

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.2-2006. Penentuan Kadar Air Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.3-2006. Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.4-2006. Penentuan Kadar Protein Dengan Metode Total Nitrogen Pada Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 2354.1-2010. Penentuan Kadar Abu Dan Abu Tak Larut Dalam Asam Pada Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 2354.8:2009. Cara Uji Kimia-Bagian 8: Penentuan Kadar *Total Volatile Base Nitrogen* (TVB-N) Dan *Trimetil Amin Nitrogen* (TMA-N) Pada Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 2332.3:2015. Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 8503-2018. Burger Daging. Jakarta.
- Al-Marazeeq, K., K. H. Al-Ismail, dan B. M. Al-Abdullah. 2010. Evaluation of some sensory properties and cooking loss of different burger formulations. *Italian Journal of Food Science*. 2(22):134-142.
- Alwi, H., Damat, dan D. N. Putri. 2021. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik snack bar berbasis tepung ampas tahu, tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan kacang kedelai (*Glycine max.*). *Food Technology & Halal Science Journal*. 4(1):23-38. doi. 10.22219/fths.v4i1.15620.
- Andriani, Y. 2018. *Budidaya Ikan Nila*. Deepublish Publisher, Yogyakarta.
- Ardiansyah, A., L. Sahubawa, dan Ustadi. 2020. Restructuring steak from flakes of yellowfin tuna meat using low salt microbial transglutaminase (mtgase). *Jurnal IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 404: 012073. doi:10.1088/1755-1315/404/1/012073.
- Aripudin, P.S.T. Panjaitan, L. Soeprijadi, dan E.A.B. Sebayang. 2021. Studi pengolahan nugget ikan tenggiri (*scombridae commerson*) skala rumah tangga. *Jurnal IPTEK Terapan Perikanan dan Kelautan*. 2(3):167-175.
- Ayuningtyas, C. E. 2019. Preferensi konsumen terhadap organoleptik cookies non terigu. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*. 42(2): 81-86.

- Daiyan, M., T. M. Rahmiati, dan A. Amin. 2020. Pengaruh substitusi tepung ampas tahu dan ikan tongkol (*euthynnus affinis*) terhadap mutu patty burger. *Serambi Journal of Agricultural Technology (SJAT)*. 2(2):73-81.
- Danarsi, C. S. dan E. R. Noel. 2016. Pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu mikrobiologi makanan pendamping air susu ibu (mp-asi) bubur instan dengan substitusi tepung ikan gabus dan tepung labu kuning. *Journal of Nutrition College*. 5(2) :58-63.
- Darmawan, A. D. 2022. Harga daging sapi kualitas 1 di 10 provinsi ini paling mahal (Rabu, 4 Mei 2022). <<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/05/05/harga-daging-sapi-kualitas-1-di-10-provinsi-ini-paling-mahal-rabu-4-mei-2022>>. Diakses tanggal 7 Juni 2022.
- Duman, M. 2020. Nutritional value and sensory acceptability of fish burger prepared with flaxseed flour. *Journal Food Science and Technology*. 1-5. doi:/10.1590/fst.27920.
- Ervianti, Herpandi, dan A. Baehaki. 2017. Karakteristik fisiko kimia dan sensoris burger kerang darah (*anadara granosa*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 6(2):134-144.
- Farahita, Y., Junianto, dan N. Kurniawati. 2012. Karakteristik kimia caviar nilam dalam perendaman campuran larutan asam asetat dengan larutan garam selama penyimpanan suhu dingin (5 – 10 °c). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 3(4):165-170.
- Farida dan A. N. Rini. 2017. Pengolahan patty burger berbahan dasar ikan lele (*Clarias* sp). Jurusan tata boga, politeknik negeri balikpapan. Prosiding Seminar Nasional Ke 1 Tahun 2017 Balai Riset dan Standardisasi Industri Samarinda. 173-179.
- Farida dan N. Amaliah. 2020. Analisa uji sensoris pada patty burger berbahan dasar pisang kepok putih. Prosiding SNITT – Politeknik Negeri Balikpapan. 4:417-420.
- Fatsecret. 2022. Kalori Gizi. <<https://www.fatsecret.co.id/>>. Diakses tanggal 5 Juni 2022.
- Fillaili, S., F. W. Ningtyias, dan Sulistiyani. 2020. Pengaruh penambahan tepung ampas tahu terhadap kadar protein, kadar serat, kadar air dan daya terima bakso ikan nila (*oreochromis niloticus*). *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*. 23(4):215-227.
- Fransiska dan W. Deglas. 2017. Pengaruh penggunaan tepung ampas tahu terhadap karakteristik kimia dan organoleptik kue stick. *Jurnal Teknologi Pangan*. 8(2):171-179.
- Gustiawan, S., N. Herawati, dan D.F. Ayu. 2018. Pamanfaatan tepung biji nangka dan tepung ampas tahu dalam pembuatan mi basah. *SAGU*. 17(1):40-49.
- Huzaibah, E., M. Gobel, dan Asrawaty. 2018. Kualitas kimia dan organoleptik burger ikan tuna yang disubtitusi dengan tepung buah mengkudu (*morinda citrifolia*). *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1):1-8.

