

DAFTAR PUSTAKA

- [BPBAT Mandiangin] Badan Perikanan Budidaya Air Tawar Mandiangin. 2014. Naskah Akademik Ikan Gabus Haruan (*Channa Striata Bloch* 1793) Hasil Domestikasi. Mandiangin, Direktorat Jenderal Perikanan budidaya Kementerian dan Kelautan.
- [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. 2010. SNI 01-2354.1-2010. Penentuan Kadar Abu Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2019. SNI 8814-2019. Produk Perikanan Tekwan Jakarta.
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2017. *Caesio cuning* [internet]. [Diakses pada 3 Mei 2023].
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2017. *Chirocentrus dorab* [internet]. [Diakses pada 3 Mei 2023].
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2017. *Scomberomorus Commerson* [internet]. [Diakses pada 3 Mei 2023].
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2019. *Channa striata* [internet]. [Diakses pada 3 Mei 2023].
- Abdussamad EM, Pillai NGK, Zacharia PU, Jeyabalan K. 2011. *dorab* fishery of gulf of mannar waters and population characteristics of the species *chirocentrus dorab* (forsskal, 1775) and *chirocentrus nudus swainson*, 1839. *Indian Journal of Fisheries*. 58(1): 19-23.
- Aceng, ugan T., 2008. *Macam Olahan Ikan R*. Yanuar, ed., Bandung.
- Agustini L. 1996. *Standardisasi Formula Empek-Empek Palembang dari Ikan Gabus (Channa Striata)*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Agustini, W., Y.D.S. Darmanto, I. Wijayanti, dan P. H. Riyandi. 2016. Pengaruh perbedaan konsentrasi daging terhadap tekstur, nutrisi, dan sensori tahu bakso ikan nila. *JPHPI* 19(3): 214-221
- Amiarso. 2003. *Pengaruh Penambahan Daging Ikan Kambing-kambing (Abalistes steilatus) terhadap Mutu Kerupuk Gemblong Khas Kuningan Jawa Barat* [skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB.
- Anggara, G., R. Nopianti, dan Herpandi. 2016. Pengaruh suhu dan lama perendaman dalam air dingin pada praperebusan terhadap kualitas bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2) : 134-145.

- Anwar, C., I.R. Aprita, dan Irmayanti. 2019. Kajian Penggunaan Jenis Ikan dan Tepung Terigu pada Kualitas Kimia, Fisik, dan Organoleptik Kamaboko. *Journal of Fisheries and Marine* 3(3): 288-300.
- Astri, Nurulia; Ilahi, Wahyu Sigit; dan Damiyana. 2012. Mengolah Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) Menjadi Bahan Baku Sambal Lingkung. Makalah. SMA Negeri 1. Bangka Belitung
- Badaruddin MI. 2019. Pengolahan bakso ikan tenggiri (*Scomberomorus comersonni*) dengan konsentrasi tepung tapioka berdasarkan uji organoleptik. *Jurnal Riset Perikanan Dan Kelautan*. 1(2): 83-93.
- Barron, J. 2019. *The Visual MBA*. Jakarta. Renebook.
- Belguith, H., F. Kthiri., A. Chati., A. A. Sofah., J. B. Hamida., and A. Landoulsi. 2010. Study of the effect of aqueous garlic extract (*Allium sativum*) on some *salmonella serovars* isolates. *J. Food Agric*. 22: 189 ± 206.
- Belitz, H. D. and Grosch, W. 1999. *Food Chemistry*. Springer. Berlin.
- Danar R, Dasir. 2017. Studi berbagai jenis bahan pengembang terhadap reabsorpsi tekwan kering ikan gabus. *EDIBLE* 6: 36-45.
- Dewi, Eko Nurcahya Dewi. 2001. Pengolahan “Fish Jelly” Produk Menggunakan Ikan Berdaging Merah. Pusat Kajian Makanan Tradisional Universitas Diponegoro. Semarang.
- Di Monaco, R., Cavella, S., and Masi, P., 2008. Predicting sensory cohesiveness, hardness and springiness of solid foods from instrumental measurements. *Journal of Texture Studies*, 39 (2), 129–149.
- Enquiry. 2014. Texture analyzer. <http://www.bestech.com.au/texture-analyzers/>. Diakses 28 April 2023.
- Fadhallah, E. G. , F. Nurainy, Dan E. Suroso. 202. Karakteristik sensori, kimia, dan fisik pempek dari ikan tenggiri dan ikan kiter pada berbagai formulasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 21(1) : 16-23
- Faisal, Fachri Amrullah. 2020. Analisis biaya produksi dalam menentukan harga jual produk liquid zero 57 study kasus pada CV. Cloud Heaven Makassar. Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Febriansyah, M.I., Sukarno, S., & Fardiaz, D. 2019. Karakteristik mutu fisik tekwan kering dengan rasio ikan berbeda. *J. Teknologi dan Industri Pangan*. 30(1): 64-74.
- Fitriadi, A.F. 2013. Morfometrik dan Meristik Ikan Parang-parang (*Chirocentrus dorab* Forskal, 1775) di Perairan Bengkalis. Skripsi. Jurusan Biologi Universitas Riau: Pekanbaru.
- Food Agriculture Organization. 2017. Species Fact Sheets: *Channa striata* (Bloch, 1793). Fisheries and Aquaculture Department.
- Hafiludin, H. 2015. Analisis kandungan gizi pada ikan bandeng yang berasal dari habitat yang berbeda. *Indonesian Journal of Marine Science and Technology* 8(1) : 37-43.

