

Lampiran 1 Jurnal Rujukan

| NO | JUDUL PENELITIAN DAN NAMA PENELITI | JURNAL DAN VOL/NO | TUJUAN PENELITIAN | SUBJEK PENELITIAN | METODE PENELITIAN | HASIL PENELITIAN |
|----|---|---|---|-------------------|------------------------|---|
| 1 | Pengaruh Substitusi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo(Clarias Gariepinus) Dan Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L.) Terhadap Kandungan Zat Gizi Dan Penerimaan Biskuit Balita Tinggi Protein Dan B-Karoten | Journal of Nutrition Collage | Menganalisis pengaruh substitusi tepung daging ikan lele dumbo dan tepung ubi jalar kuning terhadap kandungan zat gizi dan penerimaan biskuit balita. | 5 perlakuan | Rancangan Acak Lengkap | Variasi persentase substitusi tepung daging ikan lele dumbo dan tepung ubi jalar kuning berpengaruh terhadap kadar protein, energi, β -karoten serta terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa biskuit |
| | Imandira P.A.N, Fitriyono Ayustaningwarno | Vol 2 (1) | | | | |
| 2 | Karakteristik Cookies dari Campuran Tepung Ubi kayu, Termodifikasi (Mocaf), Tempe, Telur, Kacang Hijau dan Ikan Lele | Jurnal Dinamika Penelitian Industri | Menentukan karakteristik fisik, kimia dan sensoris cookies dari campuran tepung mocaf, tempe, kacang hijau dan ikan lele. | 3 perlakuan | Rancangan Acak Lengkap | Sebagai cookies potensial menurunkan resiko stunting adalah cookies F2 yang dapat dikonsumsi 5-10 keping per hari |
| | Muhammad Kurniadi dkk | Vol 30 (1) | | | | |
| 3 | Suplementasi Tepung Ikan Lele Dumbo Untuk meningkatkan Kandungan Protein pada Kue Terang Bulan | Fakultas Pertanian dan MIPA Universitas PGRI Banyuwangi | Untuk mengetahui kandungan protein pada kue terang bulan, mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap | 5 perlakuan | Rancangan Acak Lengkap | Berdasarkan pengujian hedonik, maka perlakuan P1 merupakan perlakuan pengolahan yang memiliki nilai kesukaan tertinggi dari panelis, yaitu dengan penambahan tepung ikan lele sebesar 5%. |

| | | | | | | |
|---|--|--------------------------------------|---|-------------|------------------------|---|
| | Angga Eka Pratama dkk | | kue terang bulan dan mengetahui formulasi yang tepat untuk membuat kue terang bulan. | | | |
| 4 | Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Dan Isolat Protein Kedelai (Glycine Max) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang | Jurnal Teknologi dan Industri Pangan | Untuk membuat formula biskuit dari tepung terigu dengan substitusi tepung ikan lele dumbo dan isolat protein kedelai untuk memproduksi biskuit berprotein | 4 perlakuan | Rancangan Acak Lengkap | Berdasarkan analisis kontribusi zat gizinya, formula terpilih dapat dikatakan sebagai bahan pangan berprotein tinggi karena dapat memenuhi target 20% protein berdasarkan AKG balita. |
| | Marliyati dkk | Vol 23 (1) | | | | |
| 5 | Pengaruh Proporsi Tepung Terigu:Ikan Lele Dumbo dan Penambahan Mentega Putih terhadap Kualitas Biskuit Crackers | Jurnal Litbang Industri | Untuk mendapatkan Teknologi Proses Pembuatan Biskuit Crackers dengan Menentukan | 6 perlakuan | Rancangan Acak Lengkap | Perlakuan yang terbaik yaitu pada kombinasi proporsi tepung terigu:ikan lele putih 25%. dumbo (90:10) dan penambahan mentega putih 25%. |
| | Mustika Murni | Vol 46 (1) | Kombinasi Perlakuan Terbaik Antara Proporsi Tepung Terigu:Ikan Lele dan Penambahan Mentega Putih | | | |

| | | | | | | |
|---|--|--|---|-------------|------------------------|--|
| | | | sehingga Dihasilkan Biskuit Crackers Kualitas Baik dan Disukai Konsumen. | | | |
| 6 | Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Lele terhadap Pembuatan cookies Bebas Gluten dan Kasein sebagai Alternatif Jajanan Anak Autism Spectrum Disorder | Jurnal Media Gizi Indonesia | Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ikan lele terhadap daya terima dan nilai gizi cookies bebas gluten dan kasein | 4 perlakuan | Rancangan Acak Lengkap | Cookies bebas gluten dan bebas kasein substitusi tepung ikan lele pada formula 5 layak sebagai jajanan tinggi kalsium dan cukup protein sebagai alternatif jajanan anak ASD. |
| | Christyaningsih & Aliffah | Vol 14 (1) | | | | |
| 7 | Pengaruh Penambahan Tepung Daging Ikan Lele Dumbo terhadap Nilai Gizi Roti Tawar | Jurnal pengolahan & bioteknologi hasil perikanan | Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung ikan lele dumbo terhadap nilai gizi roti tawar | 5 perlakuan | Rancangan Acak Lengkap | Faktor perbedaan konsentrasi berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap semua parameter uji. |
| | Rianingsih dkk | Vol 5 No 4 | | | | |

