

## DAFTAR PUSTAKA

- Ajeng Putri Ardiani, & Maya Rahmayanti. (2022). Pengolahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Penyedap Rasa Alami Dengan Metode Hidrolisis Protein Menggunakan Enzim Dari Ekstrak Nanas (*Ananas comosus*). *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, 11(2), 305–314. <https://doi.org/10.23887/jstundiksha.v11i2.45211>
- Djonu, A., Suleman, D., Program, D., Perairan, S. B., Kelautan, P., & Perikanan, D. (2022). *Karakteristik Organoleptik Kamaboko Ikan Lele (Clarias gariepenus) Dengan Penambahan Isolat Protein kedelai (ISP)*. 154–157.
- Edward, Z. (2010). *Pengaruh Pemberian Monosodium Glutamat (MSG) Pada Tikus Jantan (Rattus Norvegicus) Terhadap FSH Dan LH*.
- Endah Rahayu, W. (2020). Daya Terima Dan Analisis Ekonomi Kamaboko Jenis Ikan Laut Dalam Meningkatkan Nilai Tambah Produksi Ikan Subang. *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa* /, 3(1), 1–8. <https://doi.org/10.31962/jiitr.vvii.52>
- Fadiati, A. (2021a). Daya Terima Masyarakat terhadap Pempek Adaan sebagai Diversifikasi Tepung Singkong. *JSHP : Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, 6(1), 21–29. <https://doi.org/10.32487/jshp.v6i1.1251>
- Fadiati, A. (2021b). Daya Terima Masyarakat terhadap Pempek Adaan sebagai Diversifikasi Tepung Singkong. *JSHP : Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, 6(1), 21–29. <https://doi.org/10.32487/jshp.v6i1.1251>
- Fauzi, F., Alsuhehda, A., & Efrina, E. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut terhadap Daya Terima Nasi IR 64. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 10(2), 84–92. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2023.10.2.84>
- Foster, B., Purnama, S., & Reynata, F. (2021). Modul Desain Keamanan yang Baik untuk Produk Hasil Olahan Ikan. *Universitas Informatika Dan Bisnis Indonesia*.
- Gumilar, J., Rachmawan, O., & Nurdyanti, W. (2011). *Kualitas Fisikokimia Naget Ayam yang Menggunakan Filler Tepung Suweg (Amorphophallus campanulatus B1) (Physicochemical Quality of Chicken Nugget Using Suweg (Amorphophallus campanulatus B1) Flour as Filler)*. 11(1), 1–5.
- Gunawan, D. H. (2018). Penurunan Senyawa Saponin Pada Gel Lidah Buaya Dengan Perebusan Dan Pengukusan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 2597–436.
- Hadi, B., Bahar, E., & Semiarti, R. (2014). Uji Bakteriologis Es Batu Rumah Tangga yang digunakan Penjual Minuman di Pasar Lubuk Buaya Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 3(2). <http://jurnal.fk.unand.ac.id>

- Indra, R. W., Dewita, & Sari, N. I. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Bakso Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clasrian gariepinus*). *Jurnal Online Mahasiswa UNRI*, 3(2).
- Indrianeu, T., & Singkawijaya, E. B. (2019). Pemanfaatan Limbah Industri Rumah Tangga Tepung Tapioka Untuk Mengurangi Dampak Lingkungan. *Jurnal Geografi*, 17, 39–50.
- Kusnadi, D. C., Bintoro, V. P., & Al-Baari, A. N. (2012). *Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan Dan Kadar Protein Pada Bakso Kombinasi Daging Sapi Dan Daging Kelinci*. 1(2).
- Lestai, S., & Bakhtiar. (2024). Pengaruh Pemberian Ampas Tahu Terhadap Pertumbuhan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Sains Dan Terapan*, 3(1), 34–40.
- Listiyana, S. (2022, December 31). *5 Makanan Tahun Baru Khas Jepang, Semuanya Sarat Makna*. IDN News.
- Lumbong, R., Tinangon, R. M., Rotinsulu, M. D., & D Kalele, J. A. (2017). Sifat Organoleptik Burger Ayam Dengan Metode Memasak Yang Berbeda. *Zootech" Journal* ), 37(2), 252–258.
- Manzalina, N. Z., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). *Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima) Acidissima* (Vol. 8, Issue 2).
- Mustafa, A. (2015). Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa P. *AGROINTEK*, 9(2), 127–133.
- Nugroho, H. C., Amalia, U., & Rianingsih, L. (2019). Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Rucah Dengan Penambahan Transglutaminase Pada Konsentrasi Yang Berbeda. In *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* (Vol. 1, Issue 2).
- Pratitik, N. (2014). *Pengaruh Jenis Ikan Dan Konsentrasi Tapioka Terhadap Karakteristik Chikuwa*. Fakultas Teknik Universitas Pasudan.
- Putra, A., Finasthi, D., Putri, S. Y. A., & Aini, S. (2022). Komoditas Akuakultur Ekonomis Penting di Indonesia. *WARTA IKTILOGI*, 6(3), 23–28.
- Rahma, P., & Sutrisno, A. (2017). Sosis Analog Berbasis Tempe Kedelai Hitam (Glycine soja)(Perbedaan Persentase Gel Glukomanan Dan Jenis Pati). *Urnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 74–84.
- Razin, M. (2024). Pengaruh Penambahan Glukomanan sebagai Pengenyal Alami terhadap Kualitas Tekwan Ikan Patin. In *Advances in Social Humanities Research* (Vol. 2, Issue 3).
- Sulastri, S. (2017). Analisis Kadar Monosodium Glutamat (MSG) pada Bumbu