- Hartono, Jogyanto. 2014.” Metode Penelitian Bisnis”. Edisi Ke-6. Yogyakarta.Universitas Gadjah Mada.
- Hayati, R, Marlia, A, dan Rosita, F. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. Jurnal Florstek, 66-75.
- HD, Firdaus. 2018. Analisis penggunaan modal usaha dalam upaya untuk memaksimalkan laba pada UD. 135 Sinar Galesong. Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Hidayati, N. dan D. D. Warnara. 2017. Analisis kelayakan finansial pengembangan kelas alam terbuka kebumian dan lingkungan berkonsep rekreasi dan inspirasi untuk anak di surabaya. Prosding ISNB 3(3):650-656
- Iswara, J.A., Julianti, E., and Nurminah, M., 2019. Karakteristik tekstur roti manis dari tepung, pati, serat dan pigmen antosianin ubi jalar ungu. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 7 (4), 12–21.
- Jannah, A. 2007, Pembuatan Gelatin Halal dari Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forskal*) (sebagai Alternatif Pembuatan Gelatin Halal). [Laporan Penelitian]. LEMLIT UIN Malang.
- Jayanti, Dwi. 2018. Pengembangan Bisnis” Tekwan Instan Khas Palembang” Dengan Pendekatan Matrix Ansoff. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Junianto K. Haetami dan I. Maulina. 2006. Produksi Gelatin Dari Tulang Ikan dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul. Hibah Penelitian Dirjen Dikti. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjajaran. Bandung. Hal 7-12.
- Kasmir. (2003). Bank Dan Lembaga Keuangan lainnya. Jakarta. PT Raja Grafindo Persada.
- Katili, Abubakar Sidik. 2009. Struktur dan fungsi protein kolagen. Jurnal Pelangi Ilmu 2(5) : 19-29.
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. Sensory Evaluation: A Practical Handbook. Wiley Blackwell, United Kingdom.
- Leadbitter, D. P. Guenneugues, and J. Park. 2020. The Production Of Surimi And Surimi Seafood From Tropical Fish – A Landscape View Of The Industry. Oregon State University.
- Mambela, Imatius Joni. 2020. Pengaruh perkembangan zaman modern yang memunculkan perilaku gaya hidup konsumerisme, di kalangan mahasiswa Teologi Zaman Ini. Jurnal Suwa 5(1):1-2
- Mamonto, S. I., M. R. J. Runtuwene, dan F. Wehantouw. 2014. Aktivitas antioksidan ekstrak kulit biji buah pinang yaki (*Areca Vestiaria Giseke*) yang di ekstraksi secara soklet. Jurnal Pharmacon. 3(3) : 263-272.
- Mangunang, Yusi Pratiwi. 2019. Penerapan Active Edible Coating Berbasis Kitosan Pada Bakso Ikan Lele Dengan Penambahan Rumput Laut 58 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta (*Eucheuma Cottoni*) Dan Karagenan. Skripsi. Lampung: Universitas Lampung.