- Inara, C. 2020. Manfaat asupan gizi ikan laut untuk mencegah penyakit dan menjaga kesehatan tubuh bagi masyarakat pesisir. *Jurnal Kalwedo Sains (KASA)*. 1(2):92-95.
- Indratmoko, A., Haslina, Aldila, dan Sagitaning. 2021. Pengaruh penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik otak-otak ikan belanak (*mugil cephalus*). *Jurnal Mahasiswa, Food Teknologi and Agricultural Product*. 1-10.
- Irianto, H. E. dan Dewi, A. S. 2014. Prospective utilization of fishery by-products in Indonesia. In *Seafood Processing By-Products*. 21-34.
- Istiqomah, A. N., Setyaningsih, D. N., dan B. S. Suryatna. 2019. Eksperimen pembuatan *egg drop cookies* berbahan dasar tepung pati umbi ganyong (*Canna edulis* ker). *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*. 7(1):1-8.
- Jaya, F. M. dan D. I. Sari. 2017. Analisis kimia burger ikan dengan penambahan surimi ikan lele dumbo (*clarias gariepinus*) dan tepung terigu dengan komposisi yang berbeda. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*. 12(2):42-49.
- Kaahoao, A., N. Herawati, dan D.F. Ayu. 2017. Pemanfaatan tepung ampas tahu pada pembuatan kukus mengandung minyak sawit merah. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*. 4(2):1-15.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). 2020. Statistik KKP. <<https://statistik.kkp.go.id/home.php>>. Diakses tanggal 20 Desember 2022.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). 2021. Data Ekspor-Import. <<https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=eksim&i=211#panel-footer>>. Diakses tanggal 30 Maret 2022.
- Kordi, K.M.G. Indonesian Fisheries Management. New Library Press, Yogyakarta.
- Kusnandar, V.B. 2022. Harga Daging Sapi Kualitas 2 Di Kalimantan Barat Termahal Nasional (Jumat, 25 Februari 2022). <<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/02/26/harga-daging-sapi-kualitas-2-di-kalimantan-barat-termahal-nasional-jumat-25-februari-2022#:~:text=Pusat%20Informasi%20Harga%20Pangan%20Strategis%20Nasional%20mencatat%20rata%20rata%20harga,per%20Jumat%2C%2025%20Februari%202022.>>>. Diakses tanggal 26 Februari 2022.
- Maryoto, A. 2019. Manfaat Serat Bagi Tubuh. Alprin Finsihing & Binderyshop, Semarang.
- Natsir, M., H. Dali, S. Fattah, dan N. Nadir. 2013. Enzymatic production of chitosan from the white shrimp waste (*penaeus merguensis*) and its application as preservatives in fishery product. *Proceeding*, no. ISBN: 978-979-96595-4-5.
- Nisa, H., I. Z. Fatihah, F. Oktovianty, T. Rachmawati, dan R. M. Azhari. 2021. Konsumsi makanan cepat saji, aktivitas fisik, dan status gizi remaja di kota Tangerang Selatan.

Jurnal Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 31(1):63-74.
<https://doi.org/10.22435/mpk.v3i1.3628>.

