

DAFTAR PUSTAKA

- Ade Suhara. (2019). Teknik Budidaya Pembesaran Dan Pemilihan Bibit Ikan Patin (Studi Kasus Di Lahan Luas Desa Mekar Mulya, Kec. Teluk Jame Barat, Kab. Karawang). *Jurnal Buana Pengabdian*, 1(2), 1–8. <https://doi.org/10.36805/jurnalbuanapengabdian.v1i2.1066>
- Affandi, R., D.S. Sjafei, M.F. Rahardjo, dan Affandi, R., D.S. Sjafei, M.F. Rahardjo, dan Sulistiono. 2004. Fisiologi Ikan, Pencernaan dan Penyerapan Makanan. Departemen Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Agusman. (2013). Pengujian Organoleptik. In *Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- Aryani, Sulistyaningrum, T. W., & Norhayani. (2016). Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) pada Pengolahan Fishstick Ikan Toman (*Channa micropeltes*). *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 5(2), 57–63.
- Arza, P. A., & Tirtavani, M. (2017). Pengembangan Crackers dengan Penambahan Tepung Ikan Patin [*Pangasius hypophthalmus*] dan Tepung Wortel [*Daucus carota* L.]. *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 40(2), 55–62. <https://doi.org/10.22435/pgm.v40i2.7579.55-62>
- Assadad, L., Hakim, A. R., Widiyanto, T. N., & Erlania, E. (1996). Tepung Ikan Bahan Baku Pakan. *Seminar Nasional Tahunan XII Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan*, 1996(1), 3178. 5/21/2018 Sni Tepung Ikan - slidepdf.com <http://slidepdf.com/reader/full/sni-tepung-ikan>
- Ernisti, W., Riyadi, S., & Jaya, F. M. (2018). Karakteristik Biskuit (Crackers) yang Difortifikasi dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (*Pangasius Hypophthalmus*) Berbeda. *Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 13(2).
- Fatmawati, & Mardiana. (2014). Tepung Ikan Gabus Sebagai Sumber Protein (Food Supplement). *Jurnal Bionature*, 15(1), 54–60.
- Fitri, A., Anandito, R. B. K., & Siswanti. (2016). Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) pada Stik Ikan sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi. *Teknologi Hasil Pertanian*, IX(2), 65–77.
- Hermansyah, Sulistyaningrum, T. W., & Norhayani. (2019). Menduga Masa Kadaluarsa Mie Basah Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan Laju Penurunan Mutu Model Q10. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 8(2), 63–66. <https://jurnal.akparada.ac.id/>
- Iqbal, A., Rochima, E., & Rostini, I. (2016). Penambahan Telur Ikan Nilem Terhadap Tingkat Kesukaan Produk Olahan Stick. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Unpad*, 7(2).
- Istianti, I. (2005). *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk*

Ikan Sapu-Sapu.

- Jassim, J. M. (2010). Effect of Using Local Fishmeal (Liza abu) as Protein Concentration in Broiler Diets. In *International Journal of Poultry Science* (Vol. 9, Issue 12, pp. 1097–1099). <https://doi.org/10.3923/ijps.2010.1097.1099>
- Kartika, S., Ra mawati, H., & Susilowati. (2019). Stik Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) Tinggi Protein dan Kalsium Fish Product Diversification. *Jphpi*, 22(2), 311–317.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2016). Laporan Kinerja Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2016. In *Laporan Kinerja KKP*.
- Kusnandar, Ferri. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta : Dian Rakyat
- Lekahena, V. N. J. (2019). Karakteristik Kimia dan Sensori Produk Stik di Fortifikasi dengan Tepung Ikan Madidihang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 12(2), 284–290. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.12.2.284-290>
- Litaay, C. (2012). *Fortifikasi Tepung Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Terhadap Karakteristik Mie Sagu.*
- Manik, A. D. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Mutu Fisik Cookies dengan Ssubstitusi Variasi Tepung Labu Kuning dan Bayam. In *karya tulis ilmiah* (Vol. 8, Issue 5).
- Maskuro, A., P, A. I., A, A. M. atu, Oktavia, C., Mega, W., & Sari, N. I. N. (2013). Laporan Praktikum Fisiologi Hewan Penyesuaian Hewan Poikilotermik Terhadap Oksigen Lingkungan. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 01, Issue 01).
- Mawardi, A. (2015). *Badan Pusat Statistik Provisnis Riau 2015.* <http://library1.nida.ac.th/termpaper6/sd/2554/19755.pdf>
- Nilmalasari, M., & Asih, E. R. (2017). Daya Terima Kue Kering Sagu Dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*). *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 6, 52–63.
- Nilnal Muna, Titin Agustina, Saptariana Saptariana (2017).Eksperimen inovasi pembuatan stik bawang substitusi tepung tulang ikan bandeng.[skripsi] : Universitas Negeri Semarang.
- Ningrum, A., Suhartatik, N., & Kurniawati, L. (2017). Karakteristik Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius sp*) Dan Penambahan Ekstrak Jahe Gajah (*Zingiber officinale var. Roscoe*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 2(1), 53–60.
- Norhasanah, Rahmah, S., & Maymunah. (2020). Pengaruh Formulasi Tepung Tapioka, Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Ampas Tahu Terhadap Kadar Air, Protein, Serat Kasar dan Daya Kembang serta Daya Terima Kerupuk. *Jurnal Kesehatan Indonesia (The Indonesian Journal of Health)*, X(3), 128–132.

