

Daftar Pustaka

- Akbar, A., Nurmiah, S. and Sushanti, G. (2021) 'Proporsi Penggunaan Kulit pisang (*Musa paradisiaca* L) dan Daging ikan Bandeng (*Chanos chanos*) pada Pembuatan Abon', *Lutjanus*, 26(1), pp. 20–28. doi: 10.51978/jlpp.v26i1.415.
- Akbariansyah, F. *et al.* (2021) 'Pengaruh Penambahan Pure Wortel (*Daucus Carota* L) dan Jumlah Santan Terhadap Sifat Organoleptik Jenang Jubung', *JTB Jurnal Tata Boga*, 10(2), pp. 334–343.
- Alawiyah, T. *et al.* (2019) 'Uji Organoleptik Produk Olahan Bakso Kombinasi Jantung Pisang, Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Dan Ubi Jalar (*Ipomea Batatas* L)', *Jurnal PAZIH*, 8(1), pp. 942–947.
- Ali Mursit, Agus Wahyono and Yuli Setiawan (2022) 'Strategi Peningkatan Ekspor Produk Kelautan Dan Perikanan Ke Pasar Eropa', *Jurnal Manajemen*, 6(2), pp. 9–24. doi: 10.54964/manajemen.v6i2.200.
- Ananda, M. K. *et al.* (2024) 'Pembuatan Roullade Ikan Patin (*Pangasianodon Hypophthalmus*) Tempe Gembus dengan Layer Daun Semanggi (*Marsilea Drummondii*) Ditinjau Sifat Organoleptik', *Jurnal Inovasi Pendidikan*, 1(4).
- Anonim (2009) 'Media Informasi Tentang Sayuran Wortel', p. 11.
- Ayustaningwarno, F. (2016) 'Teknologi Pangan Teori dan Aplikasi', *Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro*, 53(9), pp. 1–11.
- Dewi Pido, N., Silvana Naiu, A. and Marsuci Harmain, R. (2022) 'Formulasi dan Karakterisasi Mutu Sosis Ikan Layang dengan Perbandingan Tepung Sagu yang Berbeda', *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 10(3), pp. 154–162.
- Eri, C. *et al.* (2021) *Bisnis Kuliner Berbahan Dasar Ikan Nila*. Yogyakarta : K-Media.
- Fadilah, A. N., Munir, N. F. and Tartar, S. U. (2022) 'Analisis kadar protein rolade ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dengan variasi penambahan daun singkong (*Manihot utilissima*)', *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan*, 3(September), pp. 148–153. doi: 10.51978/proppnp.v3i1.274.
- Fitri, A., Anandito, R. B. K. and Siswanti (2016) 'Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), pp. 65–77. Available at: <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/17468/13954>.
- Garnida, Y. (2020) *Uji Inderawi & Sensori Pada Industri Pangan*. Bandung : Manggu Makmur Tanjung Lestari.
- Hafiludin (2015) 'Analisis kandungan gizi pada ikan bandeng yang berasal dari

- habitat yang berbeda', *Jurnal Kelautan*, 8(1), pp. 37–43. Available at: <http://journal.trunojoyo.ac.id/jurnalkelautan>.
- Hajrah, S. *et al.* (2024) 'Fortifikasi Ikan Bandeng pada Opak Singkong Milkfish Fortification in Opak Cassava', *Lutjanus*, 28(2), pp. 152–161. Available at: <https://doi.org/10.51978/jlpp.v28i2.767>.
- Hamzah, D. F. and Putri, E. (2021) 'Milkfish nugget formulation with carrot and sweet corn modification towards nutritional status enhancement for underweight', *Action: Aceh Nutrition Journal*, 6(1), p. 58. doi: 10.30867/action.v6i1.428.
- Hasari, T. (2021) *Daya Terima Biskuit Bayam (Amaranthus Tricolor) Dengan Penambahan Tepung Ikan Teri (Stolephorus sp) Sebagai Makanan Selingan Untuk Anak Balita*.
- Husain, R., Umar, N. S. and Suherman, S. P. (2023) 'Formulasi Tepung Ikan Bandeng (Chanos chanos) Dalam Pembuatan Biskuit Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)', *Jambura Fish Processing Journal*, 5(1), pp. 47–59.
- Al Husna, D., Desmelati and Dahlia (2020) 'Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Rolade Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Penambahan Tepung Sagu (*Metroxylon sago rottb*)', *Jurnal Online Universitas Riau*, pp. 1–14.
- Janet Annisa Sanditya, Linda Riski Sefrina, M. E. (2023) 'Sifat organoleptik dan kadar protein pada rolade ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan tepung kacang kedelai Organoleptic properties and protein content on african catfish rolade with addition of soybean flour', *Jurnal SAGO gizi dan kesehatan*, 5(1), pp. 17–26. doi: 10.30701/ijc.1535.
- Lidyawati, R. *et al.* (2013) 'MENTEL (Permen Wortel) sebagai Solusi Penambah Vitamin A', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 3(1), pp. 11–14. Available at: <https://www.google.com/search?safe=strict&sxsrf=ACYBGNQnwoG1p2Mw89DrCUtvW1c97fbyqQ%3A1582087804409&ei=fL5MXrvHGKrAz7sP3ayp8AQ&q=Lidyawati%2C+R.%2C+Dwijayanti%2C+F.%2C+Yuwita+S%2C+N.%2C+Pradigdo%2C+SF.%2C+2013.+MENTEL+%28Permen+Wortel%29+sebagai+Solusi+Pen.>
- Mas'ud, F. (2011) 'Prevalensi dan Derajat Infeksi *Dactylogyrus* sp. pada Insang Benih Bandeng (*Chanos chanos*) di Tambak Tradisional, Kecamatan Glagah, Kabupaten Lamongan Prevalence', *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 3(1), pp. 6–17.
- Masitoh, S. and Chayati, I. (2020) 'Pengembangan Eelrolade (Rolade Belut) Berbahan Dasar Belut Sebagai Produk Inovasi Olahan Ikan', *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 3(1), pp. 123–130. Available at: <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/35991>.
- Minantyo, H. *et al.* (2019) 'The improvement of nutrition quality and organoleptic

