

DAFTAR PUSTAKA

- Alhadi, F., Fitri, A., & Ab, A. (2023). Pengaruh penggunaan tepung sagu aren terhadap kadar protein, pH dan kadar karbohidrat patty burger daging sapi. *JFP Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(4). www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Aliyya, T. F., & Sulandjari, S. (2022). Pengaruh penggunaan video terhadap penguasaan pengetahuan dan sikap gemar makan ikan ibu balita di Wilayah Kenjeran Kota Surabaya. *Jurnal Kesehatan Masyarakat & Gizi*, 5(1), 2022. <https://ejournal.medistra.ac.id/index.php/JKG>
- Alsuhehda, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Alviana, D. R. (2016). *Pemanfaatan Air Rendaman Abu Merang Sebagai Pewarna Dan Pengenyal Alami Pada Dawet Hitam*. Universitas Brawijaya.
- Andira, A., Sumartini, Hutapea, J., Soleha, S. P., & Amalia, A. R. (2022). Fortifikasi Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp) terhadap Karakteristik dan Nutrisi Mie Basah. *Seminar Nasional Teknologi*.
- Anggraeni, N., Hakim, L., & Fadhilah, W. F. (2020). Peningkatan Kesadaran Masyarakat untuk Gemar Makan Ikan: Pelatihan Pembuatan Es Dawet Belut Manis. *Jurnal Magitrorum Et Scholarium*, 01(1), 130–139.
- Anggraeni, N. O. (2020). Pemanfaatan Belut (*Monopterus albus*) pada Pembuatan Cendol Kaya Protein. *Jurnal Agercolere*, 2(2), 47–52. <https://doi.org/10.37195/jac.v2i2.118>
- Basuki, E., Saloko, S., & Cicilia, S. (2020). *Buku Kimia Pangan*. <https://www.researchgate.net/publication/344862038>
- Budijanto, J. B., & Rahardi, R. K. (2021). Makna ikonis dan makna indeks pada kuliner khas Purworejo: kajian ekolinguistik. *Pendidikan, Kebahasaan, Dan Kesusastraan Indonesia*, 5(2).
- Busairi, M., Mahreda, E. S., & Sofia, L. A. (2022). Faktor-faktor yang mempengaruhi preferensi konsumsi ikan anak usia sekolah (studi kasus: Siswa Smpn 1 Astambul Kabupaten Banjar). *EnviroScienteeae*, 18(2).
- Dewita, Sidaurok, S. W., Desmelati, & Hidayat, T. (2023). Hedonic and Chemical Characteristics of Instant Cendol Fortified Snakehead Fish Flour Using Different Local Carbohydrate Sources. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(3), 560–570. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i3.49609>
- Djunaidah, I. S. (2017). Tingkat konsumsi ikan di Indonesia: Ironi di Negeri Bahari. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 11(1), 12–24. <https://doi.org/10.33378/jppik.v11i1.82>
- Eli Nurlaela. (2023). Penangkapan Ikan Terukur: Tantangan dan Penerapan. In *Pengelolaan Sumber Daya Perikanan Laut Berkelanjutan*. Penerbit BRIN. <https://doi.org/10.55981/brin.908.c759>
- Estiasih, T., Harijono, Waziiroh, E., & Fibrianto, K. (2016). *Kimia dan Sifat Fisik Pangan*. Bumi Aksara.

