

DAFTAR PUSTAKA

- [Kemenkes] 2014. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang.
- [Kemenkes] 2019. Tiga Tahun Germas: Lessons learned. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- [Kemenkes] 2022. Panduan Kegiatan HGN 62: Aksi Bersama Cegah Stunting dan Obesitas.
- [Kemenkes]. 2019. Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta.
- [Kemenkes]. 2023. Survei Kesehatan Indonesia (SKI) dalam Angka.
- [Kemenko Perekonomian] Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian. 2022. Terus Dorong Peningkatan Konsumsi Buah Nusantara, Pemerintah Gelar Kembali Gelar Buah Nusantara (GBN) ke-7 Tahun 2022.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. Laporan Kinerja Direktorat Jenderal Perikanan Budi Daya. Jakarta: KKP; 2023.
- Amora dan Sukesu . 2013. Ekstraksi Senyawa Antioksidan pada Nugget Rumput Laut Merah *Eucheuma cottonii*. Jurnal Sains dan Seni ITS.2(2) :23-25
- Bactiar, A., Ali, A., & Rossi, E. 2017. Pembuatan Permen Jelly Ektrak Jahe Merah Dengan Penambahan Karagenan (Doctoral dissertation, Riau University).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan.
- Badan Standar Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.2-2006. Penentuan Kadar Air Produk Perikanan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.3-2006. Penentuan Kadar Lemak Produk Perikanan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.4-2006. Penentuan Kadar Protein Kasar Produk Perikanan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 2354.1: 2010. Penentuan Kadar Abu. Produk Perikanan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Standar Nasional Indonesia- SNI 2346:2015: Pengujian Organoleptik dan atau Sensori pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Brody T. 1999. Nutritional Biochemistry. San Diego: Academic Press
- Brownlee I. 2014. The Impact of Dietary Fibre Intake on The Physiology and Health of The Stomach and Upper Gastrointestinal Tract. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*. 4: 155-169
- C. Dima, M. Cotârlet, P. Alexe, S. Dima, "Reprint Of 'Microencapsulation Of Essential Oil Of Pimento [Pimenta Dioica (L) Merr.] By Chitosan/K-Carrageenan Complex Coacervation Method,'" *Innov. Food Sci. Emerg. Technol.* 25 97–105 2014. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2014.07.008>
- Doty M.S. 1985. Eucheuma Farming For Carrageenan-Sea Grant Advisory Report. New Jersey: Prentice-Hall.

- Ega L., Lopulalan C.G.C., Meiyasa F., 2016. Kajian Mutu Karagenan Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Berdasarkan Sifat Fisiko-Kimia Pada Tingkat Konsentrasi Kalium Hidroksida (KOH) Yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (2), 38-44.
- Estiasih, T., dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara. Halaman 97
- Fajarini L.R., Ekawati, I. G. A., Ina, TP. 2018. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Permen Jelly Kulit Anggur Hitam (*Vitis Vinifera*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(2), 43. <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i02.p05>
- Fauzi, G. I., & Komarudin, N. 2021. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Tingkat Kesukaan Otak-Otak Ikan Patin. *Akuatek*, 2(1), 58–68
- Firsta, N. C., Darmawan, E., & Harjiah, M. (2022). Pengaruh Fortifikasi Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias fuscus*) Terhadap Kualitas Kerupuk Yang Dihasilkan. *AGROTECH: JURNAL ILMIAH TEKNOLOGI PERTANIAN*, 4(2), 1-9.
- Ghifari, F. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Kadar Kalsium Produk Kamaboko Ikan (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Goodstats. 2022. Perbandingan konsumsi protein negara-negara dunia vs indonesia
- Hanafiah, K. A. 2014. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Ed. 3, Cetakan 15. Rajawali Press. Jakarta
- Handayani, D., Kusumaningrum, I., Nurlaela, R. S., & Handayasari, F. 2024. Literature Review: Produk Olahan Ikan Leled dalam Meningkatkan Protein. *Karimah Tauhid*, 3(5), 5861-5867.
- Harahap, J., & Hutabarat, H. 2015. *Pengetahuan Mahasiswa Kedokteran Tentang Serat Makanan Dan Perilaku Konsumsi Serat Makanan*.
- Harmoni, L., Rozi, A., & Diansyah, A. 2023. Pengaruh Lama Waktu Pengukusan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kaki Naga (Drums Stick) Ikan Marlin (*Makiara Indica*) Produk Koprasi Aceh Food Fish Jelly. *COMSERVA: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 2(12), 3054-3063.
- Hermingsih, Anik. 2010. *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Jakarta: Universitas Mercu Buana.
- Ikhsan, M., Muhsin, M. & Patang, P. 2018. Pengaruh Variasi Suhu Pengering Terhadap Mutu Dendeng Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2): 114.
- Indraswari, D., F.W Ningtias dan N. Rohmawati. 2017. Pengaruh Penambahan Bayam (*Amaranthus tricolor*) pada Nugget Kaki Naga Lele (*Clarias gariepinus*) Terhadap Kadar Zat Besi, Protein, dan Air. *Giras*. 72(1):9-16.
- Kaimudin, M. 2020. Analisis Profil Protein Ikan Dengan Metode SDS-PAGE. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 16(1), 13-20.
- Khotijah, S., Irfan, M., & Muchdar, D. F. 2020. Komposisi Nutrisi Pada Rumput Laut *Kappaphycus Alvarezii* (Nutritional Composition of Seaweed *Kappaphycus alvarezii*).
- Kurniawan, A. B., Al-Baarri, A. N. M., & Kusrahayu, K. (2012). Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air, Dan Rendemen Bakso Ayam Dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2).