- characteristics of Indonesian milkfish meatball by adding kelor (*Moringa oleifera* Lam) leaves', *International Food Research Journal*, 26(1), pp. 263–268.
- Minsas, S. *et al.* (2022) 'Transformasi Pengolahan Ikan Rucah Menjadi Produk Nugget pada Masyarakat Desa Setapak Besar Kota Singkawang', *International Journal of Public Devotion*, 5(2), pp. 147–149.
- Mohammad Afriyan Anggadiotama, Ita Fatkhur Romadhoni, Lilis Sulandari, A. B. (2023) 'Inovasi Rolade Ikan Patin (*Pangasius* sp.) Dengan Kulit Berbahan Daun Singkong Dan Agar-agar Mohammad', *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, 1(4).
- Muchtar, F., Hastian, H. and Ruksanan, R. (2023) 'Analisis Kadar Air, Kadar Protein dan Karakteristik Organoleptik Kerupuk Stik dengan Penambahan Konsentrasi Ikan Layang yang Berbeda', *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 3(2), pp. 94–105. doi: 10.32627/agritekh.v3i2.630.
- Moller, H & K, Anders. (1986) *Disease and Parasites of 44 Freshwater Fishes*. Verlag Moller, Jerman.
- Mulyani, S., Rohmeita, D. and Legowo, A. M. (2021) 'Karakteristik Kalsium Dari Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Yang Diekstraksi Menggunakan Larutan HCl', *Journal of Nutrition College*, 10(4), pp. 321–327. doi: 10.14710/jnc.v10i4.29960.
- Nasional, B. S. (2018) 'SNI-8504-2018-rolade-daging'. Jakarta.
- Nelson, J.S. (1984) *Fishes of The World*. 2 Edition. John Wiley Son Inc. USA.
- Norhayani, Humairah and Ratnasari, I. (2017) 'Kajian Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Terigu Dalam Pengolahan Rolade Ikan Patin (*Pangasius* sp.)', *Journal of Tropical Fisheries*, 12(1), pp. 848–856.
- Nur Baetillah, D. *et al.* (2022) 'Dimsum Ikan Bandeng Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein Dan Zat Besi Bagi Remaja Putri', *Jurnal Gizi dan Dietetik*, 1(2), pp. 94–102. doi: 10.34011/jgd.v1i2.1244.
- Nurilmala, M. *et al.* (2021) 'Profil Protein Ikan Gabus (*Channa striata*), Toman (*Channa micropeltes*), dan Betutu (*Oxyeleotris marmorata*)', *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), pp. 548–557. doi: 10.17844/jphpi.v23i3.33924.
- Rahmawati, A. S. and Erina, R. (2020) 'Rancangan Acak Lengkap (Ral) Dengan Uji Anova Dua Jalur', *OPTIKA: Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1), pp. 54–62. doi: 10.37478/optika.v4i1.333.
- Rahmi Fitrawati AM, M. M. *et al.* (2017) 'Pengaruh Konsentrasi Protein Ikan Lele Terhadap Effect of Catfish Protein Concentration on Chemical', *Jurnal Pengolahan Pangan* ISSN:2527-5631, 3(1), pp. 28–31.

- Rofidah, K. *et al.* (2024) 'Membangun Kesehatan Dari Dalam Dengan Menu Sehat Berprotein Tinggi', *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi*, 2(3), pp. 06–19. Available at: <https://prin.or.id/index.php/jig/article/view/2933>.
- Saroh, Y. *et al.* (2019) 'Effects of Steaming and Different Moisture Content on Analysis Proximate and Digestability Value Increase in Soy Meal, Tapioca Flour, and Pollard', *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 17(1), pp. 77–86.
- Satrio, M. A. F. (2021) *Makanan Sehat Dalam Al-Qur'an Perspektif Tafsir Al-Azhar*. Available at: http://books.google.com.co/books?id=iaL3AAAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=intitle:Market+research+in+Practice+inauthor:hague&hl=&cd=1&source=gbs_api%0Apapers3://publication/uuid/4EEA28E9-41A0-4677-9426-7B552915D62F%0Ahttps://doi.org/10.1080/23311886.2019.16.
- Setijawaty, E. *et al.* (2019) 'Kajian Proporsi Daging Sapi Dan Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap Karakteristik Tekstur, Warna Dan Sensoris Dendeng Giling Oven (Studies the Proportion of Beef and Carrot (*Daucus carota* L.) on the Texture Characteristic, Color and Sensory Propertie', *Journal of Food and Nutrition*, 45, pp. 112–118.
- Syukri, D. (2021) 'Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)', *Andalas University Press*, p. 67.
- Umam, M. K. *et al.* (2021) 'Upaya meningkatkan penghasilan rumah tangga dengan pelatihan bandeng cabut duri di desa gosari kecamatan ujung pangkah kabupaten gresik 1', *Journal of Community Service*, 3, pp. 705–712.
- Yusuf, Y. N., Wahyuni, F. and Syamsul, M. (2023) 'Uji Daya Terima, Analisis Kadar Protein Dan Zat Besi Nugget Sayur Bayam Dengan Substitusi Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*)', *Jurnal Ilmiah Kesehatan Diagnosis*, 18(1), pp. 8–16.