- Fadhilah, T. M., & Sari, E. M. (2020). Optimalisasi pembuatan brownies ikan Gabus. *J.Gipas*, 4(1). <http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps>
- Fayola, A. D. (2016). *Pengaruh waktu perendaman dan konsentrasi penambahan zat adiktif daun pandan (pandanus amaryllifolius) terhadap karakteristik beras analog yang diperkaya dengan protein udang*. Universitas Lampung.
- Gani, Z. (2015). *Gerakan Nasional Santan Eksklusif*. Media Nusa Creative.
- Gulapapo Kecamatan Wasile Kabupaten Halmahera Timur Suhendi, D., Shadikin Nurdin, A., Studi Kehutanan, P., & Pertanian, F. (2023). Prosiding Seminar Nasional Pertanian ISBN. 978-602-74809-2-6. In *Fakultas Pertanian Universitas Khairun* (Vol. 3, Issue 2). Publish Online.
- Hakim, T. (2022). *Membaca Pustaka Leluhur*. Balai Layanan Perpustakaan.
- Hari, M., Hariohoedjo, A., & Winarno, P. S. (2016). Penggunaan abu merang (*oryza sativa*) sebagai pewarna alami dalam pembuatan kreasi bakso ikan ditinjau dari uji organoleptik dan kandungan gizi. *TEKNOBUGA*, 1(1), 46–51.
- Haryani, V. M., Putriana, D., & Hidayati, R. W. (2023). Asupan protein hewani berhubungan dengan stunting pada balita di wilayah kerja Puskesmas Minggir. *Amerta Nutrition*, 7(2SP), 139–146. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i2SP.2023.139-146>
- Heryani, H. (2016). *Keutamaan Gula Aren & Strategi Pengembangan Produk*. Lambung Mangkurat University Press.
- Humaedi, A. (2021). *Pemajuan Budaya Kuliner Tradisional Indonesia*. LIPI Press.
- Indaryanto, F. R., Tiuria, R., Wardiatno, Y., & Zairion. (2018). *Ikan Kembung (Scombridae: Rastrelliger sp.)*. PT Penerbit IPB Press.
- Ishak, H. K., Naiu, A. S., & Mile, L. (2024). Pengaruh substitusi tepung ikan kembung (*rastrelliger kanagurta*) pada tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) terhadap karakteristik kue semprit. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(2), 135–144. <https://doi.org/10.35800/mthp.12.2.2024.56361>
- Islamiyah, D. W. (2021). *Pembuatan pewarna bubuk hitam dari abu merang varietas ketan hitam dan aplikasinya pada produk tradisional ireng-ireng*. Universitas Brawijaya.
- Iwenda, N., 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), 71–75. <https://doi.org/10.17728/jatp.178>
- Jalatri, A. P. (2017). *Pengaruh Penggunaan Pewarna Hitam Alami Dari Tiga Jenis Arang Bambu (Bamboo Charcoal) Terhadap Kualitas Dawet Ireng* [Skripsi]. Universitas Negeri Jakarta.
- Joe, L. S., Mustapha, W. A. W., & Maskat, M. Y. (2014). Sebatian meruap, ciri fizikokimia dan penilaian sensori tiga jenis santan dalam pasaran Malaysia. *Sains Malaysiana*, 43(5), 723–731.
- Kordi K., M. G. H. (2011). *Buku Pintar Budi Daya 32 Ikan Laut Ekonomis*. Luly Publisher.

- Kusnedi, R., Arafah, W., Ingkadijaya, R., & Oktadiana, H. (2024). Prioritizing the Development of Indonesian Culinary Businesses Over the Legal Transition of International Food Businesses in Relation to Traditional Nusantara Cuisine. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 12(4), 1275–1284. <https://doi.org/10.37641/jimkes.v12i4.2682>
- Laksono, B. A. (2023). *Buku Praktikum Kimia Rumah Tangga*. CV. Bayfa Cendekia Indonesia.
- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press.
- Muadzimah, Z. (2022). *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial Utilization of Social Media as Marketing Dawet Ireng in Kayen District* (Vol. 3, Issue 2). <https://journals2.ums.ac.id/index.php/sosial>
- Murtini, E. S., & Islamiyah, D. W. (2023). The Application of Black Powdered Colorant from Black Glutinous Carbonized Merang to the Traditional Product Ireng-Ireng. *Universal Journal of Agricultural Research*, 11(2), 417–424. <https://doi.org/10.13189/ujar.2023.110218>
- Murtini, E. S., Yuwono, S. S., & Setyawan, H. Y. (2019). Comparison of characteristics of carbonized rice straw from various rice varieties and parts of rice straws as a source for natural black colorant. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1–6. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/230/1/012025>
- Ngadi, N., & Yahya, N. Y. (2014). Jurnal Teknologi Extraction of 2-Acetyl-1-Pyrroline (2AP) in Pandan Leaves (*Pandanus Amaryllifolius* Roxb.) Via Solvent Extraction Method: Effect of Solvent. *Jurnal Teknologi*, 67(2), 51–54. www.jurnalteknologi.utm.my
- Nisah, K. (2018). Study pengaruh kandungan amilosa dan amilopektin umbi-umbian terhadap karakteristik fisik plastik biodegradable dengan plastizicer gliserol. *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi Dan Kependidikan*, 5(2), 106. <https://doi.org/10.22373/biotik.v5i2.3018>
- Novianti, T., & Fatimatuzzahroh, F. (2023). Pengaruh penambahan Ikan Lele (*Clarias batrachus*) pada pembuatan cendol terhadap tingkat kesukaan dan kadar protein. *Jendela ASWAJA*, 4(1), 10–19.
- Nuryanti, N. (2017). 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.
- Pharwati, S., & Sasmita, I. R. A. A. (2023). Pengaruh penambahan daging ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta*) terhadap karakteristik sifat fisik dan sensori Bonggolan. *The First National Conference On Innovative Agriculture*.
- Poernomo, D., Suseno, H. S., & Wijatmoko, A. (2004). Pemanfaatan asam cuka, jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) untuk mengurangi bau amis petis ikan layang (*Decapterus* spp.). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2).

