

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta.
- Afriyanti, L., S. Sumarto, dan M. Sukmiwati. 2016. Pengaruh Perbedaan Jumlah Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Terhadap Karakteristik Mutu Empek-Empek Ikan Lele (*Pangasius Hypophthalmus*). Disertasi Doktor, Universitas Riau. Riau.
- Alamsyah, Y. 2007. Aneka Nugget Sehat Nan Lezat. Agro Media, Jakarta.
- Albert, A., A. Salvador, P. Schlich dan S. Fiszman. 2012. Comparison between temporal dominance of sensation (tds) and key attribute sensory profiling for evaluating solid food with countasting textural layers: fish sticks. Food Quality and Preference, 24: 111-118.
- Andayani, R 1999. Standarisasi Mutu Bakso Sapi Berdasarkan Kesukaan Konsumen. Fak Teknologi Pertanian. IPS. Bogor.
- Andhayani, N.R., dan S.E. Irianto. 2013. Perbedaan Asupan Serat dan Cairan Berdasarkan Tingkat Pendidikan, Status Ekonomi, dan Status Gizi Pada Lansia Di Provinsi Riau (RISKEDAS 2010). Nutrire Diaita. 5(1):20-23.
- Andriani, T. 2014. Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Makanan Variatif Dan Produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. *Menara Riau*, 13(1), 72-87.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1995. Official Methods of Analysis. Ed ke-14. Association of Official Analytical Chemists Inc. Washington DC.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods of Analysis (18 Edn). Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Arfi, F. 2020. Analisis kadar air, kadar kotoran, dan asam lemak bebas pada inti kelapa sawit secara kuantitatif di ptpn 1 pks tanjung seumentoh aceh tamiang. Lingkar. Journal of Environmental Engineering. 1(1): 19-26.
- Astawan M., S. Koswara, dan F. Herdiani. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai Dan Dodol. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan. 15 (2): 61-69.
- Astawan, M., 2008. Khasiat Warna-warni Makanan. Gramedia Pustaka Utama.
- Aswar. 1995. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. Nugget Ikan. SNI 7758:2013. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

- Badan Standardisasi Nasional. 2014. SNI 6683:2014. Nugget Ayam (Chicken nugget). Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Brownlee, I. A. 2011. The physiological roles of dietary fibre. *Food Hydrocolloids*, 25(2):238–250. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2009.11.013>.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.4-2006. Penentuan Kadar Protein Kasar Produk Perikanan. Jakarta.
- Bunga, M., G. Latama, & I. Irawati. 2018. Prevalensi epifit *neosisiphonia* sp. Pada rumput laut *kappaphycus alvarezii* varietas coklat dan hijau. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*, 5.
- Campo, V. L., D.F. Kawano, D.B. Jr. da Silva, dan I. Carvalho. 2009. Carrageenans: biological properties, chemical modifications, and structural analysis-a review. *Carbohydrate Polymers*. 77(2):167–180. doi:10. 1016/j.carbpol.2009.01.020.
- Daud, A., S. Suriati, dan N. Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*. 24(2):11-16.
- Departemen Kesehatan R.I. 2010. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta.
- Doty M., S. 1985. *Eucheuma alvarezii* sp.nov (*Gigartinales, Rhodophyta*) from Malaysia. Di dalam: Abbot IA, Norris JN (editors). *Taxonomy of Economic Seaweeds*. California Sea Grant College Program. p 37 – 45.
- Ernisti, W., S. Riyadi, dan F.M. Jaya. 2018. Karakteristik biskuit (*crackers*) yang difortifikasi dengan konsentrasi penambahan tepung ikan patin siam (*Pangasius hypophthalmus*) Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 13(2).
- Estiari, N.H. Parnanto, dan A.M. Sari. 2016. Pengaruh perbandingan campuran labu siam (*Secheum edule*) dan brokoli (*Brassica oleracea* var *Italica*) terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *mix fruit and vegetable leather*. *Jurnal Teknosains Pangan*. 5(4):123-124.
- Fachruddin, P.J. 2003. *Membuat Aneka Selai. Teknologi Tepat Guna*. Kanisius. Yogyakarta.
- Ghufran, M. 2010. *Budi Daya Ikan Patin di Kolam Terpal*. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Fishery product processing technology*. Volume I. Liberty Yogyakarta.
- Hamman, J.H. 2008. Compositon and application of aloevera eaf gel. *Molecules* 13:1599-1616.

