

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, M. (2019). Pengembangan Wisata Kuliner Di Destinasi Kota Selat Panjang Kabupaten Kepulauan Meranti. *skripsi*.
- Amir, N., Metusalach, & Fahrul. (2018). Tingkat Kesukaan Konsumen dan Kualitas Organoleptik Produk Olahan Ikan. *Jurnal IPTEKS PSP*, 5(9), 19-25.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*.
- Elida, S., Amin, A. M., Alfiani, E., & Komarudin, A. (2020). Agroindustri Sagu di Kabupaten Kepulauan Meranti. *Jurnal Agribisnis*, 22(1), 70-81.
- Fitriani. (2018). PENGARUH PENAMBAHAN TIGA JENIS IKAN TERHADAP TINGKAT KESUKAAN DAN KADAR PROTEIN MI KERING. *Jurnal*
- Harefa, P. K. (2016). Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang Menggunakan Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*). *skripsi*.
- Harmain, R. M., Dali, F., Nurjanah, & Jacob, A. M. (2017). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Ilabulo Ikan Patin Fortifikan. *Jurnal pengolahan hasil perikanan indonesia*, 20(2), 329-338.
- Lisan, H., Dewita, & Syahrul. (2014). Kajian Pengolahan Mie Sagu Konsentrat Protein Ikan Patin Instan yang Difortifikasi Tepung Bayam. *JOM*.
- Negara, J., Sio, A., Arifin, M., Oktaviana, A., Wihansah, R., & Yusuf, M. (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), 286-290.
- Nizar, R., Ariyanto, A., & Putri, A. (2021). Perilaku Konsumsi Masyarakat terhadap Pangan Berbahan Dasar Sagu di Pekanbaru, Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 18(1), 37-42.
- 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 Produk. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 10(3), 164-171.

- Rahmaati, F. (2018). Perbandingan Air Pearsan Buah Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) dan Belimbing Wuluh ( Averrohoa Bilimbi) Terhadap Jumlah Koloni Bakteri pada Ikan Nila (Areochromis Niloticus). *Skripsi*.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, R. T. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-106.
- Tribaditia, R. (2016). Penentuan Nilai Optimalisasi dari Karakteristik Organoleptik Aroma dan Rasa Produk Teh Rambut Jagung dengan Penambahan Jeruk Nipis dan Madu. *Jurnal Agrosience*, 6(1), 20-29.
- Wahyuningtyas, M. P., Setiati, Y., & Riska, N. (2020). Karakteristik Fisik Penambahan Ikan Patin Siam (Pangasius Sutchii) pada Sus Kering. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 8(2), 114-120