

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianty, T., Sumartini, Jayadi, A., & Amalia, A. R. (2022). Pengaruh Jenis Ikan Berbeda Terhadap Karakteristik Fisik. Seminar Nasional Teknologi, Sains, Dan Humaniora (Semantech), 119-130.
- Agustina, K. K., Sari, P. H., & Suada, I. K. (2017). Pengaruh Perendaman Pada Infusa Daun Salam Terhadap Kualitas Dan Daya Tahan Daging Babi. Buletin Veteriner Udayana, 9, 34-41.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Organoleptik Bahan Makanan. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Bangka Belitung. (2025). Badan Pusat Statistik. Retrieved From [Https://Babel.Bps.Go.Id](https://Babel.Bps.Go.Id)
- BBPMHP. (2005). Teknologi Pengolahan Surimi Dan Produk Fish Jelly. Balai Pengujian Dan Pengawasan Mutu Hasil Perikanan.
- Brahmantyo, A. (2018). Pemanfaatan Garam Dapur Sebagai Pembersih Gigi. SMA Almuslim.
- Budaraga, I. K., Surani, S., Fanani Gunawan, M. I., Riandani, A. P., Rodianawati, I., Muhammad Saleh, E. R., Fayyadh, Z. N. (2024). Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan. Cv Hei Publishing Indonesia.
- Caesario, R., Delis, P. C., & Julian, D. (2022). Struktur Ukuran, Tipe Pertumbuhan Dan Faktor Kondisi Ikan Kembung Lelaki Yang Didaratkan Di Pelabuhan Perikanan Pantai Lempasing. Jurnal Akuatika Indonesia, 7(2), 87-92.
- Elvira, S., Hariyadi, P., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. (2017). Karakterisasi Tapioka Dari Lima Varietas Ubi Kayu (Manihot Utilisima Crantz) Asal Lampung. Jurnal Agrotek, 5(1), 93-105.
- Indra, F., Juliana, & Sitorus, N. B. (2021). Identifikasi Potensi Wisata Kuliner D Kota Pangkal Pinang. Jurnal Pariwisata Pesona, 6(2), 126-134.
- Irmawan. (2009). Status Perikanan Ikan Kembung Di Kabupaten Barru. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan .
- Iskandar, H., Patang, & Kadirman. (2018). Pengolahan Talas (Colocasia Esculenta L., Schott) Menjadi Keripik Menggunakan Alat Vacum Frying Dengan Variasi Waktu. Pendidikan Teknologi Pertanian, 4, 29-42.
- Jakarta, B. P. (2021). Badan Pusat Statistik Provinsi DKI Jakarta. Retrieved From [Https://Jakarta.Bps.Go.Id](https://Jakarta.Bps.Go.Id)
- Jatmiko, G. P., & Estiasih, T. (2014). Mie Dari Umbi Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium). Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 2(2), 127-134.

- Jayanti, U., & Idealistuti. (2017). Kajian kajian Penggunaan Tapioka Dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot Esculenta* Crantz.) Dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensori Pempek. *Edible* ISSN 2301-4199, VI(1), 59-62.
- Kurniati. (2017). *Teknologi Suplementasi Pangan*. Universitas Brawijaya.
- Lestari, A. D., & Maharani, S. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Roti Tawar. *Edufortech*, 2(2), 96-106.
- Lingga, Sarwono, & Rahardja. (1989). *Bertanam Umbi-Umbian*. Penebar Swadaya.
- Machmud, M. K., Hermana, Nazarina, & Marudut. (2017). *Tabel Komposisi Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Mahmud, M. K., Hermana, Nazarina, & Marudut. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Manullang M, Theresia M, Irianto HE. (1995). Pengaruh Konsentrasi Tepung Tapioka Dan Sodium Tripolophosfat Terhadap Mutu Dan Daya Awet Kamaboko Ikan Pari Kelapa (*Trygon Sephen*). *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 6(2):21-26.
- Meidia, S. (2024). Analisis Kandungan Gizi Dan Daya Terima Nugget Ikan Tenggiri (*Scomberomurus Commerson*) Dengan Substitusi Tepung Jagung. *Indonesian Journal Of Public Health And Nutrition*, 4(2), 225-232.
- Muthiahwari, F., & Manalu, M. (2020). Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) Pada Produk Cookies Bong Li Piang Sebagai Alternatif Oleh - Oleh Bangka Belitung. *Culinaria*, II(2), 1-17.
- Prasetyaningtyas, A. (2016). Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Kacang Kedelai Dan Madu Terhadap Kualitas Fish Bah Kwa Ikan Kembung. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Rahayu, W. P., & Nurosiyah, S. (N.D.). *Evaluasi Sensori Dan Perkembangannya*.
- Revitriani, M. (2013). Kajian Konsentrasi Tepung Kimpul Pada Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Reka Agroindustri*, 1(1), 1-9.
- Ridal. (2003). Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung Dan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) Dan Kimpul (*Xanthosoma Sp*) Dan Uji Penerimaan Alfa-Amilase Terhadap Patinya. IPB Bogor.
- Rijal, A., Hafid, H., & Zulkarnain, D. (2022). Sifat Fisik Bakso Dengan Level Penambahan Putih Telur Yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 4(1), 77-81.

- Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). Tekstur Makanan: Sebuah Bagian Dari Food Properties Yang Terlupakan Dalam Memelihara Fungsi Kognisi? *Makassar Dent J*, 4(6), 184-189.
- Siswanti, Agnesia, P. Y., & Katri, R. B. (2017). Pemanfaatan Daging Dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) Dalam Pembuatan Camilan Stik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, X(1), 41-49.
- Sulistyowati, P. V., Kendarini, N., & Repastijarti. (2014). Observasi Keberadaan Tanaman Talasan-Talasan Genus *Colocasia* Dan *Xanthosoma* Di Kec. Kedungkandang Kota Malang Dan Kec. Ampel Gading Kab. Malang. *Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya*, 2(2), 86-93.
- Utomo, D., Wahyuni, R., & Wiyono, R. (2013). Pemanfaatan Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Menjadi Bakso Dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat Dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya. *Staff Pengajar Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan*.
- Winarno. (2004). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Universitas Gajah Mada. Windyasmara,
- L., Sukaryani, S., & Susilowati, F. D. (2022). Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) Terhadap Kualitas Kimia Dan Mutu Sensori Nugget Ayam Broiler. *Agrisaintifika Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 38-46.
- Zulfikar, S. F., Az-Zahra, N. F., & Radianto, D. O. (2023). Pemanfaatan Kulit Tahu Dalam Industri Pangan Dan Kesehatan : Tinjauan Pustaka Tentang Potensi Nutrisi, Komponen Bioaktif, Dan Aplikasi Dalam Pengobatan Dan Suplemen Makanan. *Jurnal Mahasiswa Ilmu Farmasi Dan Kesehatan*, 1(3), 49-55.zulfika