- Kusuma, V. R. A. G., Syahputraningrat, G. R., Rahman, H. M., & Fadilah, F. (2022). Pemanfaatan Polimer Alam Kappa-Karagenan dan Glukomanan untuk Mikroenkapsulasi Extra Virgin Olive Oil. *Equilibrium Journal of Chemical Engineering*, 6(1), 37-45.
- Ladja, T., Sulistijowati, R., & Harmain, R. M. 2020. Mutu Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Segar Secara Organoleptik Yang Diawetkan Menggunakan Larutan Daun Matoa (*Pometia Pinnata*). *Jambura Fish Processing Journal*, 1(2), 99-103.
- Lantah PL, Montolalu LADY, dan Reo AR. 2017. Kandungan Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Rumput Laut *Kappaphycus Alvarezii*. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 5 (3): 167–173.
- Listyarini, S., Asriani, A., & Santoso, J. 2018. Konsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepenus*) Afkir Dalam Kerupuk Melarat Untuk Mencapai Sustainable Development Goals. *Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi*, 19(2), 106-113.
- Lufhiana, A.R., Sumarto dan N.R. Sari. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Dalam Jumlah Berbeda Terhadap Karakteristik Mutu Nugget Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau.
- Mangunang, Y. P. (2019). Penerapan Active Edible Coating Berbasis Kitosan Pada Bakso Ikan Lele Dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Dan Karagenan.
- Mukminah, N. 2019. Penambahan Daging Ikan Lele (*Clarias Sp*) Terhadap Kadar Protein Dan Organoleptik Chips Ikan. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*, 1(1).
- Ningtiyas, L. (2019). Pengaruh Penggunaan Tepung Beras Dan Tepung Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Dengan Proporsi Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Produk Kaki Naga Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Nurhuda, H. S., Junianto, J., & Rochima, E. 2017. Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Manyung. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Unpad*, 8(1), 480746.
- Paranginangin, Rosmawati., E. Sinarut., dan M. Darmawan. 2013. Memproduksi Karagenan dari Rumput Laut. Jakarta. Penebar Swadaya
- Peraturan Menteri Kesehatan, Republik Indonesia. 2013. Nomor 75:2013. Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia.
- Peraturan Presiden Republik Indonesia. 2021. Nomor 72:2021. Percepatan Penurunan Stunting.
- Permana, Z. L. (2018). Potensi Nilai Indeks Prebiotik Terhadap Prebiotik Kappa Karagenan Rumput Laut *Eucheuma cottoni* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Permatasari, T., & Sukandar, D. 2023. Prakiraan Produksi Ikan untuk Konsumsi Protein Hewani di Sumatera Utara. *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik*, 2(2), 141-148.
- Pratama, A., Tambunan, C.P., Handayani, M.G. 2022. Pengolahan Kaki Naga dengan Jenis Ikan yang Berbeda. Politeknik Ahli Usaha Perikanan
- Putra, A. S. U. 2019. Analisis Sifat Fisika, Kimia Dan Organoleptik Bakso Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Dengan Penambahan Kappa Karagenan Sebagai Sumber Serat Pangan (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Putra, D. A. P., Agustini, T. W., & Wijayanti, I. 2015. Pengaruh Penambahan Karagenan Sebagai Stabilizer Terhadap Karakteristik Otak-Otak Ikan Kurisi (*Nemipterus Nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 1-10.