- Purhita, E. J. (n.d.). *Nirmana Pengantar Ilmu Warna*. Yayasan Prima Agus Teknik Bekerja Sama dengan Universitas Sains & Teknologi Komputer (Universitas STEKOM).
- Purnomo, G. (2020). *Ikan Kembung: Klasifikasi, Morfologi, Habitat, dan Lainnya*. Melek Perikanan. https://www.melekperikanan.com/2020/01/ikan-kembung.html?utm_source=chatgpt.com
- Rahayu, L. F. (2020). *Penurunan Kadar Silika Dan Pembuatan Pewarna Cair Abu Merang Serta Aplikasinya Pada Mi Instan*. Universitas Brawijaya.
- Rokhmah, L. N., Setiawan, R. B., Purba, D. H., Anggraeni, N., Suhendriani, S., & Faridi, A. (2021). *Pangan dan Gizi*. Yayasan Kita Menulis.
- Safitri, D. N., Sumardianto, & Fahmi, A. S. (2019). Pengaruh perbedaan konsentrasi perendaman bahan dalam jeruk nipis terhadap karakteristik kerupuk kulit ikan Nila. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(1), 47–54.
- Setiawan, Y. (2020). *Analisis fisikokimia gula aren cair*. 10(1).
- Setijorini, L. E., Yuliana, E., Sadjati, I. M., Sastrawan P., A. A. M., & Winata, A. (2024). Upaya menyukkseskan gerakan memasyarakatkan makan ikan (gemarikan) melalui penyuluhan pengolahan hasil perikanan secara daring. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1).
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Siregar, P. D. A., Sulandari, L., Bahar, A., & Dewi, I. H. P. (2024). Kualitas sensori snack bar dengan perbedaan proporsi kelapa parut dan pindang ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Garina*, 16(2), 29–48. <https://doi.org/10.69697/garina.v16i2.121>
- Suyahni, E. (2023). *Ikan (Pisces)*. PT Bumi Aksara.
- Untari, D. (2010). *28 Resep Minuman Tradisional Untuk Usaha Boga yang Menjanjikan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Wahidah, P. : (2020). *Hand-Out Mata Kuliah Uji Inderawi*. Universitas Ahmad Dahlan.
- Wahono, A. Y. K. (2023). *Dawet ireng jembatan butuh sebagai ikon wisata dawet ireng jembatan butuh sebagai ikon wisata kuliner kabupaten Purworejo, Jawa Tengah* [Skripsi, Universitas Gadjah Mada]. <http://etd.repository.ugm.ac.id/>
- Wijayanti, R. (2024). *Potensi Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb.) sebagai Antioksidan Beserta Identifikasi Struktur Senyawa Aktifnya*. PT Nasyah Expanding Management.
- Winiati, Nurosiyah, S., & Widyanto, R. (2019). *Evaluasi Sensori*. Universitas Terbuka.
- Wodi, S. I. M., & Cahyono, E. (2022). Penerapan diversifikasi produk hasil perikanan sebagai upaya meningkatkan konsumsi ikan masyarakat Kampung Birahi Kecamatan Tabukan Selatan. *Jurnal Ilmiah Tatengkorang*, 6(1), 1–6.

Xu, J.-X., Zhang, X., Fu, B.-F., Qiao, X.-Y., Wang, Z.-Y., Xu, X.-B., Cheng, S.-Z., & Du, M. (2025). Impact of cooking processes on volatile flavor compounds and free amino acids in fish sauce. *Foods*, 14(4), 586. <https://doi.org/10.3390/foods14040586>

Yulfiperius. (2014). *Nutrisi Ikan*. Kharisma Putra Utama Offset.