- Hapsari, R.D. 2002. Pengolahan Daging Ikan Patin (*Pangasius* sp.) Menjadi Nugget, Sosis, Nugget Dan Pemanfaatan Limbahnya Menjadi Tepung Ikan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hasanah, F. 2007. Pengaruh Minuman Bubuk Kakao Lindak Bebas Lemak Terhadap Aktivitas Enzim Antioksidan dan Enzim Detoksifikasi pada Eritrosit dan Plasma Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Hermi, H., and S. Prihatini. 2016. Gambaran Konsumsi Sayur dan Buah Penduduk Indonesia dalam Konteks Gizi Seimbang: Analisis Lanjut Survei Konsumsi Makanan Individu (Skmi) 2014. Indonesian Bulletin of Health Research. 44(3):205-218.
- Hikmawati, L., N. Kurniawati, I. Rostini, dan E. Liviawaty. 2017. Pemanfaatan surimi ikan lele dalam pembuatan dim sum terhadap tingkat kesukaan. Jurnal Perikanan Kelautan. 8(1).
- Inglett, G. E. 1974. *Wheat: Production and Utilization*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- 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.
- Kesuma. C.P., A.C. Adi dan L. Muniroh. 2015. Pengaruh substitusi rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) terhadap daya terima dan kandungan serat pada biskuit. media gizi indonesia. 10 (2): 146-150.
- Khairuman, dan K. Amri. 2010. Petunjuk Praktis Budidaya Patin di Kolam Terpal. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2020. Produktivitas Perikanan Indonesia. Jakarta. [Total Produksi \(kkp.go.id\)](http://kkp.go.id)
- Kemenkes, P2ptm. 2018. Bagaimana Cara Mengolah Sayur Dan Buah? [Http://P2ptm.Kemkes.Go.Id/Infographic-P2ptm/Obesitas/Bagaimana-CaraMengolah-Sayur-Dan-Buah](http://P2ptm.Kemkes.Go.Id/Infographic-P2ptm/Obesitas/Bagaimana-CaraMengolah-Sayur-Dan-Buah).
- Kemp SE, T. Hollowood, and J. Hort. 2009. Sensory Evaluation: A Practical Handbook. Wiley Blackwell, United Kingdom.
- Kordi, M.G.H. 2005. Budidaya Ikan Patin: Biologi, Pembenihan dan Pembesaran. Yayasan Pustaka Nusantara. Yogyakarta. 170.
- Kurniawan, A.B., A.N. Al-Baarri, dan K. Kusrahayu. 2012. Kadar serat kasar, daya ikat air, dan rendemen nugget ayam dengan penambahan karaginan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1 (2).

- Kusriningrum, R.S. 2008. Buku Ajar Perancangan Percobaan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Dani Abadi. Surabaya.
- Lufhiana, R.A., dan N.I. Sari. 2017. Pengaruh penambahan tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) yang berbeda terhadap karakteristik nugget ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan. 4 (1):1-12.
- MacArtain, P., C.I.R. Gill, M. Brooks, R. Campbell, dan I. R. Rowland. 2007. Nutritional value of edible seaweeds. Nutrition Reviews, 65 (12, 1), 535–543. doi:10.1301/nr.2007.dec.535-543.
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget dari Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mardiyyah. Y.S., dan C.H. Wijaya. 2012. Manggulu, pangan lokal berkalori tinggi yang kaya serat alami. PANGAN. 21 (3): 259-269.
- Melly, T.E.A. 2021. Pengaruh pemberian pakan alternatif ampas tahu dan keong mas (*Pomacea canaliculata*) terhadap pertumbuhan ikan patin (*Pangasius sp.*) Doctoral dissertation. UIN Raden Intan Lampung.
- Muliani, B. S., M. Rais, dan I. Indrayani. 2022. Inovasi pembuatan nugget ikan gabus berbasis rumput laut (*Eucheuma cottonii*) bebas gluten. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 8(1):111-124.
- Meilgaard M., G.V. Civille, B.T. Carr. 1999. Sensory Evaluation Technique. New York: CRC Press.
- Nafiah, H., W. Pratjojo, dan E.B. Susatyo. 2012. Pemanfaatan karagenan dalam pembuatan nugget ikan cucut. Indonesian Journal of Chemical Science. 1(1).
- Nosa, S.P., R. Karnila, & A. Diharmi. 2020. Potensi *Kappa* Karaginan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Sebagai Antioksidan Dan Inhibitor Enzim α -glukosidase. Berkala Perikanan Terubuk, 48(2), 434-449.
- Nurman, M., A.T. Hendarini, & N. Afrinis. 2019. Development of patin fish business in batu belah village, kampar district, riau [pengembangan usaha ikan patin di desa batu belah kecamatan kampar riau]. *Proceeding of Community Development*, 2, 106-110.
- Peranginangin, R., E. Sinurat, dan M. Darmawan. 2013. Memproduksi Karagenan dari Rumput Laut. Penebar Swadaya Grup.
- Permadi, S.N., S. Mulyani, & A. Hintono. 2012. Kadar serat, sifat organoleptik, dan rendemen nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Plerotus ostreatus*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 1(4).