- Nurilmala, M., A. M. Jacob, dan R. A. Dzaky. 2017. Karakteristik gelatin kulit ikan tuna sirip kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(2):339-350.
- Permenkes. 2019. Peraturan menteri kesehatan republik indonesia nomor 28 tahun 2019 tentang angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat indonesia. Menteri Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Purnama, H., R. Hutami, dan N. Novidahlia. 2019. Karakteristik fisikokimia dan sensori snack bar ampas tahu dengan penambahan kacang bogor. *Jurnal Pangan Halal*. 1(2):75-82.
- Puspitasari, N. A. dan S. Handajani. 2015. Pengaruh bentuk dan substitusi ampas tahu terhadap hasil jadi burger ayam. *E-journal Boga*. 4(1): 183-191.
- Rachmayani, N. W. P. Rahayu, D. N. Faridah, dan E. Syamsir. 2017. *Snack bar* tinggi serat berbasis tepung ampas tahu (okara) dan tepung ubi ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 28(2): 139-149.
- Rahayu, L. H., R. W. Sudrajat, dan A. Prihanto. 2017. Ibm kelompok ibu rumah tangga dalam produksi tepung maizena di desa Tanggunharjo, Grobogan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 8(1):19-29.
- Ramdani, H. dan S. Fatimah. 2019. Pendugaan umur simpan cabai merah kering (*capsicum annuum* L.) Dengan metode konvensional. *Horticulturae Journal*. 3(1):13-17.
- Ramdhan, T. 2014. Kenapa Harus Impor Kedelai Kalau Hanya Dijadikan Sampah?. < <https://jakarta.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/component/content/article?id=377:kenapa-harus-impor-kedelai-kalau-hanya-untuk-dijadikan-sampah->>. Diakses tanggal 15 Juli 2014.
- Sabir, N.C., Lahming, dan A. Sukainah. 2020. Analisis karakteristik crackers hasil substitusi tepung terigu dengan tepung ampas tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 6(1):41-54.
- Sahubawa, L., Ustadi, L. S. Heliana, dan Rosdiana. 2021. Increased value-added of tuna flakes (by-product) from steak processing through development of halal commercial food products (tuna topping spaghetti). *Journal of Food and Pharmaceutical Sciences*. 9(2): 431-442.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. IPB Press. Bogor.
- Sidebang, L. S. , L. P. T. Darmayanti , I. K. Suter. 2021. deteksi keberadaan *escherichia coli* dan *staphylococcus aureus* pada pangan tradisional babi panggang karo (bpk) di

kecamatan Kuta Selatan, Kuta dan Denpasar Timur. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 10 (4):668-680.

- Solissa, H., D.A.N. Apituley, dan C.R.M. Lopies. 2020. Kualitas nutrisi daging tuna loin dengan penggunaan carbon monoksida (co) dan clear smoke (cs). Jurnal Bahari Papadak. 1(2):119-126.
- Suharto, E. L. S., Y. F. Kurnia, dan E. Purwati. 2021. Total bakteri asam laktat, total plate count, dan total asam tertitrisasi pada susu kambing fermentasi dengan penambahan sari wortel selama penyimpanan dingin. Jurnal Peternakan Indonesia. 23(2): 102-107.
- Sultia, B.N. dan E. Mulyatiningsih. 2020. Substitusi tepung rumput laut (*eucheuma cottoni*) pada pembuatan burger dengan patty ikan nila bumbu taliwang sebagai one dish meal. Jurnal Penelitian. 1-7.
- Suradi, K. 2012. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap perubahan nilai ph, tvb dan total bakteri daging kerbau. Jurnal Ilmu Ternak. 12(2):9-12.
- Suryanto, E. 2011. Penggunaan Protein Kedelai Pada Industri Olahan Daging. <<https://www.foodreview.co.id/blog-56553-Penggunaan-Protein-Kedelai-pada-Industri-Olahan-Daging.html>>. Diakses tanggal 28 Juni 2022.
- Taleb, M. A. 2022. Fish burger quality treated by pomegranate peels powder during cold storage. Egyptian Journal of Aquatic Biology & Fisheries. 26(1):201-215.
- Utomo, L. I. V. A., E. Nurali, dan M. Ludong. 2017. Pengaruh penambahan maizena pada pembuatan biskuit *gluten free casein free* berbahan baku tepung pisang goroho (*Musa acuminata*). Jurnal Ilmiah Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi (COCOS). 1(2):1-12. Doi : <https://doi.org/10.35791/cocos.v1i2.14939>.
- Vanitha, M., K. Dhanapal, dan G.V.S. Reddy. 2013. Quality changes in fish burger from *Catla* (*Catla catla*) during refrigerated storage. Journal Food Science Technology. 52(3):1766-1771.
- Windiasmara, L. dan A. K. Sariri. 2021. Teknologi marinasi daging ayam broiler dengan ekstrak buah nenas (*Ananas comosus* (L.) Merr) terhadap kualitas mikrobiologi. Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis. 11(3):211 – 216.
- Yudasri, D., A. Ali, dan D.F. Ayu. Pemanfaatan tepung ampas tahu dengan penambahan pisang ambon sale dalam pembuatan *snacks bars*. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian. 4(2):1-15.
- Yuliani, S. dan H. Mardesci. 2017. Pengaruh penambahan tepung ampas tahu terhadap karakteristik biskuit yang dihasilkan. Jurnal Teknologi Pertanian. 6(1):1-11.
- Zainuddin, A. 2016. Analisis gelatinisasi tepung maizena pada pembuatan pasta *fettuccine*. Jurnal Agropolitan. 3(3):1-8.