| | | | | | | |
|---|--|---------------------------------------|---|-------------|------------------------|---|
| 8 | Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (<i>Ophiocephalus striatus</i>) | Agritech | Untuk mempelajari formulasi biskuit fungsional berbasis tepung ikan gabus. | 4 perlakuan | Rancangan Acak Lengkap | <p>Hasil uji organoleptik biskuit berupa uji hedonik oleh 30 orang panelis semi terlatih menunjukkan bahwa persentase penerimaan panelis terhadap warna dan aroma tertinggi pada 20% TI dengan penerimaan masing-masing sebesar 96,67% dan 63,33%. Tekstur tertinggi pada 15% TI sebesar 73,33% dan rasa tertinggi pada 10% TI sebesar 58,33%. Penerimaan panelis menunjukkan bahwa perlakuan tepung ikan gabus berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap tekstur biskuit, namun tidak berpengaruh nyata ($p > 0,05$) terhadap aroma, rasa, warna dan keseluruhan biskuit. Berdasarkan pertimbangan penerimaan panelis maka terpilih formula biskuit dengan substitusi 15% tepung ikan gabus.</p> |
| | Dewi Kartika Sari, dkk | Vol. 34 (2) | | | | |
| 9 | Studi Pembuatan Biskuit Fungsional dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun Kelor | Agricultural Science Research Journal | Mengetahui kandungan zat gizi makro dan mikro biskuit tepung daun kelor dan ikan gabus. | 6 perlakuan | Rancangan Acak Lengkap | <p>Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 6 formula yang dibuat produk yang telah memiliki nilai paling tinggi yaitu berdasarkan uji organoleptik dengan metode test hedonik adalah formula B5 yang kemudian formula tersebut dianalisis kandungan zat gizi makro dan zat gizi mikronya. Hasil analisis terhadap kandungan zat gizi makro menunjukkan kadar air pada biskuit yang dihasilkan adalah 5,04%. Kadar abu biskuit 1,60%. Kadar lemak 31,67%. Kadar protein 19,24%. Kadar karbohidrat 42,74%. Hasil analisis terhadap kandungan zat</p> |
| | Rina Sugiarti Dwi Gita & Sarwo Danuji | Vol. 1 (2) | | | | |

| | | | | | | |
|----|---|--|---|-------------|------------------------|--|
| | | | | | | gizi mikro menunjukkan bahwa Magnesium yang dihasilkan 12,69%. Calcium 96,06 %. Zn 0,04%. Vitamin C 69,99%. Vitamin A 259,4%. Fosfor 19,92%. Simpulan, produk biskuit tepung daun kelor dan ikan gabus yang dihasilkan memiliki kandungan zat gizi dan memenuhi persyaratan standar SNI pembuatan biskuit . |
| 10 | <i>Cookies</i> Ikan Gabus sebagai Makanan Tambahan untuk Ibu Hamil Trimester II | Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung | Penelitian ini adalah untuk mendapatkan formulasi cookies ikan gabus yang sesuai dengan Angka kecukupan gizi (AKG) ibu hamil trimester II dengan mempertimbangkan interaksi antar mikronutrien. | 4 perlakuan | Rancangan Acak Lengkap | Kandungan asam folat, vitamin A, vitamin B 12, iodium, kalsium, pospor, zink, protein, energi <i>cookies</i> ikan gabus memenuhi angka kecukupan gizi (AKG) ibu hamil trimester II. Kadar vitamin C dan Fe lebih kecil dari AKG. Cookies ikan gabus berbentuk bulat, memiliki rasa, aroma, warna, menyerupai cookies pada umumnya dan sesuai dengan SNI-2891-1992, BUTIR 1,2. Adanya ligan (sistin, methionin dan hitidin) dalam cookies ikan gabus, diharapkan dapat mengatasi interaksi antar mikronutrien. Cookies ikan gabus memenuhi syarat mikrobiologis BPOM. Pada uji organoleptik pada ibu hamil trimester II, 63,3 % aroma, 43,3% kerenyahan, 30 % rasa, 66,7 % warna, 56,7% secara keseluruhan menyukai cookies ikan gabus. |
| | Arfiyanti | | | | | |