- Nurhidayati. (2011). *Kontribusi MP-ASI Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschota) dan Tepung Ikan Patin (Pangasius spp) Terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A.*
- Nursa'adah, S. F. (2019). *Eksperimen Pembuatan Stik Komposit Tepung Terigu Dan Tepung Jagung (Zea Mays) Dengan Penambahan Daun Kelor (Moringa Oliefera).* <http://lib.unnes.ac.id/id/eprint/37727>
- Pangan, S. K. (2018). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018.* Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian. http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/assets/basic-html/page124.html
- Pramudiyas, D. R. (2014). Pengaruh Pemberian Enzim pada Pakan Komersial Terhadap Pertumbuhan dan Rasio Konversi Pakan (FCR) Pada Ikan Patin (Pangasius SP.). In *Skripsi.* [http://repository.unair.ac.id/26347/1/PRAMUDYA%2C DITA RIZKI.pdf](http://repository.unair.ac.id/26347/1/PRAMUDYA%2C%20DITA%20RIZKI.pdf)
- Pratiwi, F. (2013). Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan Stik Ikan. In *Ilmu Pangan* (Vol. 5, Issue 6).
- Pratiwi, F. (2013). Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan Stik Ikan. In *Jurnal Ilmu Pangan* (Vol. 5, Issue 6).
- Purnomo, & Suhanda, J. (2014). Diversifikasi Olahan Berbasis Ikan Patin Di Desa Jingah Habang Hilir Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan Diversification Processed Based Catfish in the Village of Jingah Habang Hilir Sub-District Karang Intan District Banjar South K. *Fish Scientiae*, 4(8), 80–80.
- Roesfitawati. (2013). Ikan Patin. In *Warta Ekspor.* djpen.kemendag.go.id
- Rohmah, nuryai meida. (2017). Kajian Perbandingan Ikan Patin (Pangasius. Sp) dan Pati Jagung Serta Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Pasta Kering Jagung. In *Вестник Росздравнадзора* (Vol. 4).
- Romi Susanti, & Mayudin, A. (2012). Respons Kematangan Gonad dan Sintasan Induk Ikan Patin Siam (Pangasius Hypophthalmus) Terhadap Pakan dengan Kandungan Tepung Cacing Tanah Berbeda. *Vokasi*, 8, 110–120.
- Salaman, Y., Novita, S., & Shaliha, R. N. (2015). Pengaruh Proporsi Daging Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus) dan Wortel (Daucus carota L) Terhadap Kadar Protein, Kalsium dan Daya Terima Stik Nugget Ikan. *Jurkessia*, v(3), 51–58.
- Sari, Rahmawati, H., & Susilawati. (2019). Stik Sepat Siam (Trichogaster pectoralis) Tinggi Protein Dan Kalsium Sebagai Diversifikasi Olahan Hasil Perikanan. *Jphpi*, 22(2), 311–317.
- Sari, T. A., Desmelati, & Sumarto. (2019). Pengaruh Penggunaan Campuran Daging Dan Tulang Ikan Sembilang (Paraplotosus Albilabris) Pada Pembuatan Stik

- Ikan Terhadap Pengaruh Penggunaan Campuran Daging Dan Tulang Ikan Sembilang (*Paraplotosus Albilabris*) Pada Pembuatan Stik Ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 2, 2.
- Suryani, N., Rosita, & Hasanah, U. (2016). Perbedaan Kadar Protein dan Kadar Lemak Ikan Patin (*Pangasius hypophtalmus*) yang Diolah secara Digoreng, Dipanggang dan Direbus. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 6(1), 39–45.
- Suryaningrum, T. D., Muljannah, I., & Tahapari, E. (2010). Profil Sensori dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Ikan. In *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* (Vol. 5, Issue 2, pp. 153–164).
- Tarwendah, I. P. (2017). Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustr*, 5(2), 66–73.
- Utami, D. C. (2018). Pemberdayaan Perempuan Pesisir Melalui Pengembangan Dan Penguatan Perekonomian Berbasis Komoditas Lokal. *Jurnal Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 11–22.
- Wahyudy, H. A., Bahri, S., & Tibran. (2016). Optimasi Usaha Budidaya Ikan Air Tawar Pada Keramba Jaring Apung Di Waduk Plta Koto Panjang Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Agribisnis Vol 18 No. 1 Juni 2016*, 18(3), 1–7.
- Widarta, W. R., Suter, K., Yusa, N. M., & W., P. A. (2011). Praktikum Analisis Pangan. In *Penuntun praktikum analisis pangan*.
- Zega, O., Ace, B., & Herpandi. (2007). Pengaruh Ekstrak Apu-apu (*Pistia stratiotes*) terhadap Daya Simpan Fillet Ikan Patin (*Pangasius sp.*) yang Disimpan pada Suhu Dingin Effects of *Pistia stratiotes* Extract to Extent Shelf Life of Refrigerated *Pangasius* Fillet *Olimaatiotes*. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 69–79. <https://doi.org/10.1201/b16160-141>
- Zulkarnaen, F., Yulinda, E., & Arief, H. (2019). *Multiplier Effect Usaha Budidaya Ikan Patin (Pangasius Sutchi) di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau*. 8(5), 55.