

## DAFTAR PUSTAKA

- Abeng T, Nurdin M, Laenggeng A, & Kasim A. 2021. Kandungan Protein Siomay yang Beredar di Kota Palu dan Pemanfaatannya Sebagai Media Pembelajaran. *Journal of Biology Science and Education*, 9(1), 721-725.
- 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.
- Aisah SSB, Yuliani Y. 2021. Pengaruh formula jantung pisang kepok (musa acuminata x balbisiana) dan daging ikan patin (pangasius pangasius) terhadap nilai gizi abon. *Journal of tropical agrifood*, 2(2), 72.
- Andini NP. 2023. Formulasi cookies tepung tempe dan tepung daun formulation of cookies with tempe flour and moringa leaf flour as a snack. 2(1), 38–46.
- Ary GDK, Wiwit SWP. 2019. Kadar mg ( $\text{mg/l} = c \times \text{fp}$ ). 12(1), 1–4.
- Asrul. 2022. Pengaruh tingkat kematangan cabai katokkon (capsicum annum l var. Chinensis.) Dan konsentrasi bawang putih (allium sativum l ) terhadap karakteristik kimia dan sensori sambal cabai yang dihasilkan. Skripsi. Universitas hasanuddin: makassar.
- Diana Y, Rachmawati R. 2020 indonesia, d. I., data, a., konsumsi, s., individu, penelitian, p., kesehatan, u., & penelitian, b.. *Penelitian gizi dan makanan*. 43(1), 29–40.
- Ferdiansyah D. 2018. "Umur simpan surimi beku dengan menggunakan jenis ikan air tawar dan jenis suhu dengan metode arrhenius"
- Gina LG, Samudera AG, Putri D, & Safira AR. 2022. Uji antiinflamasi sediaan krim tipe m / a ekstrak daun bidara arab (ziziphus mauritiana lam) terhadap mencit putih jantan mus musculus l 29(1), 9–17.
- Gusti I, Ayu A, Triandini H, Adi G, Wangiyana. 2022 s., ilmu, f., universitas, k., kencana, b., & barat, j.. Mini-review uji hedonik pada produk teh herbal hutan. *Jurnal silva samalas: journal of forestry and plant science*, 5(1), 12–19.
- Hardinata T, & Djauhari AB. 2018. Kandungan boraks dan formalin pada sempol ayam yang beredar di sekolah dasar kecamatan sukolilo surabaya. *Foodscitech*, 1(1), 28–37.
- Helingo Z, Liputo SA, & Limonu. 2021. Pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap kualitas roti dengan bahan dasar tepung sukun. *Jambura journal of food technology*, 3(2), 1–12.
- Herdian MW. 2018. Studi Keamanan Pangan Sempol Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kota Malang (Kajian Bahan Tambahan Pangan Boraks, Total Mikroba, dan Salmonella sp) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya)
- Herlambang FP, Lastryanto A, & Ahmad AM. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(3), 253-258.
- Hidayanti. 2022. "Analysis of Protein Content, Iron and Acceptability Tilapia"-vol.14, no.1 januari 2022. *Gizi kesehatan*, 14(1), 18–33.
- Imroatul FM. 2021. Identifikasi nematoda usus golongan soil transmitted helminth (sth) pada daun bawang (allium fistulosum l.)
- Ira OR, Uthia R, & Jannah F. 2021. Pemanfaatan tulang ikan patin sebagai tepung tinggi kalsium di kampung patin, kabupaten kampar. *Dinamisia : jurnal pengabdian kepada masyarakat*, 5(3), 575–581.

