# DAFTAR PUSTAKA

Agriansa, L., Sumantriyadi, & Sari, L. P. (2020). Analisis Budidaya Pembesaran Ikan Patin (Pangasius sp.) di Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin. Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan, 15(1), 10–20.

Aryani, Norhayani. (2011). Pengaruh konsentrasi putih telur ayam ras terhadap kemekaran kerupuk ikan mas (Cyprinus carpio). Journal of Tropical Fisheries. 4(2): 18-26.

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.

Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. (2021). Produksi Perikanan Budidaya (Ton), 2018-2020. https://riau.bps.go.id/indicator/56/249/1/produksi-perikanan-budidaya.html.

Caballero, C. (2003) Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition. Baltimore. (US): Academic Press.

Conina, R. R. R. (2015). Pengaruh substitusi pati ganyong (Canna edulis) terhadap sifat organoleptik pasta ravioli instan. [Skripsi Tidak Diterbitkan]. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.

Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. Jurnal Inovasi Penelitian, 1(12), 2883–2888.

Himawan, D., Cherrika, F., Putri, I., et al. (2019) Pendampingan Usaha Mikro Makaroni Kering Dalam Peningkatan Penjualan Produk. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat, 1 (1).

Irwansyah, T., Abu, S. T., Anwar, A. (2022). Karakteristik Organoleptik Pembuatan Macaroni dengan Penambahan Bubuk Biji Pala (*Myristica fragrans Houtt*). Prosiding Seminar Nasional Agribisnis 2022, 2(1). ISBN. 978-602-74809-2-6.

Judith, F., Buchar, D., Sumarto. (2017) Pengaruh Penambahan Daging Ikan Patin Pada Pengolahan Rengginang Ubi Kayu (*Manihot Esculenta C*) Terhadap Penilaian Organoleptik.

Juliana, Hubner, I. B., & Sitorus, N. I. B. (2021). Pemanfaatan Sayur Dalam Pembuatan Lasagna Non Daging. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 4(1), 92–99.

Kordi, K., & M. Ghufron, H. (2005). Pengaruh Kredit Ketahanan Pangan dan Energi (KKP-E) BRI Terhadap Keragaan Usahatani Padi Sawah Di Kabupaten Pringsewu (*The Influence of BRI Food Security and Energy Credit on Performance of Paddy Farming in Pringsewu Regency*). In JIIA (Issue 1). Yayasan Pustaka Nusantara.

Koswara, S. (2009). Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek). Teknologi. Pengolahan Roti. e-BookPangan.com.

Negara, J.K., Sio, A.K., Arifin, M., et al. (2016) Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 4(2). ISSN 2303-2227.

Nuhriawangsa, A.M.P, Pudjomartatmo. (2002). Kegunaan Enzim Papain dan Pemanggangan untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. Laporan Penelitian Dosen Muda. Fakultas Pertanian. Surakarta : UNS.

Nuhriawangsa, Sudiyono. (2007). Kegunaan Pemasakan untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. Laporan Penelitian Dosen Muda. Fakultas Pertanian. Surakarta : UNS.

Ranifatdama, G., & Sutriyati Purwanti, D. (2020). Pengembangan Produk Larotin Lasagna Rolls Dari Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). Universitas Negeri Yogyakarta.

Rismayanthi, C. (2015). Sistem Energi dan Kebutuhan Zat Gizi yang Diperlukan Untuk Peningkatan Prestasi Atlet (Vol. 8, Issue 2).

Santoso, A. W. S. B., Santosa, & Stivana, O. A. (2019). Trend Wisata Kuliner Halal Melalui Olahan Produk Pasta. Jurnal Media Wisata, 17(1).

Sari, P. A., & Mulyatiningsih, E. (2020). Lasagna Roll Substitusi Rumput Laut Filling Ikan Cakalang Masak Habang Untuk Milenial.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori : Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. http://jurnal.fkm.unand.ac.id/index.php/jkma/

Sundari, D., Almasyhuri, Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbangkes, 25(4).

Suparmi, Desmelati, Sumarto, et al. (2020). Fortifikasi Aneka Flavor Pada Makaroni Ikan Patin Pangasius Hypophthalmus Sebagai Produk Unggulan Daerah. Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan, Pesisir dan Perikanan, 9(1).

Wahyuningtyas, Setiati, Y., Riska, N. (2020) Karakteristik Fisik Penambahan Ikan Patin pada Sus Kering. Jurnal Teknologi Busana dan Boga, 8(2).

Winarno FG. (2002). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta (ID): Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G. (2004). Kimia pangan dan gizi. Jakarta, Indonesia: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Yusmarini, *et al*. (2013). Mie Instan Berbasis Pati Sagu dan Ikan Patin serta Pendugaan Umur Simpan dengan Metode Akselerasi. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. (5) No.2, 25-33.