

## DAFTAR PUSTAKA

- Adimarta, T. (2022). Pembuatan Cheese Stick dari Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Jagung. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 2(2), 22–31. <https://doi.org/10.58466/lipida.v2i2.1399>
- Afriza, E. F., Nurdianti, R. R. S., Hardianti Sartika, S. H., & Nirbita, B. N. (2022). Peningkatan Keterampilan Pengolahan Frozen Food Dalam Rangka Menumbuhkan Perekonomian dan Mewujudkan Ketahanan Pangan. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 159–164. <https://doi.org/10.54259/pakmas.v2i1.835>
- Anonim. (2023). *Kadiskanla Indramayu Ajarkan Cara Membuat Bakso Ikan*. Diskominfo Indramayu. <https://diskominfo.indramayukab.go.id>
- Anwar, H. (2017). *Uji Normalitas dan Metode Perhitungan (Penjelasan Lengkap)*. Statistikian. <https://www.statistikian.com/2013/01/uji-normalitas.html>
- Apriani, R., Astuti, S., & Suharyono, A. S. (2022). Substitusi Jamur Tiram Putih ( *Pleurotus ostreatus* ) Dalam Pembuatan Bakso Ikan Beloso ( *Saurida tumbil* ): Evaluasi sifat Kimia Dan Sensori. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(1), 61–77.
- Arifin, E. B., Setiawan, B., & Nasution, Z. (2023). Pengembangan Sosis Ikan Kembang dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Sebagai Sumber Protein dan Zat Besi untuk Ibu Hamil. *Jurnal Ilmu Gizi Dan Dietetik*, 2(2), 125–132. <https://doi.org/10.25182/jigd.2023.2.2.125-132>
- Asikin, A. N., Kusumaningrum, I., Kartika, K., & Diachanty, S. (2023). Karakteristik Kimia Bakso Ikan Barakuda (*Sphyraena genie*) dengan Penambahan Karaginan. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 4(4), 289–298. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v4i4.20718>
- Astri, E. M. (2021). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Sebagai Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual. *Nusantara Hasana Journal*, 1(4), 121–128.
- Ayuningtyas, C. E., Waluyo, & Susetyowati. (2018). *Original Article Pengaruh Penambahan Sari Buah Jambu Biji ( *Psidium guajava L.* ).* 1(2), 112–118.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. GRAHA ILMU.
- Baitirahman, A., & Rejeki, M. (2024). Analisis Strategi Pemasaran Produk, Promosi Dan Fasilitas Fisik Jasmine Cakery. *Journal of Food and Culinary*, 7(1), 31–44.
- BPS. (2024). *Statistik Hortikultura 2023* (Direktorat Statistik Tanaman Pangan, Hortikultura, & Perkebunan (eds.)). Badan Pusat Statistik.
- Buchori, A. (2020, January). KKP targetkan konsumsi ikan 62,5 kg/kapita pada 2024. *Antara*. <https://www.antaraneews.com/berita/1244475/kkp-targetkan->