- Mattjik, A. A. dan Sumertajaya, I. M. (2000). Rancangan percobaan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Meilani F, Purwanti H dan Suharno B. 2014. Kandungan Protein, Lemak, Populasi Bakteri dan Sifat Organoleptik pada Bakso Ikan Rucuh Dengan Berbagai Dosis Bawang Putih (*Allium Sativum*). Prosiding: Mathematics and Sciences Forum. Universitas PGRI Semarang.
- Meroekh, H. M. A., P. E. D. Rozari, dan C. C. Foenay. 2018. Perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual melalui metode cost plus pricing (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Pink Jaya Oebufu Di Kupang). *Journal of Management* 7(2): 181-205.
- Nggajo, R. (2009). Keterkaitan sumberdaya ikan ekor kuning (*Caesio cuning*) dengan karakteristik habitat pada ekosistem terumbu karang di Kepulauan Seribu [tesis]. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 90 hlm.
- Nianda, T. 2008. Komposisi Protein dan Asam Amino Daging Ikan Gurami (*Osphronemus Gouramy*) Ada Berbagai Umur Panen. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Nihayah, Kiblatin. 2017. Kemasan Antimikroba dari Karaginan dan Ekstrak Bawang Putih untuk Memperpanjang Umur Simpan Udang Kupas Rebus. Skripsi. Sidoarjo.
- Nugraha MT. 2015. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Pempek dari Berbagai Jenis Ikan. Universitas Sriwijaya, Indralaya.
- Obisaw CO, Asante IK, Annan EK. 2004. Sensory characteristics of fufuprepared with cassava roots (*Manihot esculenta* Crantz) stored in polyethylene sacks. *Int J Consumer Studies* 28:14-17
- Pradana, Y. A. 2008. Peranan Tepung Daun Jambu Biji (*Psidium guajava*) Terhadap Kemunduran Mutu Fillet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pratama RI, Rostini I., Rochima E. 2017. Amino Acid Profile and Volatile Components of Fresh and Steamed Vaname Shrimp (*Litopenaeus vannamei*). Prosiding 1st International Conference on Food Security Innovation (ICFSI), Le Dian Hotel, October 18 – 20. Serang: 57-68
- Pratiwi, N. M., I. Widiastuti, A. Baehaki. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori bakso ikan gabus (*Channa striata*) dengan penambahan genjer (*Limnocharis flava*). *Jurnal Teknologi Hail Perikanan*. 5(2) : 178-189.
- Prihatiningsih, I.N. Endrus, dan B. Sumiono. 2018. Biologi reproduksi, pertumbuhan dan mortalitas ikan ekor kuning (*caesio cuning* bloch, 1791) di perairan natuna. *Jurnal BAWAL* 10(1): 1-15.
- Radityo, C.T., YS. Darmanto, dan Romadhon. 2014. Pengaruh Penambahan Egg White Powder Dengan Konsentrasi 3% Terhadap Kemampuan Pembentukan Gel Surimi Dari Berbagai Jenis Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(4):1-9.