- Rantika, N. dan T. Rusdiana. 2018. Penggunaan dan pengembangan *dietary fiber*. Farmaka. 16(2):152-158.
- Riyandi, T. Nur, dan A. Windi. 2010. Diversifikasi dan karakterisasi citarasa nugget ikan tenggiri (*Scomberomus commerson*) dengan penambahan asap cair tempurung kelapa. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 3(1) :1-12.
- Rohman A., Sumantri. 2018. Analisis Makanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Rosyidi, D., A.S. Widati, & J. Prakoso. 2008. Pengaruh penggunaan rumput laut terhadap kualitas fisik dan organoleptik nuggets. Jurnal chicken Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 3(1). 43-51.
- Sanger, G., B.E. Kaseger, L.K. Rarung, dan Damongilala. 2018. Potensi beberapa jenis rumput laut sebagai bahan pangan fungsional, sumber pigmen dan antioksidan alami. JPHPI. 21 (2): 208-218.
- Santosa, Andasuryani dan D. Kurniawan. 2016. Karakteristik tepung rumput laut *Eucheuma cottonii*. National Conference of Applied Sciences, Engineering, Business, and Information Technology. Padang. 346-361.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Magistra. 75(23):35-36.
- Saparin, S., E.S. Wijianti, Y. Setiawan, and S. Zaini. 2020. Pembuatan nugget berbahan ikan untuk meningkat perekonomian masyarakat desa terentang di kabupaten bangka tengah. In *Proceedings Of National Colloquium Research And Community Service* (Vol. 4).
- Sardi, M., M.N.B. Tobing, A.W. Putri, A.M. Nasution, A. Pratiwi, K.A.B. Butar, R.N. Putri, S.H. Tumangger, dan S. Sahira. 2021. Klaim kandungan zat gizi pada berbagai kudapan (*snack*) tinggi serat: *literature review*. Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat. 1(1):39-45.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Subagia, Y. 2009. Fortifikasi Ikan Patin pada Snack Ekstrusi. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sudarmadji, Slamet, dan S. Bambang. 2010. Analisa Bahan Makanan dan. Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Susanto, H., dan K. Amri. 2002. Budidaya Ikan Patin. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Susanto, H., dan K. Amri. 2008. Budidaya Ikan Patin. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Syarief. 1993. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty
- Tarwendah, I.P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5 (2): 66-73.
- Wahyudi, T., T.R. Panggabean, dan Pujiyanto. 2008. Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Wahyuningtyas, M. P., Y. Setiati, dan N. Riska. 2020. Karakteristik fisik penambahan ikan patin siam (*Pangasius sutchii*) pada sus kering. Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga, 8(2), 114-120.
- Winarno, F. G. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yakhin, LA., K.M. Wijaya, and J. Santoso. 2015. Peningkatan kualitas gel sosis ikan lele dengan penambahan tepung *Gracillaria gigas*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 16(2).
- Yusuf, N. and F. Musali. 2021. Karakteristik mutu hedonik an proksimat nugget ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) menggunakan tepung biji durian (*Durio Zibethinus murr*). Jurnal Pengolahan Ikan Jambura. 3 (1):38-45.