- Ririsanti, N. N., Liviawaty, E., Ihsan, Y. N., & Pratama, R. I. 2017. Penambahan Karagenan Terhadap Tingkat Kesukaan Pempek Lele. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Vol. VIII No, 165*, 173.
- Rizky, T. S., 2021. Pengaruh Substitusi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) terhadap Karakteristik Sensoris dan Kandungan Gizi Pop Chicken Fish (Doctoral dissertation, Sriwijaya University)
- Safar, M. S. H. 2021. Pengaruh Alkali KOH dari Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.) dan KOH dari Pasaran Terhadap Rendemen dan Viskositas Karagenan yang Dihasilkan dari Alga Merah (*Kappaphycus alvarezii*). Skripsi tidak diterbitkan. Makassar. Fakultas Farmasi, Universitas Hasanuddin.
- Safitri, E., Sudarno dan R. Kusdarwati. 2017. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Serat Kasar Dan Peningkatan Nilai Gel Strenght Pada Produk Kamaboko Dari Komposit Ikan Belanak (*Mugil Cephalus*) Dan Ikan Mujair (*Oreochromis Mossambicus*). *Journal of Marine and Coastal Science*. 6 (2): 101-114.
- Saimima, N.A. 2015. Diklat Pengolahan Moderen Semester VI Tahun Pelajaran 2014/2015. Kementrian Kelautan dan Perikanan. Badan Pengembangan SDM-KP. Ambon
- Samodra, Y., & Rokhmah, L. N. 2024. Optimasi Produksi Semi Refined Carrageenan Melalui Pendekatan Proses Ekstraksi: Optimization Of Semi-Refined Carrageenan Production Through Extraction Process. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(2), 145-153.
- Sanjaya, B., Sari, N. I., & Suardi, L. 2016. Pengaruh Penambahan Karagenan Dalam Pembuatan Nugget Ikan Jambal Siam (*Pangasius hypophthalmus*). *Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau. JOM: Februari*.
- Santawati, F. V. 2010. Hubungan Asupan Serat Dengan Beberapa Faktor Risiko Penyakit Kardiovaskuler. *E journal Undip Universitas Diponegoro*.
- Saputro, D., Agustini, T. W., & Rianingsih, L. (2018). Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia Otak-otak Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(1).
- Simbolon, P., Siregar, R., & Batubara, S. I. 2023. Pelatihan Pengolahan Nugget Lele Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Di Desa Aek Haminjon. *Jurnal ADAM: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 217-222.
- Sinaga, D. D., Herpandi, H., & Nopianti, R. 2017. Karakteristik Bakso Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) Dengan Penambahan Karagenan, Isolat Protein Kedelai, Dan Sodium Tripolyphospat. *Jurnal Fishtech*, 6(1), 1-13.
- Siregar, R. R., Masengi, S., & Safitri, Y. 2023. Effect Of Caragenan On The Quality Of Fish Jelly Products Of Kaki Naga. *Aurelia Journal*, 5(1), 89-98.
- Sofiah, B. D., & T. S. Achyar, 2008. Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (Cetakan ke-1). Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Standar Nasional Indonesia. 2013. 7759:2013 Kaki Naga Ikan. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Sugiyono. 2015. Statistik Nonparametris Untuk Penelitian. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Sulistyaningrum, T. W., Evnaweri, E., & Sitanggang, H. (2022). Studi Penambahan Daun Kalakai (*Stenochlaena palustris*) terhadap Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Kaki Naga Ikan Toman (*Channa micropeltes*). *Jurnal Ilmu Hewani Tropika (Journal of Tropical Animal Science)*, 11(2), 48-56.

- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-106.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. 2018. Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-106.
- Tensiska. 2008. Serat Makanan. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjajaran : Bandung
- Tumion, F.F., Hastuti, N.D., Staf,), Prodi, P., Hasil, T., Politeknik, P. & Ketapang, 66 N. 2017. Pembuatan Nugget Ikan Lele (*Clarias Sp*) Dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu Making Of Lele Fish Nugget (*Clarias Sp*) With Additional Variation Of Wheat Flour. *Jurnal Agromix*, 8(1): 2599–3003.
- Ulfah, M. 2009. Pemanfaatan Iota Karagenan (*Eucheuma spinosum*) dan Kappa Karagenan (*Kappaphycus alvarezii*) sebagai Sumber Serat untuk Meningkatkan Kekenyalan Mie Kering.
- Wardani, D. W. 2019. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Keberadaan Mikroba Pada Daging Ikan Lele (*Clarias Sp.*) Yang Terinfeksi *Aeromonas Hydrophila* Secara Artifisial (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Warseno, Y. 2018. Budidaya Lele Super Intensif di Lahan Sempit. *Jurnal riset daerah*, 17(2), 3065-3088.
- Widayani, S., Triatma, B., Pratama, M. N. A., & Setyorini, E. 2021. Pelatihan Ketrampilan Kreasi Nugget Lele Bergizi Kepada Ibu Balita Dan Penyuluhan Gizi Untuk Pencegah Kejadian Stunting Di Wilayah Gunungpati. *Jurnal Abdimas Serawai*, 1(1), 20-15.
- Yakhin, L. A., J. Santoso dan I. Tirtajaya. 2008. Pengaruh Penambahan Kappa-Karagenan terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila Hitam (*Oreochromis niloticus*) dan Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 6. No. 1.
- Yusuf, N., & Musali, F. 2021. Karakteristik Mutu Hedonik Dan Proksimat Nugget Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Menggunakan Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*). *Jambura Fish Processing Journal*, 3(1), 38-45.
- Zhaki, M., Harun, N., & Hamzah, F. 2018. Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan terhadap Karakteristik Fruit Leather Pepaya Addition. 5, 1–14.