- Riyandi, Nurher dan Windi Atmaka. 2010. Diversifikasi dan karakterisasi citarasa bakso ikan tenggiri (*scomberomus commerson*) dengan penambahan asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 3(1) :1-12.
- Rosadi, E. dan S. Aminah. 2019. Penilaian stok sumberdaya ikan gabus (*channa striata*, bloch 1793) di kalimantan selatan dengan pendekatan model holistik (Equilibrium -Non Equilibrium State). *Fish Scientiae* 9(1) : 64-75.
- Sahlan, S., E. Liviawaty, I. Rostini, dan R. I. Pratama. 2018. Perbedaan jenis ikan sebagai bahan baku terhadap tingkat kesukaan kamboka. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 9(1): 129-133.
- Salunkhe. 2000. *Handbook of Food Analysis*. Marcel Dekker Inc, New York.
- Setyowati, W.T. and Nisa, F.C., 2014. Formulasi biskuit tinggi serat (Kajian proporsi bekatul jagung : tepung terigu dan penambahan baking powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (3), 224–231.
- Sheedy. 2006. Klasifikasi dan Morfologi Ikan Tenggiri (Online), (<http://fredikurniawan.com/klasifikasi-dan-morfologi-ikan-tenggiri/>). (diakses 4 Mei 2023).
- Soekarto, S.T.1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sriwidadi, Teguh. 2011. Penggunaan uji mann-whitney pada analisis pengaruh pelatihan wiraniaga dalam penjualan produk baru. *Binus Business Riview* 2(2): 751-762.
- Sudarmadji, S., Hariyono B., dan Suhardi. 2003. Analisa karakteristik kualitas ikan asap. Vol. 2 No. 3, Th. 2013 *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 132 *Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. Hlm. 171.
- Sundari, E., Almasyhuri, dan L. Astuti. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes* 25(4) :235-242.
- Sunyoto, Danang. 2014. *Dasar-Dasar Manajemen Pemasaran (Konsep, Strategi, dan Kasus)*. Cetakan ke-1. Yogyakarta: CAPS (Center for Academic Publishing Service).
- Suprpti, M. L. (2005). *Aneka Olahan Pisang*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Surti, T., & Ari, W. (2004). *Kajian terhadap Indeks Kesegaran secara Kimiawi pada Ikan Berdaging Merah dan Berdaging Putih*. Laporan Akhir. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Suryaningrum, T.A dan Ijah M. 2009. Prospek pengembangan usaha pengolahan pempek Palembang. *Squalen* 4(1): 31-40.
- Susanto, T., dan T. D. Widyaningsih. 2004. *Dasar-dasar Ilmu Pangan dan Gizi*. Penerbit Akademika, Yogyakarta
- Tarwendah, Ivani Putri. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustrial* 5(2) :66-73.

- Tazwir, 1992. Pembuatan sosis dan bakso ikan. Dalam : Kumpulan Hasil-hasil Penelitian Pascapanen Perikanan. Balitbang Pertanian–USAID/FRDP. Jakarta.
- Triyantini, Sumarlin, Darma dan Sudarmono. 1986. Pengaruh Macam Giling dan Lama Pelayuan Terhadap Mutu Bakso Sapi. Prosiding Seminar Penelitian Pasca Panen Pertanian. Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian.
- Umami, M. Rizal dan Guntoro. 2017. Eksperimen Sosis Sayur Hasil Olahan Dari Sayur Brokoli (*Brassica oleracea L.*) dan Wortel (*Daucus carota L.*) Jurnal Teknologi Agro-Industri 4(2): 73-88.
- UPT – Balai Informasi Teknologi LIPI. (2009). Kolesterol. Balai Informasi LIPI, (Pangan & Kesehatan), 1–19.
- Widiyanti W., Sri H., dan Maria S. 2021. Pengaruh Berbagai Jenis Ikan Laut Terhadap Karakteristik dan Sensori Bakso Ikan. Univeristas Semarang 1(1) : 1-8.
- Widyaningsih, T. D dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. Trubus Agrisana Surabaya.
- Winarno FG. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit : Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yanuar, Vita. 2020. Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Jenis Ikan Yang Berbeda Pada Kerupuk Stik Ikan. Zira'ah 45(3): 370-377.