

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. dan N. Kurnia. 2011. Autentikasi tuna steak komersial dengan metode PCR-sequencing. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 14(1).
- Adriani, M. dan B. Wirjatmadi. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta. Kencana Prenada Media Group.
- Alinti, Z., S. M. Timbowo, dan F. Mentang. 2018. Kadar air, pH, dan kapang ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap cair yang dikemas vakum dan non vakum pada penyimpanan dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 6 (1): 202-209.
- [AOAC] American Oil Chemist Society. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Arlington. USA.
- Ardiansyah, A. dan L. Sahubawa. 2020. Restructuring steak from flakes of yellowfin tuna meat using low salt microbial transglutaminase (MTGase). In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 404(1): 012-073.
- Arsyad, M.N. 2004. Penyebab ikan bercita rasa lumpur dan penanganannya untuk konsumsi. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan* 2 (1): 79-84.
- Asiyah, R. dan S. K. Y. Hiola. 2017. Analisis preferensi konsumen terhadap produk olahan ayam di kota Makassar. *Jurnal Galung Tropika*. 6(3): 174-184.
- Aulia, F.B., B. Praptono, dan M. Dellarosawati. 2019. Analisis kelayakan usaha pembukaan kedai dim sum ditinjau dari aspek pasar, aspek teknis, dan aspek finansial. *E-Proceeding of Engineering*. 6(2):6014-6019.
- Becker E. W. 2007. Micro palgae as a source of protein. *Biotechnology Advances*. 25: 207-210.
- Butar, D.S.B. 2017. Pemanfaatan *Spirulina platensis*. *Jurnal Perikanan*.
- Bold, H.C. dan M. J. Wayne 1985. *Introduction to the Algae*, Second Edition, Prentice-Hall Mc. Engelwood Cliffs New York
- Botta, J.R. 1995. *Evaluation of Seafood Freshness Quality*. VCH Publisher Inc. United States.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2003. *Angka Kecukupan Gizi untuk Pelabelan Pangan Umum*. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2020. SNI 7756:2020. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori Dimsum Ikan*. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 2354.8: 2009. *Penentuan Pengujian Total Volatile Base. Produk Perikanan*. Jakarta.
- [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 Produk Perikanan*. Jakarta.

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.4-2006. Penentuan Kadar Protein Kasar Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 2332.3-2006. Penentuan Pengujian Angka Lempeng Total Produk Perikanan. Jakarta.
- Christwardana, M., M. M. A. Nur dan H. Hadiyanto. 2013. *Arthrospira platensis*: Potensinya sebagai bahan pangan fungsional. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(1).
- Daud, A., Suriati., dan Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimteri. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, Indonesia.
- FAO. 2008. Capture-Based Aquaculture: Global Review. Food and Agriculture Organization of The United Nation. Rome.
- Fellows, P. J. 2000. Food Processing Technology, Principles and Practice. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Fretes, H De, A.B. Susanto, B. Prasetyo, dan L. Limantara. 2012. Potensi kesehatan aplikasi dan bioteknologi [carotenoids from macroalgae and microalgae: health potential, application and biotechnology]. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 23(2).
- Gaman, P. M. dan K. B. Sherrington. 1981. Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Hadinoto, S. and S. Idrus. 2018. Proporsi dan kadar proksimat bagian tubuh ikan tuna ekor kuning (*Thunnus Albacares*) dari Perairan Maluku. Majalah Biam. 14(02):51-57.
- Henrikson, R. 2000. Earth Food *Spirulina*. San Rafael. California. USA.
- Herman S. 2007. Masalah kurang vitamin A (KVA) dan prospek penanggulangannya. Media Litbang Kesehatan. 17(4).
- Irianto, H. E. and A. S. Dewi. 2014. Prospective utilization ff fishery by-products in indonesia. In seafood processing by-products. 21-34. Springer. New York.
- 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 Pengetahuan dan Budidaya Perairan. 12(2): 42-49.
- Jongkon P., Siripen T and Richard D.L. 2008. Phytoremediation of kitchen wastewater by *Spirulina platensis* (Nordstedt) Geiteler: pigment content, production variable cost and nutritonal value. Maejo Internasional Journal of Science and Technology. 2(2): 159-171.
- Kah, I. 2014. Cooking Classics Dim Sum a Step-by-Step Cookbook. Marshall Cavendish Cuisine. Singapore.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto., A. S. D. Pamungkas., I. S. Saputri and A. M. P Nuhriawangsa. 2020. Kualitas fisik dan organoleptik bakso berbahan dasar daging ayam broiler yang diberi pakan dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleraceae*). Sains Peternakan. Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan. 18(1): 66-72.

