

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Sofie Thariq, Fronthea Swastawati, T. S. (2014). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (umami). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 104–111.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/5662>
- Annur, C. M. (2022). *KKP: Angka Konsumsi Ikan RI Capai 55,37 Kg per Kapita pada 2021*. Databoks. [https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/06/23/kkp-angka-konsumsi-ikan-ri-capai-5537-kg-per-kapita-pada-2021#:~:text=Kementerian Kelautan dan Perikanan \(KKP\) mencatat%2C angka konsumsi ikan,77%2C49 kg%2Fkapita](https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/06/23/kkp-angka-konsumsi-ikan-ri-capai-5537-kg-per-kapita-pada-2021#:~:text=Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) mencatat%2C angka konsumsi ikan,77%2C49 kg%2Fkapita).
- Armanda, E. A., Rahim, A. R., & Dadiono, M. S. (2019). *Kinerja Pertumbuhan Dan Fcr Ikan Patin (Pangasius sp) Dengan Lama Pemuasaan Yang Berbeda*. 2, 25–33.
- Awali, D. N., Kiswari, L., & Singgih, S. (2020). Pengaruh Media Tanam Terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Daun Bawang (*Allium fistulosum* L.) Bibit Anakan. *Agrifor*, 19(2), 3–4.
- Badan Pusat Statistik. *Produksi Perikanan Budidaya*. Badan Pusat Statistik. Provinsi Riau. Diakses tanggal 26 Agustus 2023.
- Candradewi, H. A., & Purwanti, S. (2019). *Pengembangan Muffin Dengan Substitusi Ikan Nila*.
- Djunaidah, I. S. (2017). Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia : Ironi di Negeri Bahari. *Jurnal Penyuluhan Perikanan*, 11 (1)(1), 12–24.
- Fitriyono, A. (2014). Teknologi Pangan Teori dan Praktis. *Graha Ilmu, November*, 1–16.
- Lempang, I. R., Fatimawali, & Pelealu, N. C. (2016). *Uji Kualitas Minyak Goreng Curah Dan Minyak Goreng Kemasan Di Manado*. 5(4).
- Mahayani Putu Sri, Gatot Sargiman, S. A. (2014). Pengaruh Penambahan Bayam Terhadap Kualitas Mie Basah. *Jurnal Agroknow*, 1(2), 27–38.
- Meilisza, N. (2009). Budidaya Ikan Patin Di Vietnam: Suatu Kajian Untuk Pengembangan Budidaya Ikan Patin Indonesia. *Media Akuakultur*, 4(1), 26.
<https://doi.org/10.15578/ma.4.1.2009.26-31>
- Oktabriangga Saputra, A., Daniel, & Marliana, E. (2021). Analisis Kualitas Dan Komposisi Asam Lemak Dari Minyak Biji Wijen (*Sesamum Indicum*L). *Prosiding Seminar Nasional Kimia*, 25–29.
- Permatasari, N. E., & Adi, A. C. (2018). Daya Terima Dan Kandungan Gizi (Energi, Protein) Gyoza Yang Disubstitusi Keong Sawah (*Pila ampullacea*) Dan Puree Kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 62.
<https://doi.org/10.20473/mgi.v13i1.62-70>

- Putri, M. S. (2017). *Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Konsumsi Gula Pasir Curah Dan Proses Keputusan Pembelian Konsumen Gula Pasir Curah Di Kota Medan*.
- Kemenkes RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Sutiah, Firdausi, K. S., & Budi, W. S. (2008). Studi Kualitas Minyak Goreng Dengan Parameter Viskositas Dan Indeks Bias. *Berkala Fisika*, 11(2), 53–58. <http://eprints.undip.ac.id/2036/>
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Theresia Dwi Suryaningrum, Ijah Muljanah, E. T. (2010). Profil Sensori dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Ikan Patin dan Hibrid Nasutus. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 5(2), 158. https://www.researchgate.net/publication/318436643_Profil_Sensori_dan_Nilai_Gizi_Beberapa_Jenis_Ikan_Patin_dan_Hibrid_Nasutus
- William, D., & Rinawati, W. (2018). Pemanfaatan Ikan Tuna pada Pembuatan Gyoza Meningkatkan Angka Konsumsi Ikan di Masyarakat. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 1–8.