

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] American Oil Chemist Society. 2000. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. Arlington. USA.
- [AOAC] American Oil Chemist Society. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. Arlington. USA.
- Acién, F. G., J. M Fernández., J. J Magán., and E Molina. 2012. Production cost of a real microalgae production plant and strategies to reduce it. *Biotechnology advances*.30(6): 344-1353.
- Alfata, T. K. 2020. Galantine catfish (*galafish*) kuah selat solo berbahan dasar ikan patin untuk meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat pada era milenial. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*. 15 (1).
- Anam, C., A. Amiroh., M. Qibtiyah., A. G. Karina., A. D. Masahid., & Y. Witono. 2023. Formulasi nugget ikan curah berdasarkan karakteristik organoleptik dan fisik. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 17(3): 537-548.
- Andajani, W., D. Rahardjo., & Y.R Amelia. 2021. Pelatihan pembuatan abon ikan sebagai alternatif pengolahan hasil tangkapan laut pada masa pandemi, di Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo, Kabupaten Trenggalek. *JATIMAS: Jurnal Pertanian dan Pengabdian Masyarakat*. 1(1): 28-37.
- Aouir, A., M. Amiali., A. Bitam., A. Benchabane., & V. G Raghavan. 2017. Comparison of the biochemical composition of different *A. platensis* strains from Algeria, Chad and the USA. *Journal of Food Measurement and Characterization* 11: 913-923.
- Apriliyanti, M. W., A Nurdihati., & M Ardiyansyah. 2020. Pendugaan umur simpan jelly kelor instan dengan metode *Accelerated ShelfLife Test* (ASLT) model pendekatan kadar air kritis. *Journal of Food Technology and Agroindustry*. 2(2): 54-63.
- 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.
- Asikin, A. N., I. Kusumaningrum., K. Kartika., & S. Diachanty. 2023. Karakteristik kimia bakso ikan barakuda (*Sphyrna genie*) dengan penambahan karaginan. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*. 4(4): 289-298.
- 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.
- Chen, Q. H., B. K Wu., D Pan., L. X Sang., & B. Chang. 2021. Beta-carotene and its protective effect on gastric cancer. *World Journal of Clinical Cases*. 9(23): 6591.

- Christwardana, M., M. M. A Nur., & H Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis*: Potensinya sebagai bahan pangan fungsional. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(1).
- Ciptawati, E., I. B Rachman., H. O Rusdi., & M Alvionita. 2021. Analisis perbandingan proses pengolahan ikan lele terhadap kadar nutrisinya. *Indonesian Journal of Chemical Analysis (IJCA)*. 4(1): 40-46.
- da Silva Faresin, L., R. J. B Devos., C. O Reinehr., & L. M Colla. 2022. Development of ice cream with reduction of sugar and fat by the addition of inulin, *Spirulina platensis* or phycocyanin. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 27. 100445.
- Darmawan, D., L. Sulmartiwi., & A. A Abdillah. 2019. The effect of *kappa-carrageenan* fortification on the physicochemical and organoleptic properties of milkfish galantin. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. IOP Publishing. 236(1).
- Djando, Y. A. S., & V. Y Beyleto. 2018. Pengaruh lama pengasapan menggunakan daun kosambi (*Schleichera oleosa*) terhadap keempukan, susut masak, pH, dan daya ikat air daging babi pedaging. *JAS*. 3(1): 8-10.
- Ekantari, N., Y. Marsono., Y. Pranoto., & E. Harmayani. 2017. Pengaruh media budidaya menggunakan air laut dan air tawar terhadap sifat kimia dan fungsional biomassa kering (*Spirulina platensis*). *Agritech*. 37(2): 173-182.
- Fadhilah, M. N., M Sayuti., dan R. B. S Salampessy. 2023. Karakteristik filet patin (*pangasius sp.*) beku. *Jurnal Perikanan Unram*. 13(1): 180-191.
- Fadhlullah, M., Prasetyati, S. B., & Marleni, N. R. 2021. The application of different heat processing technique on eel (*Monopterus albus*) galantine. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. IOP Publishing. 1 (674): 012003.
- Falahudin, A., S. I Anggoro., R. S Rahayu., R Somanjaya., & D Widianingrum. 2020. Characteristics of physical, chemicals and organoleptic of local rabbit meat nuggets (*Lepus nigricollis*) using filler of tofu dregs flour. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science IOP Publishing. 466 (1).
- Fauzi, A., E. Suroso., T. P Utomo., & H. Alrasyid. 2022. Pengaruh konsentrasi asap cair daun pisang kering redestilasi dan lama perendaman ikan lele (*Clarias sp.*) terhadap karakteristik ikan lele asap. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 1(1): 1-11.
- Febrianza, H., L. Widawati., & H. Nur'aini. 2024. Karakteristik mutu snack bar tinggi protein berbasis tepung jagung dan biji ketapang. *AGRIOVET*. 6(2).
- Fitriya, W., & K. Alfionita. 2019. The Capability of Cinnamon as an Off-Flavor Masking Agent for *Spirulina platensis* enriched Food Product. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*. 20 (2): 95-102.

