

DAFTAR PUSTAKA

- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/Jppie.V1i2.602>
- Asiva Noor Rachmayani. (2015). *Buku Teknologi Tepat Guna Nugget Ikan Patin Bergizi Dan Prospek Pemasaran Online*.
- 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. <https://doi.org/10.17969/Jtipi.V12i2.15638>
- Beno, J., Silen, A. ., & Yanti, M. (2022). Pengaruh Variasi Jenis Daging Ikan Yang Berbeda Terhadap Mutu Nugget Ikan. *Braz Dent J.*, 33(1), 1–12.
- Bps. (2023). *Survei Kesehatan Indonesia 2023*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 1–68.
- Damanti. (2022). *Rilis Data Kelautan Dan Perikanan Triwulan 2022*. Kementrian Kelautan Dan Perikanan Tahun 2022, 16 Halaman.
- Edy, H. J. (2022). Pemanfaatan Bawang Merah (*Allium Cepa L*) Sebagai Antibakteri Di Indonesia. *Jurnal Farmasi Medica/Pharmacy Medical Journal (Pmj)*, 5(1), 27. <https://doi.org/10.35799/Pmj.V5i1.41894>
- Fadly, A. A. (2022). Pengaruh Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Pada Tikus Putih (*Rattus Norvegicus*) Yang Diinduksi Streptozotocin. *Jurnal Medika Utama*, 3(2), 1–6. <http://jurnalmedikahutama.com>
- Harmain, R., & Dali, F. (2017). *Buku Ajar Ilabulo Ikan Patin (Pangasius, Sp) (P. 52)*. Universitas Negeri Gorontalo Press. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/98>
- Hartanti, L., & Ashari, A. M. (2023). Pengenalan Keragaman Pangan Sumber Protein Padasiswa Sekolah Dasar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 4(4), 4905–4909. <http://doi.org/10.55338/Jpkmn.V4i4>
- Husna Nadhifah, Kristiastuti, D., Indrawati, V., & Soeyono, D. R. (2021). Pengaruh Proporsi Ikan Patin (*Pengasius Hypothalmus*) Dan Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Terhadap Sifat Organoleptik Nugget Kelor. *Jurnal Tata Boga*, 10(3), 418–427. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- 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).
<https://doi.org/10.31849/Dinamisia.V5i3.7055>
- Junianto, J., Hasibuan, L. N., Rostini, I., & Pratama, R. I. (2024). Karakteristik Kimia Kulit Lumpia Basah Dengan Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). Jurnal Agroteknologi, 18(01), 45.
<https://doi.org/10.19184/J-Agt.V18i01.46895>
- Kemenkes RI. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan RI, 1–135.
- Kemenkes RI. (2022). Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022. Kemenkes, 1–150.
- Kinanthi Pangestuti, E., & Darmawan, P. (2021). Analysis Of Ash Contents In Wheat Flour By The Gravimetric Method. Jurnal Kimia Dan Rekayasa, 2(1), 16–21. <https://doi.org/10.31001/Jkireka.V2i1.22>
- Marsellinda, E., & Ferilda, S. (2023). Edukasi Asupan Kalsium Dan Vitamin Dalam Pencegahan Stunting Pada Balita Di Puskesmas Sijunjung. Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat, 4(2), 555–559.
<https://doi.org/10.35311/Jmpm.V4i2.324>
- Martiyanti, M. A. A., & Vita, V. V. (2020). Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. Foodtech: Jurnal Teknologi Pangan, 1(1), 1. <https://doi.org/10.26418/Jft.V1i1.30347>
- Muhammad, M., Za, N., Fachrurrazi, S., Ramadhani, A. F., Ridho, M., Sebayang, A., & Kimia, P. T. (2023). Pengembangan Potensi Air Laut (Muhammad, Dkk. Jurnal Malikussaleh Mengabdi, 2(1), 35–50.
- Mukhaimin, Iman, Aripudin, & Silaban, M. E. (2022). Rusak Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius sp*) Terhadap Tingkat Penerimaan Konsumen Dan Karakteristik Mutu Roti Tawar. Aurelia Journal, 4(1), 41–49. <http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/Aureliajournal/Article/View/10995>
- Nisa, S. K., Lustiyati, E. D., & Fitriani, A. (2021). Sanitasi Penyediaan Air Bersih Dengan Kejadian Stunting Pada Balita. Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia, 2(1), 17–25.
<https://doi.org/10.15294/Jppkmi.V2i1.47243>
- Nur Aini, Miftahul Imtihan, & Susiyanti Nurjanah. (2022). Bread Flour Quality Control With Fishbone Diagram & Pareto Diagram Analysis. Jenius : Jurnal Terapan Teknik Industri, 3(1), 41–50.
<https://doi.org/10.37373/Jenius.V3i1.232>
- Nurjaya, Wery, A., & Bahja. (2023). Buku Ajar Ilmu Teknologi Pangan. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu, 134–163.