konsumsi-ikan-625-kg-kapita-pada-2024

- Destriana, A. H. (2023). Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Bakso Tusuk Ikan Kembung dengan Penambahan Sayur Bayam. *Jurnal Kesehatan Poltekkes Kemenkes Ri Pangkalpinang*, 11(2), 166–176.
- Dhani Akbar, Ryan Anggria Pratama, Yudhyo, Riama Lisnawati Sianturi, & Nadya Triyana. (2022). Strategi Pengembangan Blue Economy Wilayah Perbatasan Indonesia: Tata Kelola Ekonomi Maritim Pesisir Kepulauan Riau. *NeoRespublica: Jurnal Ilmu Pemerintahan*, 4(1), 166–177. <https://doi.org/10.52423/neores.v4i1.8>
- Djunaidah, I. S. (2017). Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia: Ironi di Negeri Bahari. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 11(1), 12–24. <https://doi.org/10.33378/jppik.v11i1.82>
- Fadhli, M. L., Romadhon, R., & Sumardianto, S. (2020). Karakteristik Sensori Pindang Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp.*) Dengan Penambahan Garam Bledug Kuwu. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 2(1), 1–9. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2020.8082>
- Fadjarajani, S. (2020). *Metodologi Penelitian Pendekatan Multidisipliner*. Ideas Publishing.
- Ferantika, C. N., Haryati, S., & Larasati, D. (2019). Karakteristik Fisiokimia Dan Organoleptik Bakso Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) Dengan Substitusi wortel (*Daucus Carota*). *Concept and Communication*, 23, 301–316. <https://doi.org/10.15797/concom.2019..23.009>
- Hariadi, H., & Rahimah, Y. (2017). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Kandungan Gizi Dan Sifat Organoleptik Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) WORTEL (*Daucus carota L.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 3(1). <http://profood.unram.ac.id/index.php/profood>
- Harmayani, R., & Fajri, N. A. (2021). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Sp.*) Terhadap Nilai Komposisi Kimia Dan Organoleptik Bakso Ayam Broiler. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 7(1), 78–90. <https://doi.org/10.29303/jstl.v7i1.181>
- Herawati, H. (2012). Teknologi Proses Produksi Food Ingredient dari Tapioka Termodifikasi. *Litbang Pertanian*, 31(12), 68–76.
- Hermalena, L. (2018). Mutu Mikrobiologis Bakso Ikan Tetelan Merah Tuna Dan Jamur Tiram Putih. *UNES Journal of Scientech Research (JSR)*, 3(1), 81–87.
- Heryani, S., Aviana, T., Ima Arie Wardayanie, N., & Fitri Hasrini, R. (2020). Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Sosis Kering Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 37(2), 180. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v37i2.4300>
- Ikawati, R., & Primsari, I. A. (2019). Analisis Kelayakan Finansial Brownies Siapi-

- Api Sebagai Produk Oleh-Oleh Dari Hutan Mangrove Baros Bantul. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 2(2), 79. <https://doi.org/10.32662/gatj.v2i2.726>
- Ikhsanudin, A., Lolita, Novitasari, P. R., Wulandari, L. N., & Harahap, A. N. (2023). Studi minat konsumsi ikan dan produk olahan ikan beong pada masyarakat pada pendampingan diversifikasi olahan beong menjadi makanan kaleng. *Prosiding Seminar Nasional LPPM UMJ, 26 OKTOBER 2023*, 179–184.
- Indraswari, S., Kurniasari, R., & Fikri, A. M. (2022). Karakteristik Organoleptik Dan Kandungan Gizi Bakso Ikan Kembung Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 6(1), 94–104. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v6i1.504>
- Junaidi, J. (2010). Statistik Uji Kruskal-Wallis. *Fakultas Ekonomi Universitas Jambi, June*, 1–5. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.1235.2167>
- Kadam, P., Yadav, K., Karanje, A., Giram, D., Mukadam, R., & Patil, M. (2023). The Food and Medicinal Benefits of Oyster Mushroom (*Pleurotus Ostreatus*): a Review. *International Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*, 14(2), 883. <http://dx.doi.org/10.13040/IJPSR.0975-8232.14>
- Kadaryati, S., Arinanti, M., & Afriani, Y. (2021). Formulasi dan Uji Sensori Produk Bumbu Penyedap Berbasis Jamur Tiram ( *Pleurotus ostreatus* ) Formulation and Sensory Test of Seasoning Agent using Oyster Mushroom ( *Pleurotus ostreatus* ). *AgriTECH*, 41(3), 285–293.
- Kartika, N., Efendi, R., & Rossi, E. (2021). Pembuatan Nugget Ikan Kembung dengan Penambahan Bayam Merah. *Jom Faperta*, 8(2), 1–14.
- Kemenkes, R. I. (2017). *Data Komposisi Pangan Indonesia (DKPI)*. [http://www.panganku.org/id-ID/semua\\_nutrisi](http://www.panganku.org/id-ID/semua_nutrisi)
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Indonesia. (2022). *Analisis Indikator Kinerja Utama Sektor Kelautan Dan Perikanan Kurun Waktu 2017-2021* (Vol. 1, pp. 1–128). [https://statistik.kkp.go.id/mobile/asset/book/Buku\\_IKU\\_KKP\\_2017\\_2021\\_FINAL\\_FIX\\_FP\\_SP.pdf](https://statistik.kkp.go.id/mobile/asset/book/Buku_IKU_KKP_2017_2021_FINAL_FIX_FP_SP.pdf)
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2022). Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022. *Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian Republik Indonesia*, 1–132.
- Ketut Leseni, N., & Yuwana, N. (2022). Karakteristik Nugget Jamur Tiram Putih Dengan Variasi Rasio Sera Mocaf Dan Tapioka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(2), 109–120. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2022.010.02.6>
- Khairi, A. N., Ikawati, R., & Mustava, O. (2021). Diversifikasi produk olahan jamur tiram di Dusun Klangon, Argosari, Bantul menjadi produk tinggi protein nabati Amalya Nurul Khairi, Retty Ikawati ., 2021 *Prosiding Seminar*

*Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan; e-ISSN: 2686-2964 Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan 23, 1350–1357.*

- Khairunnisa, A., & Syukri, A. A. (2019). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. In *Universitas Terbuka*.
- Kwasek, K., Thorne-Lyman, A. L., & Phillips, M. (2020). Can human nutrition be improved through better fish feeding practices? a review paper. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(22), 3822–3835. <https://doi.org/10.1080/10408398.2019.1708698>
- Muchtar, F. (2022). Analisis Kandungan Protein Dan Sifat Organoleptik Nugget Ikan Cakalang Dengan Jenis Tepung Yang Berbeda. *KOLONI: Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 1(1), 2828–6863.
- Mulia, A. R. W., Purnawijayanti, H. A., & Pujiastuti, V. I. (2024). Karakteristik Nugget Ikan ( *Rastrelliger kanagurta* L ) Bebas Gluten Dengan Penambahan Tepung Pati Umbi Ganyong ( *Canna edulis* Kerr . ). *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 8, 131–145. <https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2024.8.1.11832>
- Nur, A., Maymanah, Y., & Melati, P. (2019). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih ( *Pleurotus oestreatus* ) dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *Journal of Food and Culinary*, 2(2), 85–90. <https://doi.org/https://doi.org/10.12928/jfc.v2i2.1911>
- Nurhuda, H. S., Junianto, & Rochima, E. (2017). Penambahan Tepung Karaginan Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Manyung. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 8(1), 157–164.
- Paldiari, R., Ayu, D. F., & Rahmayuni, R. (2023). Addition of Carrot Flour to the Making of Mackerel Nuggets. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 81–89. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.1.81>
- Patty, M. F. B., Sutiadiningsih, A., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. (2023). Pembuatan Bakso Ikan Dengan Proporsi Ikan Tuna (*Thunnus* Sp) Dan Ebi Dengan Penambahan Puree Semanggi (*Marsilea Crenata*). *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, 1(4), 320–346. <https://doi.org/10.55606/jcsrpolitama.v1i4.2279>
- Primadini, V., Vatria, B., & Novalina, K. (2021). Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku Dan Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila. *Manfish Journal*, 2(01), 8–15. <https://doi.org/10.31573/manfish.v2i01.357>
- Purbowati, Maryanto, S., & Afiatna, P. (2020). Formulasi Nugget Jamur Tiram Sebagai Makanan Selingan Rendah Lemak Dan Tinggi Serat. *Darussalam Nutrition Journal*, 4(1), 44–51.
- Putri, G. I., Sanya, K., Lusiana, A., Kristanto, B., & Astuti, N. B. (2022). Sifat Organoleptik Bakso Ikan Lohan. *Jurnal Poltekkes Jayapura*, 14(1), 2088–