- Florentina, F., E. Syamsir., D. Hunaefi., & S. Budijanto. 2016. Teknik gelatinisasi tepung beras untuk menurunkan penyerapan minyak selama penggorengan minyak terendam. *agriTECH*. 36(4): 387-393.
- Gentscheva, G., K. Nikolova., V. Panayotova., K. Peycheva., L. Makedonski., P. Slavov., & I. Yotkovska. 2023. Application of *Arthrospira platensis* for medicinal purposes and the food industry: a review of the literature. *Life*, 13 (3): 845.
- Gusnadi, D., R Taufiq., & E Baharta. 2021. Uji oranoleptik dan akseptabilitas produk mousse berbahan dasar pasta singkong sebagai komoditas UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Riset Inovasi*. 1(12): 2883-2888.
- Hadinata, F. W., B. Riswanto., K. Y. Triani., G. M. Saputri., F. Fadillah., & K. Komsiaty. 2023. Diversifikasi pangan masyarakat pesisir: patty dan nugget ikan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*. 4(4): 4518-4521.
- Handayani, L., S. N Nurhayati., & E Yeni. 2020. Sosialisasi gemar makan ikan di tk nurul Iman Darussalam Banda Aceh. *Jurnal Abdimas UNAYA*. 1(1): 13-18.
- Haq, A. D., N Ratnaningsih., & B Lastariwati. 2021. Rasio penambahan tepung ikan teri (*Stolephorus sp.*) dalam pembuatan kue semprong sebagai sumber kalsium untuk anak sekolah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 24(3):292-300.
- Hastarini, E., D. Fardiaz., H. E Irianto., & S. Budhijanto. 2012. Karakteristik minyak ikan dari limbah pengolahan filet ikan patin siam (*Pangasius hypophthalmus*) dan patin jambal (*Pangasius djambal*). *Agritech*. 32(4).
- Hazman, F., A. M Rani., D. R Ismaya., S Maharani., M. A Maulana., A. Rahman., & K. Kartika. 2023. Sosialiasai nugget sayur ikan patin untuk meningkatkan konsumsi ikan di Desa Koto Damai Kampar Kiri Tengah. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*. 3(1):25-30.
- Herrero, A. M., L. De la Hoz., J. A Ordóñez., B. Herranz., M. R De Ávila., & M. I Cambero. 2008. Tensile properties of cooked meat sausages and their correlation with texture profile analysis (TPA) parameters and physico-chemical characteristics. *Meat science*.80 (3): 690-696.
- Hoffman, J. R., & M. J Falvo. 2004. Protein—which is best?. *Journal of sports science & medicine*. 3(3): 118.
- Iqbal, M., & W. F. Ma'ruf. 2016. Pengaruh penambahan mikroalga spirulina platensis dan mikroalga skeletonema costatum terhadap kualitas sosis ikan bandeng (*Chanos Chanos Frosk*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5 (1): 56-63.
- Jenita, L., & A.P Wibisono. 2022. Utilization of waste from trimming process for the development of pangasius fish nugget. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*. 69-79.