| | | | | | | |
|----|---|----------------------|---|-------------|------------------------|--|
| 11 | Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (<i>Ophiocephalus striatus</i>) dan Air terhadap Sifat Organoleptik Crackers | E-Journal Boga | Mengetahui pengaruh penambahan tepung ikan gabus dan air terhadap sifat organoleptik crackers, mengetahui kandungan protein, albumin, kalsium dan fosfor produk crackers dari hasil terbaik | 3 perlakuan | Rancangan Acak Lengkap | Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung ikan gabus dan air berpengaruh terhadap sifat organoleptik crackers yang meliputi warna, aroma, rasa, kerenyahan dan tingkat kesukaan, hasil uji kandungan gizi crackers terbaik diperoleh dari tepung ikan gabus dan air (20%, 24%) adalah gizi protein 13,48%, albumin 2,98%, kalsium 18,129 % dan phosphor 1,854%. |
| | Fitria Afianti | Vol. 4 (1) | | | | |
| 12 | Substitusi Tepung Beras pada Pembuatan Cookies Makanan Balita dari Residu Tepung Ikan Gabus (<i>Ophiocephalus striatus</i>) | THPI Student Journal | Mendapatkan substitusi residu daging ikan gabus dan tepung beras yang optimum serta untuk mengetahui pengaruhnya sehingga menghasilkan kualitas cookies yang terbaik. | 5 perlakuan | Rancangan Acak Lengkap | Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi residu daging ikan gabus dengan tepung beras berpengaruh nyata terhadap kualitas cookies yang dihasilkan. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan B, yakni perbandingan residu daging ikan gabus dan tepung beras yaitu 70 : 280 (gram) atau 20% : 80% dengan nilai kadar albumin sebesar 2,6576; kadar protein 5,0791; kadar lemak 2,9069; kadar air 2,8426; kadar abu 1,6500; kadar karbohidrat 87,5214; nilai organoleptik aroma 4,0000; rasa 4,3333; warna 4,2667 dan tekstur 4,3333. |
| | Adam Rasyidi Attaftazani, dkk | Vol. 1 (1) | | | | |

| | | | | | | |
|----|--|-------------------------------------|--|-------------|------------------------|--|
| 13 | Analisa Tepung Ikan Gabus sebagai Sumber Protein | Jurnal Ilmu Perikanan | Mempelajari proses pembuatan tepung ikan dari bahan dasar ikan gabus yang lebih optimal, dalam artian mengurangi kehilangan komponen aktif (Protein terlarut) yang terdapat dalam daging ikan tersebut. | 3 perlakuan | Rancangan Acak Lengkap | Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara keseluruhan tepung ikan gabus yang diolah dengan cara pengukusan ekstraksi lemak merupakan cara pengolahan yang lebih baik. Tepung yang dihasilkan dengan cara ini memiliki kadar protein terlarut yang tertinggi yaitu 10,88 dan kadar air yang rendah 7,46 %, rendemen 15,79 % dan hasil organoleptik yang umumnya disukai oleh panalis. |
| 14 | Effect of different cooking methods on proximate and mineral composition of striped snakehead fish (<i>Channa striatus</i> , Bloch) | Journal Food Science and Technology | Mengetahui pengaruh rasio tepung tapioka : tepung kacang hijau dan proporsi CMC (<i>Carboxy Methyl Cellulose</i>) terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik makanan padat | 1 perlakuan | Rancangan Acak Lengkap | Efek dari berbagai metode memasak (merebus, memanggang, menggoreng dan memanggang) dengan menggunakan proksimat dan mineral komposisi ikan snakehead diselidiki. Berarti kadar air, protein, lemak dan abu ikan mentah ditemukan menjadi $77,2 \pm 2,39$, $13,9 \pm 2,89$, $5,9 \pm 0,45$ dan $0,77 \pm 0,12\%$ masing-masing. Perubahan jumlah protein dan lemak ditemukan secara signifikan lebih tinggi dalam menggoreng dan memanggang ikan. Kadar abu meningkat secara signifikan sedangkan dari mineral (Na, K, Ca, Mg, Fe, Zn dan Mn) tidak terpengaruh dalam semua metode memasak. |
| 15 | The Role of Fish in Food-Based Strategies to Combat Vitamin A and Mineral Deficiencies in Developing Countries | The Journal of Nutrition | Data dari survei konsumsi adalah dianalisis untuk mendapatkan asupan ikan berdasarkan | | <i>Cross Sectional</i> | produksi kecil mola ikan yang kaya vitamin A masuk kolam di Bangladesh dapat memenuhi rekomendasi vitamin A tahunan dari 2 juta anak, dan makanan tradisional sehari-hari bersama ikan yang kaya zat besi changwa |

Nanna Roos, dkk

spesies. Spesies yang biasa dikonsumsi dianalisis untuk mengetahui kandungan nutrisi, dan studi bioavailabilitas nutrisi dilakukan

pliang dapat memenuhi 45% dari kebutuhan rata-rata harian besi wanita Kamboja. Ikan data konsumsi pada tingkat spesies, analisis nutrisi, kesadaran akan nilai gizi ikan, serta promosi produksi dan aksesibilitas spesies padat hara dapat mengarah pada penggunaan ikan dalam strategi berbasis pangan untuk memerangi kekurangan nutrisi pada orang miskin di Asia dan Afrika.