

DAFTAR PUSTAKA

- Alfathi, B. (2024). *Produksi Perikanan dan Konsumsi Ikan di Indonesia 2018-2023*. GoodStats. <https://goodstats.id/article/simak-produksi-perikanan-dan-konsumsi-ikan-di-indonesia-tahun-2018-2023-idJlI>
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Basuki, E., Saloko, S., & Cicilia, S. (2020). *Buku Kimia Pangan* (Issue October).
- Basuki, E., Widyastuti S, Prarudiyanto, A., Saloko, S., Cicilia, S., & Amaro, M. (2020). *Buku Kimia Pangan* (Issue October). <https://www.researchgate.net/publication/344862038>
- Begum, M., Zia Uddin Al Ma Mun, M., Abdus Satter Miah, M., & Author, C. (2021). Nutritional profiling of selected fish's scales: An approach to determine its prospective use as a biomaterial. ~ 26 ~ *International Journal of Fisheries and Aquatic Studies*, 9(3). <http://www.fisheriesjournal.com>
- Boronat, O., Sintes, P., Celis, F., & Diez, M. (2023). Development of added-value culinary ingredients from fish waste : Fish bones and fish scales. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31(December 2022), 0–6. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100657>
- BPS. (2023). *Statistik Perikanan Budidaya Indonesia 2022*.
- Dewanti, I. D., Wulandari, E., & Wibisono, S. (2019). *Duri, Sisik Ikan Mempercepat Proses Penyembuhan*. UPT Percetakan dan Penerbitan Universitas Jember.
- Fadiati, A., Mahdiyah, & Widowati, I. (2009). *Optimalisasi Sagu Pangan Masyarakat Tradisional Menuju Ketahanan Pangan Regional Serta Komersialisasinya dalam Upaya Menembus Pasar Global*.
- Fadilla, E. N., Darmanto, Y. S., & Purnamayanti, L. (2019). Characteristics of Dry Noodles with the Addition of Different Fish Scales. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 21(2), 119. <https://doi.org/10.22146/jfs.42648>
- Fajari, chairunnisa nur aulia. (2019). Pengaruh Penggunaan Sisik Ikan Bandeng Terhadap Kadar Kalsium , Daya Kembang dan Organoleptik Camilan Stick The Effect of Using Chanos Fish Scales To Calcium Levels , Swell Strength and. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(April), 65–73.
- Gardjito, D, A., & H, E. (2013). *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana Prenada Media Group.
- Hamidi, D., & Prakoso, S. (2018). *PEMBELIAN KONSUMEN MELALUI*

VARIABEL INTERVENING KEPUASAN KONSUMEN. 4(2), 1–18.

Herng Wu, K., dan Huey-Jine Chai. (2007). *Collagen of Fish Scale and Method of Making Thereof*. *Jurnal Ilmiah Internasional*. Keelung City.

KBBI. (2024). *Kamus Versi Daring: Kamus Besar Bahasa Indonesia*. <https://kbbi.web.id/kualitas>

KKP. (2023). *KKP Dorong Penerapan Zero Waste Produk Perikanan Menuju Harkanas Ke-10*. Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan Dan Perikanan.

KKP. (2024). *Laporan Kinerja Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2024. Kementerian Kelautan Dan Perikanan, 1, 2080*. [https://kkp.go.id/an-component/media/upload-gambar-pendukung/kkp/LAPORAN/Laporan Kinerja KKP/2022/20230316_Laporan Kinerja KKP 2022.pdf](https://kkp.go.id/an-component/media/upload-gambar-pendukung/kkp/LAPORAN/Laporan_Kinerja_KKP/2022/20230316_Laporan_Kinerja_KKP_2022.pdf)

Koswara, S. (2009). *Pengolahan aneka kerupuk*. EbookPangan.com.

Kusumaningrum, F. D., & Supradewi, R. (2019). *The Effect Of Cup Colors Towards The Perception Of Coffee Taste In Psychology Faculty Students Class Of 2018 Sultan Agung Islamic University*. 2004, 409–419.

Lestari, S., Widowati, I., & Suseno, T. I. (2021). *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Kerupuk dengan Penambahan Tepung Kepala Ikan Lele (Clarias gariepinus)*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1), 22-29

Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan*. PT Remaja Rosdakarya.

Mahendra, G. M., Siska, R. A., & Hartini, N. (2020). *Pemanfaatan Sisik Ikan Gurame (Osphronemus gouramy) sebagai Sumber Kolagen dalam Pembuatan Edible Film*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 1-9

Marselina, I. (2016). *Mahasiswa UGM Ubah Limbah Sisik Ikan Jadi Plastik Biodegradable*. <https://ugm.ac.id/id/berita/11237-mahasiswa-ugm-ubah-limbah-sisik-ikan-jadi-plastik-biodegradable/>

Nadhiroh, & Umi. (2017). *Pengaruh Volume Minyak Goreng Dan Bentuk Biji Edamame (Glycine Max Linn. Merrill) Terhadap Karakteristik Produk Edamame Goreng Metode Penggorengan Vakum*.

Natalia, T., & Hermanto. (2019). *UJI SENSORI, FISIK DAN KIMIA KERUPUK IKAN DENGAN PENAMBAHAN KONSENTRASI DAGING IKAN GABUS (Channa striata) YANG BERBEDA*. 2(2), 157–164.

Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. (2017). *Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok*. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), 72–81.

Pakpahan, N., & Nelinda. (2019). *Studi Karakteristik Kerupuk: Pengaruh*

Komposisi dan Proses Pengolahan. 1(1), 28–38.

Persada, R. (2019). *Pengaruh Penambahan Tepung Jengkol (Archidendron Pauciflorum) Terhadap Daya Terima Kerupuk Jengkol.*

Ramadhani A. dan Firdhaus NF. (2021). *Potensi Limbah Sisik Ikan Sebagai Kitosan dalam Pembuatan Bioplastik.* Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi Vol. 6(2): 90-95.

Saputra, E. (2016). *Pengaruh Penambahan Bubuk Arang Bambu Pada Pembuatan Kerupuk Terhadap Daya Terima Konsumen.*

Sugiyono, D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan.*

Sumarno, S. (2003). *Teknologi Tepung dan Olahannya.*

Syandri, H. & A. (2023). *Membuat Tepung Berkualitas Dari Sisik Ikan LPPM Universitas Bung Hatta.*

Wellyalina, Azima, F., & Aisman. (2015). Pengaruh perbandingan tetelan merah tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 9–17.

Winarno, F. G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi.* PT Gramedia Pustaka Utama.

Winarso PT. (2020). *Profil Asam Amino Gelatin Limbah Kulit Dan Sisik Ikan Kerapu Tikus (Cromileptes altivelis) [Skripsi].* Universitas Brawijaya. Malang.

Yogaswari, V. (2009). Karakteristik Kimia dan Fisik Sisik Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*). *UT - Aquatic Product Technology [1452]*. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/14182>

Intelligentia - Dignitas