad.ac.id/30580/1/Rahayu - Handout Matakuliah Uji Inderawi.pdf](https://eprints.uad.ac.id/30580/1/Rahayu%20-%20Handout%20Matakuliah%20Uji%20Inderawi.pdf).
- Rasyid, M. (2018). *Pengaruh Penggunaan Kulit Melinjo (*Gnetum gnemon* Linn) pada Pembuatan Rolade Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen*. *Skripsi*. UNJ.
- Razin, M. (2024) *Pengaruh Penambahan Glukomanan Sebagai Pengenyal Alami Terhadap Kualitas Fisik Tekwan Ikan Patin*. Univesitas Negeri Jakarta.
- Renata, G.A., Soeyono, R.R. (2017). 'Survei Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Sabun Wajah', *e-Jurnal Tata Rias. Universitas Negeri Surabaya*, 06(01), pp. 32–40.
- BPOM RI. (2019). *Peraturan BPOM Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta.
- Rismana, E., Nizar. (2014). 'Kajian Proses Produksi Garam Aneka Pangan menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku', *Chemistry Progress*, 7(1), pp. 58–61.

- Riyanto, R. *et al.* (2014). 'Persamaan Prediksi Umur Simpan Filet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang Dikemas Vakum dalam HDPE', *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 7(2), p. 105. Available at: <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v7i2.74>.
- Santosa, C.W. (2019). *Aplikasi Tepung Bekatul Beras Putih (Oryza sativa) dan Jamur Kuping (Auricularia polytricha) pada Pembuatan Nugget Vegetarian Ditinjau dari Sifat Fisikokimia dan Sensori*. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Saputri, L.T. (2017). *Hubungan Tingkat Kecukupan Energi, Protein, dan Cairan dengan Produktivitas Kerja Karyawati Bulu Mata PT. Rosa Sejahtera Eyelashes di Purbalingga*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Sari, K.I., Yohana, W. (2015). 'Tekstur makanan: sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi', *Makassar Dent Journal*, 4(6), pp. 184–189.
- Sari, L.P., Ramadhan, R. (2018). 'Teknik Pembenihan Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Secara Alami di Unit Pelaksana Teknis Pengembangan Budidaya Air Tawar (UPT PBAT) Umbulan, Pasuruan', *Journal of Aquaculture and Fish Health*, 7 (3), pp. 124–132. Available at: <https://doi.org/10.20473/jafh.v7i3.11261>.
- Sarwono, B. (2011). *Budidaya Belut dan Sidat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Septiany, D. (2021). *Pemijahan Ikan Mas Majalaya (Cyprinus carpio L.) di Kolam Air Mengalir*. Politeknik Negeri Lampung.
- Seviyanto, K., Suharto, S., Anggo, A.D. (2022). 'Karakteristik Minyak Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) dari Hasil Dry Rendering dengan Suhu dan Waktu yang Berbeda', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(1), pp. 49–58. Available at: <https://doi.org/10.14710/jitpi.2022.13236>.
- Sriyani. (2021). 'Kualitas Fisik Daging Sapi yang Dilayukan Secara Tradisional', *Makalah Ilmiah Peternakan*, 24 No. 2.
- Sundoyo. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 28 Tahun 2019*.
- Susanto, H., Rochdianto, A. (2007). *Kiat Budi Daya Ikan Mas di Lahan Kritis*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syamsir, E. *et al.* (2020). 'Karakterisasi Tapioka Dari Lima Varietas Ubi Kayu (*Manihot utilisima* Crantz) Asal Lampung [Characterization of Tapioca from Five Varieties *Manihot utilisima* Crantz from Lampung]', *Jurnal Agrotek*, 5(1), pp. 93–105.
- Tamaya, A.C., Darmanto, Y.S., Anggo, A.D. (2020). 'Karakteristik Penyedap Rasa Dari Air Rebusan Pada Jenis Ikan Yang Berbeda Dengan Penambahan Tepung Maizena', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(2), pp. 13–21. Available at: <https://doi.org/10.14710/jitpi.2020.9636>.
- Ditjen Perikanan Tangkap. (2014). *Statistik Perikanan Tangkap Indonesia*. Jakarta: Ditjen Perikanan Tangkap.

- Tasripin. (2013). *GEMARIKAN - Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan, Kementerian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat*. Available at: <https://kesmas.kemkes.go.id/konten/133/0/121910-gemarikan-gerakan-memasyarakatkan-makan-ikan> (Accessed: 4 November 2023).
- Taus, A.L., Tahuk, P.K., Kia, K.W. (2022). 'Pengaruh Penggunaan Bahan Pengikat yang Berbeda Terhadap Daya Ikat Air, Kadar Air, dan Kandungan Serat Kasar Nugget Ayam', *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(Januari), pp. 74–81. Available at: <https://doi.org/10.32938/jtast.v4i1.1330>.
- Tjokrokusumo, D., Widyastuti, N., Giarni, R. (2015). 'Diversifikasi produk olahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai makanan sehat', *Prosiding Seminar Nasional Biodiv Indon*, 1 (8)(December 2015), pp. 2016–2020. Available at: <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010828>.
- Utomo, D., Wahyuni, R., Wiyono, R. (2011). 'Pemanfaatan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Menjadi Bakso dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya', *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1), pp. 38–55. Available at: <https://doi.org/10.35891/tp.v1i1.476>.
- Wibowo, S. (2007). *Budidaya Bawang. Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widyastuti, N., Tjokrokusumo, D., Giarni, R. (2012). 'Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan', *Jurnal Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*, 15(2), p. 53.
- Winarno, F.G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-Brio Press.
- Wirakartakusumah, M.A., Syarief, A.M. (1992). *Sifat Fisik Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Wirakusumah, E.S. (2005). *Menikmati Telur Bergizi, Lezat, dan Ekonomis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yikwa, N.N., Iswoyo. (2018). 'Perbedaan Taraf Penambahan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Sosis Daging Kerbau', *Jurnal Tehnologi Hasil Pertanian*, 3(1), pp. 1–8.
- Yulianti, Y., Maemunah, Y.S. (2021). 'Analisis Produk Rollade Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen dan Masa Simpan', *Jurnal Pendidikan Teknik dan Vokasional*, 4(2), pp. 87–99.
- Yunianto, A.E. et al. (2021). *Ilmu Gizi Dasar*. Medan: Yayasan Kita Menulis.