Mie Instan yang Diperjualbelikan di Koperasi Wisata Universitas Indonesia Timur. *Media Laboran*, 7(1), 5–9.

Sunarni, N., & Hidayat, A. (2021). Pengaruh Musim Pada Perilaku Budaya Fashion Dan Kuliner Dalam Kehidupan Masyarakat Jepang. In *Jurnal Sastra Studi Ilmiah Sastra Universitas Nasional Pasim* (Vol. 11, Issue 2).

Sundari, R. S., Kusmayadi, A., & Fitriadi, B. W. (2021). Teknologi Pembuatan Abon Ikan Lele Bebas Bau Amis (Penyuluhan dan Implementasi). *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 6(1), 546–553. <https://doi.org/10.21067/jpm.v6i1.5004>

Sunu, P. (2020). Aplikasi Pakan Ternak Dari Limbah Ampas Tahu Untuk Peningkatan Budidaya Lele di Desa Sampali, Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang. *JPKMI (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia)*, 1(1), 20–26. <https://doi.org/https://doi.org/10.36596/jpkmi.v1i1.6>

Syaifudin, M. (2013). *Porang Dan Pemanfaatannya (Penelitian Percobaan Kultur Jaringan)* (Vol. 1). CV. Garuda Mas Sejahtera.

Syamsir, E., & Sitanggang, P. D. L. (2010). *Pengembangan Dodol Sebagai Produk Pangan Darurat* (Vol. 8, Issue 2).

Tarwendah, I. P. (2017). *Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan* (Vol. 5, Issue 2).

Ulfidatul, Y., Fakultas, H., & Dan Bisnis, E. (2019). Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. In *JSMB* (Vol. 6, Issue 2). <http://journal.trunojoyo.ac.id/jsmb>

Utami, P., Lestari, S., & Lestari, S. D. (2016). *Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Komposisi Kimia dan Asam Amino Ikan Seluang (Rasbora argyrotaenia)*. 5(1), 73–84.

Widayanti, A. D., Prasastono, N., & Mukti, A. B. (2021). Pengaruh Penggunaan Sari Buah Strawberry Terhadap Penampilan, Tekstur, Aroma, Warna Dan Rasa Sebagai Pengganti Air Mineral Dalam Pembuatan Churros. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1). <http://jurnal.stpsahidsurakarta.ac.id/>

Wikandari, P. R., & Mudjiati. (2006). Pengaruh Penambahan STPP (Sodium tripolyphosphate) Terhadap Mutu Nuggets Lele Dumbo (Calarias geriepinus). *Prosiding Seminar Nasional Kimia* .

Winarno. (2008). *Kimia Pangan Dan Gizi*. M-Brio Press.

Winarno, S. A. A. (2017). *Gastronomi Molekuler*. Gramedia Pustaka Utama.

Yuliantini, E., Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu, K., Gizi Jl Indragiri No, J., & Harapan Bengkulu, P. (2015). *Penampilan Dan Rasa Makanan Sebagai Faktor Sisa Makanan Pasien Anak Di Rumah Sakit Dr.*

*Sobirin Musi Rawas.*