5083. <https://gk.jurnalpoltekkesjayapura.com>

- Putria, L. A. D., Tjahjaningsih, W., Pujiastuti, D. Y., Sahidu, A. M., Saputra, E., & Dwitha, N. (2023). Karakter Mutu Dan Organoleptik Nugget Ikan Patin (*Pangasius sp.*) Dengan Substitusi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus florida*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 22(2), 128–136.
- Rahmadewi, Y. M., & Sabila, S. (2019). Pengembangan Cookies Non Terigu dari Campuran Tepung Beras, Tepung Tapioka, dan Tepung Maizena. *Journal of Food and Culinary*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.12928/jfc.v2i1.1186>
- Ridho, M., Susiloningtyas, D., & Budiharsono, S. (2023). Mackerel Fish ( *Rastrelliger Kanagurta* ) Management Strategy at Karangantu Port. *Jurnal Internasional Keunggulan Penelitian Pendidikan (IJERE)*, 02(02), 647–658. <https://doi.org/10.55299/ijere.v2i2.698>
- Sahir, S. H. (2021). *Metodologi Penelitian*. Penerbit KBM Indonesia.
- Siburian, G. L., Firlianty, & Evnaweri. (2022). Pengaruh Variasi Jenis Daging Ikan Yang Berbeda Terhadap Mutu Nugget Ikan. *Journal of Economic Perspectives*, 2(1), 1–4. <https://doi.org/https://doi.org/10.1080/23322039.2017>
- Silaban, M., Herawati, N., & Zalfiatri, Y. (2017). *The Effect Of Adding Bamboo Shoots Betung In*. 4(2), 1–13.
- Suminto, & Lukiawan, R. (2018). Kandungan Aflatoksin pada Lada (*Piper nigrum L.*) Indonesia dalam Pengembangan Standar Internasional Codex. *Jurnal Standardisasi*, 2015, 95–106.
- Tuyu, A., Onibala, H., & Makapedua, D. M. (2014). Studi Lama Pengeringan Ikan Selar (*Selaroides sp*) Asin Dihubungkan Dengan Kadar Air Dan Nilai Organoleptik. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2(1). <https://doi.org/10.35800/mthp.2.1.2014.7336>
- Wardiyanta, & Bidayati, U. (2022). Strategi Inovasi Pemasaran Umkm Usaha Pariwisata Di Yogyakarta Dalam Menghadapi Pandemi Covid-19. *Binawakya*, 16 No. 8(8), 7233–7242. <http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>
- Wariyah, C., & Riyanto. (2018). Efek Antioksidatif dan Akseptabilitas Bakso Daging Ayam Ras dengan Penambahan Gel Lidah Buaya. *Agritech*, 38(2), 125–132. <https://doi.org/http://doi.org/10.22146/agritech.31850>
- Widiyanti, N. L. P. M. (2015). Pengaruh Garam Dapur Dan Cupri Sulphat Terhadap Pertumbuhan Alga Cyanophyta Yang Diisolasi Dari Batu Bata Bangunan Pura Di Desa Tejakula Buleleng. *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, 4(2), 611–624. <https://doi.org/10.23887/jst-undiksha.v4i2.6053>
- WorldFish. (2020). Annual report 2019. Penang, Malaysia: *WorldFish. Annual Report: 2020-09*, 5(1).
- Yannuarista, D., Rintania dan Sandris, & Sasmito moch. shandy. (2023). Uji

Organoleptik dan Analisa Usaha Bakso Sapi dengan Konsentrasi Tepung Tapioka yang Berbeda. *Stock Peternakan*, 5(2), 168–177. <http://ojs.universitasmuarabungo.ac.id/index.php/Sptr/index>

Yuniartini, N. L. P. S., & Nugrahani, R. (2022). Pengaruh kombinasi tepung terigu dan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) terhadap sifat organoleptik nugget. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.31764/jafp.v2i1.8940>

Yusuf, N., & Naiu, A. S. (2024). Formulasi dan Karakterisasi Mutu Otak-Otak Ikan Kembung Jantan dengan Bahan Pengisi Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 12(1), 14–19.

Zulfanita, Mudawaroch, R. E., & Rinawidiastuti. (2020). Potensi Bawang Putih (*Allium sativum*) Sebagai Anti Bakteri. *Pengembangan Potensi Sumberdaya Lokal Berwawasan Lingkungan Untuk Penguatan Produk Pertanian Nasional Berdaya Saing Global*, 53(9), 1689–1699.