

## DAFTAR PUSTAKA

- Ade Suhara. (2019). Teknik Budidaya Pembesaran Dan Pemilihan Bibit Ikan Patin (Studi Kasus Di Lahan Luas Desa Mekar Mulya, Kec. Teluk Jambe Barat, Kab. Karawang). *Jurnal Buana Pengabdian*, 1(2), 1–8. <https://doi.org/10.36805/jurnalbuanapengabdian.v1i2.1066>
- Agusman. (2013). Pengujian Organoleptik. Semarang: Universitas Muhammadiyah.
- Alza, Yessi, Zahtamal, Lidya Novita, and Roziana. (2021). "Analisis Proksimat, Kandungan Zat Besi (Fe), Zinc (Zn), Kalsium (Ca) dan Vitamin C Pada Tepung Labu Kuning.(submitted)
- Amanati, L. (2019). Isolasi Zat Warna Alami Dari Labu Kuning (Cucurbita Maschata) Dan Penerapannya Untuk Pewarna Makanan. *Jurnal Teknologi Proses Dan Inovasi Industri*, 4(2), 71. <https://doi.org/10.36048/jtpii.v4i2.5634>
- Ayu, D. F., Diharmi, A., & Ali, A. (2019). karakteristik Minyak Ikan Dari Lemak Abdomen Hasil Samping Pengasapan Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 187–197. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i1.26473>
- Gumolung, D. (2018). Analisis kandungan total fenolik pada jonjot buah labu kuning (cucurbita moschata). *Fullerene Journal of Chemistry*, 3(1), 1. <https://doi.org/10.37033/fjc.v3i1.25>
- Hasbi, A. R. (2019). Preferensi Konsumen dalam Keputusan Pembelian Produk Nugget Ayam di Kota Palopo. *AGROVITAL : Jurnal Ilmu Pertanian*, 4(1), 5. <https://doi.org/10.35329/agrovital.v4i1.317>
- Iqbal, A., Rochima. E., dan Ristini. (2016). Penambahan Telur Ikan Nilem Terhadap Tingkat Kesukaan Produk Olahan Stick. *Jurnal Perikanan Kelautan*. 2 vol 7 (2) : 150-155.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2016). Laporan Kinerja Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2016. *Laporan Kinerja KKP*.
- Kusnandar, F. (2010). Kimia pangan Komponen Pangan. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Lomboan, N. J. (2002). Macam Macam Jenis Labu. Nirmala edisi tahunan. Jakarta.

- Manik, A. D. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Mutu Fisik Cookies dengan Ssubstitusi Variasi Tepung Labu Kuning dan Bayam (Vol. 8).
- 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. *Journal of Chemical Information and Modelin.* (Vol. 01, Issue 01).
- Natsir, N. A., & Latifa, S. (2018). Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah dan Ikan Kerapu Bebek. *Biosel: Biology Science and Education*, 7(1), 49. <https://doi.org/10.33477/bs.v7i1.392>
- Nilmalasari, M., & Asih, E. R. (2017). Daya Terima Kue Kering Sagu Dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*). *Jurnal Proteksi Kesehatan.* 6, 52–63.
- 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.
- 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>
- Nurwahida, N., Ansharullah, A., & Wahab, D. (2018). Pengaruh formulasi labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tepung daun katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap penilaian organoleptik dan nilai proksimat dodol. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(2), 1273–1282.
- Pramudiyas, D. R. (2014). Pengaruh Pemberian Enzim pada Pakan Komersial Terhadap Pertumbuhan dan Rasio Konversi Pakan (FCR) Pada Ikan Patin (*Pangasius SP.*).
- Pratiwi, F. (2013). Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan Stik Ikan (Vol. 5).
- Purwanto, Edy. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif. Semarang: Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Semarang.
- 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.

- Suyanta. (2013). Buku Ajar Kimia Unsur. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- 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, Sella Putri. (2020). Formulasi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Tapioka terhadap Sifat Sensori Nugget Ikan Swanggi (*Priacanthus tayenus*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 74 hal
- Valentina Therescova Simbolon, M., Pato, U., & Restuhadi, F. (2016). Study Of Making Nugget From Banana Heart And Soybean Flour With The Addition Of Common Snakehead Fish (*Ophiocephalus striatus*). *JOM Faperta*, 3(1).
- Widyan A, Rizki. (2015). Hubungan Kebiasaan Konsumsi Makanan Cepat Saji Dengan Kejadian Penyakit Jantung Koroner Pada Pasien Rawat Jalan Di Rsud Dr. Moewardi (Doctoral Dissertation, Ums).
- Yuliani, I. (2013). Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein dan Jenis Filler yang Berbeda. *Universitas Negeri Semarang*.