

DAFTAR PUSTAKA

- Armanda, E. A., Rahim, A. R., & Dadiono, M. S. (2019). *The growth performance and FCR of catfish (Pangasius sp.) with different lengths of grazing period - Kinerja pertumbuhan dan FCR ikan patin (Pangasius sp.) dengan lama pemuasaan yang berbeda*. Jurnal Perikanan Pantura (JPP), 25–33.
- Costa, A. Z. Da, Nurlaela, R. S., Sukmaningrum, D., Rachmalia, D., Wisnu, D., & Amalia, F. D. (2024). Evaluasi Mutu Spektral dan Visual Produk Pangan Menggunakan Teknologi *Near-Infrared*.
- Fabela-Morón, M. F. (2024). *Bioactive compounds, sensory attributes, and flavor perceptions involved in taste-active molecules in fruits and vegetables*.
- Farmasi, P. S., Kesehatan, F. I., Nahdlatul, U., Sunan, U., Studi, P., Mesin, T., Sains, F., Nahdlatul, U., & Sunan, U. (2023). Sifat Fisik Dan Aktivitas Antioksidan *Essence Sheet Mask* Ekstrak Daun Bayam Merah Konvensional Dan Hidroponik. 186–195.
- Fauzi, G. I., & Komarudin, N. (2021). Pengaruh penambahan karaginan terhadap tingkat kesukaan otak-otak ikan patin. 58–68.
- Fauzi, M., & Witono, Y. (2024). Persentase penambahan bagian telur ayam pada proses pengolahan amplang ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). 623–637.
- Hadi Nabilla, N., & Sembiring, N. P. (2023). Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Konsumsi Buah dan Sayur Pada Siswa MTSN 2 Rokan Hulu. Seminar Nasional Ketahanan Pangan. 1–74.
- Irawan, D., Jumsurizal, J., & Putri, R. M. S. (2021). Karakteristik Otak-Otak Tulang Ikan Todak (*Tylosurus crocodilus*) Dengan Penerapan Teknologi Modern. 92–103.
- Jiang, C., Yang, X., Lin, S., Yang, Y., Yu, J., Du, X., & Tang, Y. (2024). *Impact of Corn Starch Molecular Structures on Texture, Water Dynamics, Microstructure, and Protein Structure in Silver Carp (Hypophthalmichthys molitrix) Surimi Gel*. Foods, 1–16.
- Nirmala, D., Fadillah, A. R., Pujiastuti, D. Y., Studi, P., Hasil, T., Airlangga, U., Kelautan, D., Airlangga, U., & Kembung, I. (2025). Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Siomay Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) *The Effect Of Adding Red Spinach (Amaranthus Tricolor L.) On The Physiochemistry And*

Organoleptics Content Of Mackerel Fish (Rastrelliger Sp .) Dumplings.

- Nurman, M., Hendarini, A. T., & Afrinis, N. (2019). *Development of Patin Fish Business in Batu Belah Village, Kampar District, Riau* [Pengembangan Usaha Ikan Patin di Desa Batu Belah Kecamatan Kampar Riau]. *Proceeding of Community Development*, 106.
- Panagan, A. T., Yohandini, H., & Wulandari, M. (2012). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Asam Lemak Tak Jenuh Omega-3, Omega-6 dan Karakterisasi Minyak Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Penelitian Sains*, 15(C), 2012.
- Rahmawati, W., & Retnaningrum, D. N. (2021). Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Farmakologis Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L.*): Narrative Review. *Conference on Innovation and Application of Science and Technology*, 571–576.
- Widyaningrum, S. ., Setyowati, S., & Dewi, S. (2019). *Effect Of The Addition Of Red Spinach (Amaranthus tricolor L.) On Making Pempek Tenggiri Fish Is Reviewed From The Physical Properties, The Nature Of Organoleptic And Iron Levels (Fe)*. *Journal of Health Technology*, 8–15.
- Widyawati, A., Elida, E., Yulastri, A., & Holinesti, R. (2023). Uji organoleptik bakso ikan barakuda dengan penambahan *puree* bayam hijau. *Jurnal Pendidikan Tembusai*.