- Junianto, J. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Spirulina Terhadap Komposisi Proksimat Donat. Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan. 3(3), 73-78.
- Kurniawan, M., M. Izzati., & Y. Nurchayati. 2010. Kandungan klorofil, karotenoid, dan vitamin C pada beberapa spesies tumbuhan akuatik. Anatomi Fisiologi. 18(1): 28-40.
- Kusbandari, A. dan H. Susanti. 2017. Kandungan beta karotendan 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.
- Lafarga, T., J. M Fernández-Sevilla., C. González-López., & F. G Acién-Fernández. 2020. *Spirulina* for the food and functional food industries. Food Research International. 137:109356.
- Lailiyah, W. N., G. S. Tanjung., Q. Z. Rifqiyyah., S. Suhaili., A. Zumroh., & A. W. M. Maulidah. 2023. Pelatihan pembuatan nugget ikan dalam rangka pencegahan stunting di Desa Gintungan Lamongan. DedikasiMU: *Journal of Community Service*. 5(2): 143-149.
- Larasati, K., P. Patang., & L. Lahming. 2017. Analisis kandungan serat dan karakteristik sosis tempe dengan fortifikasi karagenan dan penggunaan tepung terigu sebagai bahan pengikat. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 3(1): 67-77.
- Lenzun, T., M. Sompie., & S. E Siswosubroto. 2021. Pengaruh penambahan gelatin terhadap susut masak, daya mengikat air, keempukan dan nilai pH sosis daging sapi. Zootec. 41(2): 340-347.
- Lestari, A. 2023. Pengaruh Kombinasi Isolat Protein Kedelai dan Maltodekstrin sebagai *Filler* Terhadap Sifat Fisikokimia dan Aktivitas Antioksidan Granula *Arthrospira platensis* Biomassa Basah. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Linangsari, T., D Sandri., & E. Lestari. 2022. Evaluasi sensori snack bar talipuk dengan penambahan tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) pada panelis anak-anak dan dewasa: *Sensory evaluation of talipuk snack bar (nymphaea pubescens willd) with the addition of kepok banana flour (musa paradisiaca forma typica) on children*. Jurnal Agroindustri Halal. 8(2): 213-221.
- Lufiana, B., S. Mokoolang., I. Korompot., F. Fahrullah., & M. Amin. 2023. Penggunaan tepung porang sebagai rasio penambahan tepung tapioka terhadap karakteristik fisik dan hedonik bakso ayam. Jurnal Peternakan Lokal. 5(1): 8-15.
- Mahmuda, I. N. N., T. Agustina., & L. Kotik. 2022. *Nutritional Adequacy Rate and Family Characteristics in Elementary School Students*. Prosiding Webinar Pengabdian Masyarakat. 283-290.
- Mahouli, L. M., B. F Saah., H Dongmo., J. O Kenfack., B. Njapndounke., M. M. N Ndjang., & M.J Klang. 2022. Nutritional and Rheological Characterization of an

Infant Flour Based on Parboiled Rice (*Oryza sativa*), Spirulina (*Spirulina platensis*), and Cashew Nut (*Anacardium occidentale*). International Journal of Food Science.

- Methven, L., M. L Jiménez-Pranteda., & J. B Lawlor. 2016. Sensory and consumer science methods used with older adults: A review of current methods and recommendations for the future. Food Quality and Preference. 48. 333-344.
- Mutty, T. P. K. 2022. Komposisi Gizi dan Preferensi Konsumen Dimsum Tuna Serpihan yang diperkaya *Arthrospira platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Nawatila, R., D. A Nabilla., F. L Oktaviani., R. N Efendi., A. A. K Anjarsari., C. D Tanuwijaya., & A. T Pradana. 2020. Pengembangan granul herbal kumis kucing, temulawak, dan pegagan dengan pengisi *maltodextrine* dan *spray dried lactose*. Media Pharmaceutica Indonesiana, 3(1): 1-9.
- Negara, H. P., I. Y Lelana., & N. Ekantari. 2014. Pengkayaan B-Karoten pada Cokelat Batang dengan Penambahan *Spirulina platensis*. Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada. 16(1): 17-28.
- Nidia, G. (2020). Pengaruh rasio penambahan tepung kedelai (*Glisin max (l.) merrill*) terhadap mutu organoleptik dan kandungan makronutrien brownies sebagai alternatif jajanan anak penderita defisiensi energi protein. Jurnal Gizi Indonesia (JIGZI). 1(1).
- 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.
- Novitasari, R., & Y. Riono. (2021). Kajian pembuatan ampyang dengan formulasi varian tepung daun kelor kering (*Moringa oleifera lamk*) dan tepung ikan rinuak kering (*Psilopsis sp.*) terhadap penerimaan konsumen khususnya anak-anak sebagai upaya pencegahan stunting pada anak. Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir. 7 (3): 193-200.
- Nubatonis, C. R., G. E. Malelak., H. Armadianto., T. R. Zainal., & P. R. Kale. 2022. Penggunaan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso domba (*Using of taro flour as a substitute of tapioca flour on physicochemistryl and organoleptic characteristics of lamb meatballs*). Jurnal Nukleus Peternakan. 9(2): 193-200.
- Obiero, K., P. Meulenbroek., S. Drexler., A. Dagne., P. Akoll., R. Odong, & H. Waidbacher. 2019. The contribution of fish to food and nutrition security in Eastern Africa: Emerging trends and future outlooks. Sustainability. 11(6). 1636.
- Ofrianti, Y., & J. Wati. 2013. Pengaruh variasi konsentrasi tepung kedelai sebagai bahan pengikat terhadap kadar air dan mutu organoleptik nugget ikan gabus (*Ophiocephalus sriatus*). Jurnal Ilmu Peternakan Indonesia. 8 (2): 159-168.