- Kabede, E and G. Ahlgren. 1996. Optimum growth conditions and light utilization efficiency of *Spirulina platensis* (*Arthrospira fusiformis*) from Lake Chitu, Ethiopia. *Hydrobiol.* 332(99):109.
- Kabinawa, I. N. K. 2006. *Arthrospira*; Ganggang Penggempur Aneka Penyakit. AgroMedia.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2018. Refleksi 2018 & Outlook 2019. Jakarta.
- [KKP] Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2020. Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Hasil Samping Fillet Ikan Patin. Jakarta. KKP.
- [KKP] Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2021. Buku Statistik Ekspor Perikanan Tahun 2016-2020. Jakarta. KKP.
- Kusbandari, A. dan H. Susanti. 2017. Kandungan beta karoten dan aktivitas penangkapan radikal bebas terhadap dpph (1, 1-difenil 2-pikrilhidrazil) ekstrak buah blewah (*Cucumis Melo* Var. *Cantalupensis* L) secara spektrofotometri uv-visibel. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*, 14(1): 37-42.
- Kusriningrum, R. S. 2008. Buku Ajar Perancangan Percobaan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Dani Abadi. Surabaya.
- Lee, Y.C., H.F. Kung., C.S., Lin., C.M. Lin dan Y.H. Tsai. 2012. Histamine production by *Enterobacter aerogenes* in tuna dumpling stuffing at various storage temperatures. *Food Chemistry*. 131(2):405-412.
- Lombu, F. V., A. T. Agustin., E. V. Pandey. 2015. Pemberian konsentrasi asam asetat pada mutu gelatin kulit ikan tuna. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 3 (2): 25-28.
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh penambahan bahan pengikat terhadap karakteristik nugget. Bogor. Universitas Diponegoro.
- Mahardika, H. A., Sarwiyono dan P. Surjowardojo. 2014. Ekstrak metanol daun kersen (*Muntingia Calabura* L) sebagai antimikroba alami terhadap bakteri *Staphylococcus Aureus* penyebab mastitis subklinis pada sapi perah. *J. Ternak Tropika*. 15 (2): 1-9.
- Manik, A., Dewita., dan Desmelati. 2020. Studi penerimaan konsumen terhadap dim sum ikan patin (*Pangasius Hypophthalmus*) yang difortifikasi dengan alga hijau biru (*Arthrospira platensis*). *Jurnal UNRI. Riau*.
- Martoyo, P., R. Haryadi & W. Rahayu, 2014. Kajian standar cemaran mikroba dalam pangan di indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 16(2): 113–124.
- Maulana, A. 2016. Analisis parameter mutu dan kadar flavonoid pada produk teh hitam celup. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Mayasari, R., 2019. Pengaruh penambahan *Spirulina platensis* dengan konsentrasi berbeda terhadap kualitas permen jelly dari karagenan dan konjak. Doctoral dissertation. Universitas Brawijaya. Malang.
- Nana, Y.U., I. Picauly., dan I.N.W. Mahayasa. 2011. Pengaruh suhu dan lama pemanasan terhadap kestabilan pewarna alami dari pulp buah lontar. *Jurnal Pangan Gizi Dan Kesehatan*, 3(2):508-518.

- Nastiti, N. 2016. Pengaruh penggantian tepung terigu dengan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) terhadap organoleptik kulit siomay. Universitas Negri Surabaya. Surabaya.
- Nessianti, A. 2015. Pengaruh penambahan puree labu siam (*Sechium edule*) terhadap sifat organoleptik siomay ikan tenggiri (*Scomberomus commersoni*). E-journal Boga. 4(3).
- Nurilla, N. L., Setyobudi dan E. Nihayati. 2013. Studi pertumbuhan dan produksi jamur kuping (*Auricularia Auricula*) pada substrat serbuk gergaji kayu dan serbuk sabut kelapa. Jurnal Produksi Tanaman, 1(3).
- Nurjanah., Zulhamsyah., dan Kustiariyah. 2005. Kandungan mineral dan proksimat kerang darah (*Anadara granosa*) yang diambil dari Kabupaten Boalemo Gorontalo. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. 8(2): 15-18.
- Neto, W. R., T. Nurhayati dan R. Suwandi. 2014. Perubahan mutu daging terang ikan tuna yellow fin di Perairan Teluk Tomini Propinsi Gorontalo. Jurnal JPHP. 17(3): 225-232.
- Normann, A., M. Röding, dan K. Wendin. 2019. Sustainable fruit consumption: the influence of color, shape and damage on consumer sensory perception and liking of different apples. Sustainability. 11(17): 4626.
- Oehlenschläger, J. 1992. Evaluation of some well-established and some underrated indices for the determination of freshness and/or spoilage of ice stored wet fish. In: quality assurance in the fish industry. Elsevier Science Publishers B. V., Netherlands. 339-351.
- Pratiwi, A. R dan L. Hartayanie. 2012. Pengembangan produk pangan dari mikroalga laut *S. platensis* berdasarkan sifat fungsional dan molekular proteinnya. Jurnal Teknologi Pangan. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Rahmawati, S. I. 2017. Jamur sebagai obat. Jurnal Agroindustri Halal. 1(1):014-024.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bina Cipta. Jakarta.
- Sahubawa, L. 2010. Utilization of Sliced Meat from the By-Products of Big Eye Tuna Steak Processing for Egg-Like Processing. Gadjah Mada University. Yogyakarta.
- Sahubawa, L., Ustadi dan L. S. Heliana. 2020. Pengembangan produk tuna premium di sentra industri perikanan tangkap kabupaten pacitan dan kabupaten Gunungkidul dalam mendukung program kewirausahaan “Indonesia maju”. Hibah PTUP Dirlitabmas Kemenristek Dikti Jakarta. Lapran Akhir Tahun Anggaran 2020.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto., dan P.S. Maya. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Susiwi. 2009. Penilaian Organoleptik. Pendidikan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(2): 66-73.
- Wardhani, M. L. A. 2016. Pengaruh proporsi tepung maizena dan puree rumput laut terhadap kualitas produk siomay ikan gabus (*Opioccephalus striatus*). E-jurnal Boga. 5 (1):148-157.

- Winarno F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yanuar, Vita. 2020. Analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap jenis ikan yang berbeda pada kerupuk stik ikan. Jurnal Ziraah. 45(3): 370-377.
- Yanti, Teti Sofia. 2007. Uji Rank Mann-Whitney Dua Tahap. Statistika. 7(1): 55- 60.