

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.
- Akhir, L. T. (2021). Terigu Dengan Metode Angka Lempeng Total Universitas Islam Indonesia Yogyakarta Terigu Dengan Metode Angka Lempeng Total.
- Angriani, L. (2019). The Potential Of Extract Butterfly Pea Flower (*Clitoria Ternatea* L.) As A Local Natural Dye For Various Food Industry. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, And Culinary Journal*, 2(1), 32–37.
- Anwar, M. (2021). Alternatif Ampas Tahu Dan Keong Mas (*Pomacea Canaliculata*) Terhadap Pertumbuhan Ikan Patin (*Pangasius S Sp .*) Alternatif Ampas Tahudan Keong Mas (*Pomacea Canaliculata*) Terhadap. Pendidikan Biologi.
- Anam, C., Kawiji, K., Ariyoga, U. N., & Farha, R. (2021). Karakteristik Fisik dan Organoleptik MP-ASI Instan Diperkaya Ikan Patin dan Ikan Gabus Metode Freeze Dryer. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(2), 116–123.
- Ardhanareswari, N. P. (2019). Daya terima dan kandungan gizi dim sum yang disubstitusi ikan patin (*Pangasius sp.*) dan pure kelor (*Moringa oleifera*) sebagai snack balita. *Media Gizi Indonesia*, 14(2), 123–131.
- Arifin, A. Y., Baharta, E., & Gusnadi, D. (2021). Pemanfaatan Daun Katuk Sebagai Substitusi Pewarna Dan Isi Pada Produk Bakpao 2020.1565–1573.
- Ayu, D. F., Sormin, D. S., & Rahmayuni, R. (2020). Karakteristik Mutu Dan Sensori Nugget Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) Dan Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Muda. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(2), 40–48.
- Dianah, M. S. (2020). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L).
- Gunawan, L. (2013). Analisa Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor dan Daging Sapi Lokal. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 1(1), Pp 1689-1699.

- 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.
- Hanafi, S., Limonu, M., & Maspeke, P. N. (2021). Studi Penggunaan Kemasan Vakum Dan Non Vakum Terhadap Mutu Olahan Bola Singkong Sagela (Hot Boss) Pada Penyimpanan Beku. *Jambura Journal of Food Technology*, 3(1), 10–18.
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Dwikasari, L. G., & Triani, E. (2022). Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. *Prosiding Saintek*, 4(November 2021), 64–70.
- Hasrati, E., & Rusnawati, R. (2011). Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas (*Cyprinus Carpio* Linn) terhadap Tekstur dan Cita Rasa Bakso Daging Sapi. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 7(1), 24–40.
- Hidayat, R. R., Sugitha, I. M., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Hitam (*Oryza Sativa* L. *Indica*) Dengan Terigu Terhadap Karakteristik Bakpao. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(2), 207.
- Hidayati, N., Aina, Q., & Airlangga, M. P. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Antosianin Ice Cream. *Jurnal Info Kesehatan*, 11(01), 444–452.
- Ira Oktaviani Rz, 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.
- Intan Halida, (2016). Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember. *Digital Repository Universitas Jember*, 15(September 2019), 2019–2022.
- Lema, Almet, & Wuri, D. A. (2019). Tingkat Pemahaman Dan Penerapan Higiene Dan Sanitasi Penjagal Dan Penjual Daging Babi Dan Ayam Di Kota Kupang. *Jurnal Veteriner Nusantara*, 3(2), 168–175.
- Liinda Ariska. (2018). Penambahan Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Pada Stik Oleh : Telah diperiksa dan disetujui oleh : Retty Ikawati , S . TP ., M . Sc.

- Luthifah, H., Fransiska, S., & Fevria, R. (2022). Uji Organoleptik Roti dengan Penambahan Ekstrak Air Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami. 436–442.
- Mawaddah, A., & Nasution, L. (2023). Ekoleksikon Budaya Kuliner China Dan Jepang Di Kota Medan. *Jurnal Education and Development*, 11(1), 473–476.
- Nugroho, E. W., Mudawaroch, R. E., & (2021). Tingkat Kesukaan Sosis Sapi terhadap Extender Tahu. *Jurnal Riset Agribisnis* 6(2), 59–68.
- Purbowati, Maryanto, S., & Afiatna, P. (2020). Formulasi Nugget Jamur Tiram Sebagai Makanan Selingan Rendah Lemak Dan Tinggi Serat. *Darussalam Nutrition Journal*, 44–51.
- Purwani, Y. (2022). *Pengujian Kualitas Nugget Ampas Tahu (N.A.T) Dengan Perbandingan Tepung Terigu Dan Tepung Tapioka*. 1–25.
- Rahmawati, N. (2013). Kandungan Protein Terlarut Daging Ikan Patin (Pangasius djambal) Akibat Variasi Pakan Tambahan. *Universitas Jember*, 42.
- Ramadhan, M. V., Laiya, L. T., Mulia, N., Ketifa, A., & Simanullang, R. (2021). Pengembangan Aplikasi E-Commerce Fishgo Guna Meningkatkan Kesejahteraan Nelayan Dan Meningkatkan Konsumsi Ikan Indonesia. *Prosiding Serina*, 1(1), 2115–2122.
- 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.
- Verdini, L. (2018). Uji Organoleptik Pembuatan Bakpao Dengan Campuran Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Terigu. *Pertanian*, 31–37.
- Widjaja, G. J., Maulida, R. G., & Taufiq, R. (2019). Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Red Velvet 2019 (Uji Organoleptik, Nilai Kalori, Karbohidrat, Dan Lemak). *eProceedings of Applied Science*, 5(2), 1477–1483.
- Widodo, S., Qur'ani, B., & Kadir, K. (2021). Peningkatan Kandungan Gizi Makro Bakpao Dengan Substitusi Tepung Tempe. *Seminar Nasional LP2M UNM*, 494–507.
- Yunianto, Dkk (2023). Edukasi Gizi Dan Pelatihan Ikan Patin Sebagai Makanan Alternatif Peningkatan Kecukupan Protein Dan Pencegahan Stunting 1–2.