- Oliveira, D. M., D. R Marques., A Kwiatkowski., A. R. G Monteiro., & E Clemente. 2013. Sensory analysis and chemical characterization of cereal enriched with grape peel and seed flour. *Acta Scientiarum. Technology*. 35(3): 427-431.
- Ouedraogo, H. G., B Savadogo., & A. Traore. 2015. Storage influence on beta-carotene and alpha-tocopherol contents of solar-dried *Spirulina platensis* (*Spirulina*).
- Patel, B. K., R. D Waniska., & K. Seetharaman. 2005. Impact of different baking processes on bread firmness and starch properties in breadcrumb. *Journal of Cereal Science*. 42(2): 173-184.
- Perdana, Y., N. Aini., & R. Risandiansyah. 2023. Aktivitas ekstrak etanol kayu manis (*cinnamomum burmannii*) sebagai anti biofilm dari *staphylococcus aureus*. *Jurnal Kedokteran Komunitas (Journal of Community Medicine)*. 11(2).
- Permadi, M. R., H Oktafa., & K Agustianto. 2018. Perancangan sistem uji sensori makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis *function network*. *Mikrotik: Jurnal Manajemen Informatika*. 8(1): 29-42.
- Pirenantyo, P., & L. Limantara. 2008. Pigmen *spirulina* sebagai senyawa antikanker. *Indonesian Journal of Cancer*. 2(4).
- Pramesti, Y., G Anjani., & D Hunaefi. 2024. Karakteristik sensori dan hedonik pada pacid kule ikan mas (*Cyprinus carpio*) fermentasi. *Journal of Telenursing (JOTING)*. 6(1):164-172.
- Pratisti, C. (2017). Model konsumsi ikan pada konsumen muda. *Jurnal Rekomendasi*. 1(1).
- Putri, R. M. S., & H. Mardesci. 2018. Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7(2):19-29.
- Rahmawati *et al*, N. A. 2015. Identifikasi atribut rasa dan aroma mayonnaise dengan metode quatitative descriptive analysis (QDA). *Jurnal Mutu Pangan*. 80-87.
- Ratriani P. Z., & E. Purwani. (2017). Pengaruh rasio penambahan tepung tempe terhadap kekerasan dan daya terima galantin daging sapi (*Doctoral dissertation*, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Riaty, C. 2019. Pengaruh Penambahan Nanokapsul Karotenoid dari *Spirulina platensis* Terhadap Karakteristik *Milk Chocolate Bar*. Universitas Gadjah Mada. Doctoral dissertation.
- Ridlo, A., Sedjati, S., dan Supriyantini, E. 2016. Aktivitas anti oksidan fikosianin dari *Arthrospira Sp.* menggunakan metode transfer elektron dengan DPPH (1, 1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Jurnal Kelautan Tropis*. 18(2).
- Rieuwpassa, F. J., & E. Cahyono. 2019. Karakteristik fisiko-kimia konsentrat protein ikan sunglir (*Elagatis bipinnulatus*). *Jurnal MIPA*. 8(3):64-167.