- Panjaitan, D. (2021). Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (Retipa). 15(1), 1–4.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik Dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. Jurnal Surya Medika, 7(2), 124–131. <https://doi.org/10.33084/Jsm.V7i2.3213>
- Rachmawati, W., & Wening, D. K. (2024). Formulasi Mi Kering Substitusi Tepung Tulang Ikan Patin Dengan Penambahan Sari Buah Bit. Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (Jigk), 5(2), 67–73.
- Ramadhani, W. P., Verawati, B., & Rizqi, E. R. (2023). Formulasi Ikan Patin Dan Tepung Daun Kelor Tinggi Protein Dan Zat Besi Pada Siomay Sebagai Pangan Jajanan Untuk Anak Sekolah Dasar (6-12 Tahun). Jurnal Kesehatan Terpadu, 2(2), 39–58.
- Raya, B. A., Kurniawan, H., & Nugraha, F. (2023). Karakterisasi Bobot Jenis Dan Identifikasi Kalsium Pada Susu Kedelai. Journal Syifa Sciences And Clinical Research, 5(1), 37–43. <https://doi.org/10.37311/Jsscr.V5i1.15830>
- Riftyan, E., Rahmayani, S., & Ayu, D. F. (2025). Karakteristik Fisiko Kimia Dan Sensoris Patty Burger Ikan Patin Dengan Bahan Pengisi Pati Jagung. 19(1), 93–103. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V19i1.21115>
- Roziana, R., Fitriani, F., & Marlina, Y. (2020). Pengaruh Pemberian Mi Basah Ikan Patin Terhadap Intake Energi, Protein Dan Berat Badan Siswa Sd Di Pekanbaru. Journal Of Nutrition College, 9(4), 285–289. <https://doi.org/10.14710/Jnc.V9i4.28785>
- Sahara, E., Sandi, S., & Yosi, F. (2020). Pengembangan Produk Telur Ayam Arab Silver (Silver Brakel Kriel) Rendah Lemak Dan Kolesterol Dengan Pemberian Kitosan Murni Dalam Ransum. Jurnal Nutrisi Ternak Tropis Dan Ilmu Pakan, 2(3), 120–126. <https://doi.org/10.24198/Jnttip.V2i3.29530>
- Saputra, F. E. R. I. M. A. L. R. (2024). Pengaruh Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Patin (Pangasius Sp) Terhadap Peningkatan Kalsium Dan Preferensi Donat. 27, 1211–1218.
- Sarastani, D., Kusumanti, I., & Indriastuti, C. E. (2023). Uji Penerimaan Konsumen Terhadap Mutu Organoleptik Petis Ikan Situbondo Dengan Metode Uji Kesukaan. Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi, 11(1), 32. <https://doi.org/10.33394/Bioscientist.V11i1.6984>
- Sni. (2013a). Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori Pada Produk Perikanan 2346/2011.
- Sni. (2013b). Sni Naget Ikan 7758/2013.
- Syadiah, E. A., Riska, R., & Adelina, F. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Gizi Nugget Ikan Kakap Putih

- (Lates Calcarifer). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1), 49. <https://doi.org/10.35800/Mthp.10.1.2022.37465>
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12. <https://doi.org/10.33394/Jss.V5i2.5473>
- Uthia, R., & Rz, I. O. (2021). Pengaruh Pemberian Biji Chia Terhadap Perkembangan Fetus Mencit (*Mus Musculus L.*). *Jurnal Farmasi Higea*, 13(2), 108. <https://doi.org/10.52689/Higea.V13i2.371>
- Wahyuningtyas, M. P., Setiati, Y., & Riska, N. (2020). Karakteristik Fisik Penambahan Ikan Patin Siam (*Pangasius Sutchii*) Pada Sus Kering. *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 8(2), 114–120. <https://doi.org/10.15294/Teknobuga.V8i2.23487>
- Wangiyana, I. G. A. S., & Triandini, I. G. A. A. H. (2022). Uji Hedonik Teh Herbal Daun Tanaman Pohon Menggunakan Berbagai Pendekatan Statistik. *Journal Of Agritechnology And Food Processing*, 2(2), 43–53.
- Yanti, R., Ayunda, H. M., Febriansyah, M. I., Darat, T., & Barat, A. (2024). Mutu Donat Panggang Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Quality Baked Donuts With The Addition Of Tuna Fish Bone Flour (*Euthynnus Affinis*) Dengan Lubang Ditengahnya Atau Biasanya Terdapat Isian Yang Berasa Manis Seperti. 3(2), 96–110.
- Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional Dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68. <https://doi.org/10.29244/Jipthp.10.2.62-68>