- Khalil M, Yunidar, Mahdaliana, Khalil M, Rusydi R, & Zulfikar. 2019. The effectiveness of the papaya seed (*carica papaya l*) for reproductive function of tilapia, *oreochromis niloticus* (linnaeus, 1758)]. *Jurnal iktiologi indonesia*, 19(1), 79–96.
- Langke. 2019. Pengaruh penambahan tepung jagung terhadap sifat organoleptik nugget ayam.
- Mardesci H, & Imaryana I. 2021. Karakteristik organoleptik bakso ikan gabus dengan penambahan pati jagung dan tepung tapioka. *Marinade*, 4(01), 16-23.
- Mardhika H, Dwiloka B, & Setiani BE. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar protein, protein terlarut dan kadar lemak steak ayam. *J. Teknologi pangan*, 4(1), 48–54.
- Maruta AR, Rosida DA, & Susanti TW. 2021. Tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso udang dengan substitusi tepung talas (*colocasia esculenta* (L.) Schot). *Jurnal heuristic*, 18(1), 43-50.
- Natalia R, Muliani R, Ujianti D, Umiyati R, & Muflihati I. 2022. Fisikokimia bakso ikan patin ( *pangasius hypophthalmus* ) effect of starch type and carrageenan concentration on physicochemical characteristics of catfish meatballs ( *pangasius hypophthalmus* ). 5(1), 11–16.
- Nilmalasari M, & Asih ER. 2017. Daya Terima Kue Kering Sagu Dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *JPK: Jurnal Proteksi Kesehatan*, 6(1).
- Nov J, & Wijayanti R. 2023. Analisis sensori manisan jahe merah ( *zingiber officinale* var . *Rubrum* ). 2(1), 97–101.
- Norhasanah N, Rahmah S, & Maymunah M. 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*, 10(3), 128–132.
- Patini I. 2021. E-diagnosis system untuk mendiagnosa penyakit yang sering menyerang ikan patin.
- Purwani Y. 2022. Pengujian kualitas nugget ampas tahu (n.a.t) dengan perbandingan tepung terigu dan tepung tapioka. 1–25.
- Puspitasari A, & Widya HB. 2020. Alternatif produk pangan anak jenis sempol berzat besi sebagai tambahan sumber zat besi anak. *Jurnal rekayasa lingkungan*, 18(2), 1–7.
- Putri BRT, Sumardani NLG, Singarsa IDP, & Yastini NN. 2020. Strategi budidaya ikan patin (*pangasius sp*) untuk meningkatkan pendapatan kelompok tani ikan mina kencana desa pering kecamatan blahbatuh. *Buletin udayana mengabdi*, 19(1), 33–38.
- Ratnasari D, Wening DK, Dewi Y, & Qomariyah RN. 2021. Bakso sapi ikan kembung sebagai alternatif jajanan sehat tinggi protein untuk anak sekolah dasar. *Jurnal ilmiah gizi kesehatan (jigk)*, 3(01), 9-16.
- Purnama RC, Retnaningsih A, & Aprianti I. 2019. Perbandingan kadar protein susu cair UHT full cream pada penyimpanan suhu kamar dan suhu lemari pendingin dengan variasi lama penyimpanan dengan metode kjeldhal. *jurnal analis farmasi*, 4(1).
- Puspitasari, a., Hartanto, b. w.2018. alternatif produk pangan anak jenis sempol berzat besi sebagai tambahan sumber zat besi anak. *jurnal rekayasa lingkungan*, 18(2).

- Safitry A, Pramadani M, Febriani W, Achyara A, & Fevria R. 2021. Uji organoleptik tempe dari kacang kedelai ( *glycine max* ) dan kacang merah ( *phaseolus vulgaris* ). *Jurnal prosiding semnas bio 2021*, 1(1), 358–368.
- Sagala SS. 2019. Implementasi promethee ii untuk menentukan minyak goreng terbaik. *Informasi dan teknologi ilmiah (inti)*, 7(1), 63–68.
- Sangadji I, Jurianto J & Rijal M. 2019. Lama penyimpanan daging ayam broiler terhadap kualitasnya ditinjau dari kadar protein dan angka lempeng total bakteri. *Biosel: biology science and education*, 8(1), 47.
- Santosa AT. 2019. Pengaruh kualitas pelayanan, kualitas produk, store atmosphere, dan e-wom terhadap proses keputusan pembelian (survei terhadap konsumen zenbu-house of mozaru paris van java, bandung). *Jurnal manajemen maranatha*, 18(2), 148–158.
- Sari I, Iriani D, Hasan B, & Leksono T. 2019. Pengolahan snack ikan patin sebagai cemilan sehat di kelurahan rumbai bukit kecamatan rumbai kota pekanbaru. *Unri conference series: community engagement*, 1, 663–669.
- Setiyawan Y. 2017. Kajian perbandingan ikan patin dan pati jagung serta lama pengeringan terhadap karakteristik pasta, 1–14.
- Sinung PK. 2019. Kualitas fermentasi spontan wadi ikan patin (*pangasius sp.*) Dengan variasi konsentrasi garam. *Biota : jurnal ilmiah ilmu-ilmu hayati*.
- Sugiyono & Maryuni, Siti S. 2020. Pengaruh lama penyimpanan telur ayam terhadap penurunan berat, indeks kuning telur (ikt), indeks putih telur dan haugh unit (hu). *Angewandte chemie international edition*, 6(11), 951–952.
- Suhara A. 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.
- Ukhty, N., Yasrizal, Y. 2020. Peningkatan ketrampilan kelompok wanita desa pasie pinang melalui pelatihan produk olahan ikan patin. *Jurnal Marine Kreatif*, 3(2).
- Ximenes, Nelia J. 2021 Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Daya Terima Sempol Ayam. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 8(2), 55-60.
- Yusuf, N.S., Najamuddin, A. 2022. ipteks diversifikasi pengolahan sempol ikan air tawar dan pemanfaatan bawang dayak sebagai toga di kelurahan pahandut seberang kecamatan pahandut kota palangkaraya. *j-abdi: jurnal pengabdian kepada masyarakat*, 2(1), 3629-3634.