- Rusdiansyah, R., B. Dwiloka., & Y Budi Pramono. 2021. Karakteristik susut masak dan hedonik sosis daging dada dan paha kalkun (*Meleagris gallopavo*). 9 (1).
- Sahubawa, L., N. Khakim., & M. Lasindrang. 2015. Kajian sebaran potensi ekonomi sumber daya. Jurnal Teknosains. 4 (2).
- Salmahaminati, S. 2021. Analisis kadar air dan protein pada produk sosis di PT. Jakarana Tama Bogor. *Indonesian Journal of Chemical Research*. 111-117.
- Sanditya, J. A., L. R. Sefrina., & M. Elvandari. 2023. Sifat organoleptik dan kadar protein pada rolade ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan tepung kacang kedelai. Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan. 5(1): 17-26.
- Sari, O. F. (2013). Formula Biskuit Kaya Protein Berbasis Spirulina dan Kerusakan Mikrobiologis Selama Penyimpanan.
- Schirmer, T. M., C. Ludwig., & K. A. Scherf. 2023. Proteomic Characterization of Wheat Protein Fractions Taken at Different Baking Conditions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 71(34): 12899-12909.
- Sharefiabadi, E., B. Nacak., & M. Serdaroğlu. 2021. Use of linseed and coconut flours in chicken patties as gluten free extenders. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. IOP Publishing. 1(854).
- Sofiana, A. (2012). Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 15(1): 1-7.
- Sokib, N., Nurheni, Sri, P., Budi S. 2012. Strategi peningkatan konsumsi ikan di kota Depok. Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah. 7(2).
- Solikhati, A., R. P Rahmawati., & S. D Kurnia. 2022. Analisis mutu fisik granul ekstrak kulit manggis dengan metode granulasi basah. *Indonesia Jurnal Farmasi*, 7(1): 1-9.
- Spínola, M. P., M. M Costa., & J. A Prates. 2022. Digestive constraints of *A. platensis* in poultry and swine feeding. *Foods*. 11 (19): 2984.
- Srue, DM, Ernawati, Y., & N.A. Salim. 2021. Deskripsi pola makan sayur pada anak SD Islam AL Tambak Bayan, Depok, Sleman, Yogyakarta. Mikki: Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Indonesia. 10 (1): 8-98.
- Sudarmaji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suita, R. V., E. N Dewi., & E Susanto. 2023. Pengaruh penambahan spirulina plantesis terhadap karakteristik dan nilai gizi boba. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 5(2): 131-140.

- Sumarmono, J., & T. Setyawardani. 2023. Physical Characteristics of Emulsion-Type Sausage from Lamb Meat with Varying Fat Levels. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 1177(1).
- Sumartini, S. 2021. Pemanfaatan daun mangrove api-api (*Avicennia marina*) sebagai antibakteri pada ikan layang benggol (*Decapterus russelli*) dengan variasi konsentrasi dan penyimpanan. *Indonesian Journal of Industrial Research*. 291-306.
- Suwarti, S. Rahayu, dan A.R. Putri. 2015. Kumpulan informasi teknologi pengolahan produk berbasis ikan. Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan Direktorat Jenderal Penguatan daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Swastawati, F., Wijayanti, I., Suminto, S., & Prasetyo, D. Y. B. 2018. Nutrition Profile and Quality of Milkfish Galantine Added by Different Type and Concentration of Liquid Smoke. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(3):433-442.
- Syarfaini, S., M. F Satrianegara., S. Alam., & A. Amriani. 2017. Analisis kandungan gizi biskuit ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas l. poiret*) sebagai alternatif peningkatan gizi masyarakat. *Al-Sihah: Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*.
- Triandini, I. G. A. A. H., & I. G. A. S. Wangiyana. 2022. Mini-review uji hedonik pada produk teh herbal hutan. *Jurnal Silva Samalas*. 5(1): 12-19.
- Utami, DP, P. Pudjomartatmo., & A.M.P. Nuhriawangsa. 2011. Manfaat bromelain dari ekstrak buah nanas (*Ananas comosus L. Merr*) dan waktu pemasakan untuk meningkatkan kualitas daging bebek afkir. *Ilmu Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*. 9 (2): 82-87.
- Utomo, M. T. S., & Prabakusuma, A. S. 2009. Formulasi pembuatan tablet hisap berbahan dasar mikroalga *Spirulina platensis* sebagai sumber antioksidan alami. *Jurnal Sains MIPA Universitas Lampung*. 7(3). 167-176.
- Voigt, R. 1994. Buku Pelajaran Teknologi Farmasi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Wahyuni, N., & T. Sulistyani. 2021. Pemanfaatan sukun sebagai bahan alternatif pembuatan mayonaise nabati dengan penambahan rpo (minyak sawit merah) sebagai sumber beta karoten. *Jurnal Socia Akademika*. 7(2): 104-113.
- Wakhidah, A., B. Dwiloka., & B. E Setiani. 2016. Rasio penambahan Susu Skim dengan Tepung Kedelai Sebagai Bahan Pengikat Fungsional Nugget Daging Kerbau. *Jurnal Penerapan Teknologi Pangan*. 4 (1).
- Wisayang, V. R. W. 2021. Inovasi dan kreativitas kang bagong catering semarang di tengah pandemi. *Praxis: Jurnal Sains, Teknologi, Masyarakat Dan Jejaring*. 3(2): 82-92.



Yikwa, NN, & W. H. Iswoyo. 2018. Perbedaan tingkat penambahan tepung terigu sebagai bahan pengikat terhadap kualitas sosis daging kerbau. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 3(1): 1-7.