

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC (2005). Official Method of Analytical of Chemist. The Association of Official Analytical Chemist: Arlington, Virginia, USA.
- AOAC official method 2011.14 calcium, copper, iron, magnesium, manganese, potassium, phosphorus, sodium, and zinc in fortified food product (microwave digestion and ICP OES)
- Abeng, A.T. and Maulana, Z., 2019. Pengolahan Produk Ikan Bandeng di Desa Tekolabbua Kecamatan Pangkajene Kabupaten Pangkep. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 3(1), 78-85.
- Adawyah, R., Khotiffah, S.K. and Puspitasari, F., 2020. Pengaruh Lama Pemasakan terhadap Kadar Protein, Lemak, Profil Asam Amino, dan Asam Lemak Tepung Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), 286-294.
- Ananda, R.A., Hermanuadi, D., Brilliantina, A., Sari, E.K.N., Kautsar, S. and Fadila, P.T., 2022. Karakteristik Tepung Ikan Lemuru Dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(1), .40-48.
- Anwar, M.A., Windrati, W.S. and Diniyah, N., 2017. Karakterisasi tepung bumbu berbasis mocaf (modified cassava flour) dengan penambahan maizena dan tepung beras. *Jurnal Agroteknologi*, 10(02), 167-179.
- BSN (1996). SNI 01-2715-1996 Tentang Tepung Ikan. *Badan Standarisasi Nasional*.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), (2004). Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.05.23.3644 Tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Suplemen Makanan . In *Badan Pengawas Obat dan Makanan*.
- Dahlia, D., Sumarto, S., Desmelati, D., Suparmi, S. and Leksono, T., 2019. Penerapan Teknologi Diversifikasi Biskuit dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Di Desa Pangkalan Pisang Kecamatan Koto Gasib Kabupaten Siak Provinsi Riau. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 1(1), 41-50.
- Deslianti, B., Kurnia, A. and Mustika, W., 2016. Studi Penggunaan Tepung Ikan Layang (*Decapterus russelli*) dengan Tepung Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dalam Pakan terhadap Kecernaan Juvenil Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). *Media Akuatika*, 1(4), 261-269.
- Dewi, E.N., Purnamayati, L. and Kurniasih, R.A., 2019. Karakteristik mutu ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) dengan Berbagai Pengolahan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22 (1), 41-49.
- Dewita, Syahrul, & Isnaini, 2011. Pemanfaatan Konsentrat Protein Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) untuk Pembuatan Biskuit dan Snack. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 14(1):30-34.
- Dughita, P.A., Respati, A.N., Kusuma, A.H.A. and Hakim, A., 2021. Pengaruh Beda Metode Pemasakan Dalam Pembuatan Tepung Limbah Ikan Nila Merah Terhadap Kandungan Nutrien. *Bulletin of Applied Animal Research*, 3(1), 7-10.
- Fathonah, I.S. and Sarwi, M.S., 2020. *Literasi Zat Gizi Makro dan Pemecahan Masalahnya*. Deepublish.

- Fera, T., Ferdiansyah, M.K., Affandi, A.R. and Umiyati, R., 2021. Perbandingan Karakteristik Bulk Density dan Serat Kasar Pada Tepung Sukun Serta Tepung Terigu. *In Science and Engineering National Seminar* 6(1),1-4.
- Fitri, A., Anandito, R.B.K. and Siswanti, S., 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), 65-77.
- Fitriyani, E., Nuraenah, N. and Deviarni, I.M., 2020. Perbandingan komposisi kimia, asam lemak, asam amino ikan toman (*Channa micropeltes*) dan ikan gabus (*Channa striata*) dari Perairan Kalimantan Barat. *Manfish Journal*, 1(02), 71-82.
- Firdaus, H., 2021. *Studi Pembuatan Konsentrat Protein Ikan Tembang (Sardinella Fimbriata) Dengan Penggunaan Larutan Ekstraksi Isopropil Alkohol*. (Doctoral Dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Hafiluddin, H., Perwitasari, Y. and Budiarto, S., 2014. Analisis kandungan gizi dan bau lumpur Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dari dua lokasi yang berbeda. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 7(1), 33-44.
- Hasnawati, 2021. *Analisis Produktivitas Usaha Budidaya Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Di Kecamatan Tanete Riattang Timur, Kelurahan Waetuo, Kabupaten Bone* (Doctoral Dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Haris, H. and Nafsiyah, I., 2019. Formulasi Campuran Limbah Ikan Dan Ikan Rucah Terhadap Kandungan Dan Daya Cerna Protein Tepung Ikan. *MAJALHBIAM*. 15(02), 82-93.
- Imra, Mohammad F.A., Abdiani, I.M. and Irawati, H., 2019. Karakteristik Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) dari Limbah Industri Baduri Kota Tarakan. *Jurnal TECHNO-FISH*. 3(2):60-69
- Jamaluddin, J., Widodo, A. and Setiawan, N., 2020. Studi Perbandingan Kandungan Vitamin B Ikan Sidat (*Anguilla marmorata* (Q.) Gaimard) Fase Yellow Eel dan Silver Eel Asal Sungai Palu Sulawesi Tengah. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 4(2), 120-130.
- Junianto., Putri, T. P., Muqsithia, V. R., & Deni, R. R. 2021. Article Review : Characteristics Of Fish Protein Concentrates Of Freshwater Fish. *Global Scientific Journals*. 9(5):1472-1478.
- Junianto., Rinaldi, A. M.,Tia. Y., & Siti. Z. R., 2021. Characteristics of Fish Protein Concentrate (FPC) of Marine Fish. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research*. 13(1): 1-11.
- Khotimah, D.F., Faizah, U.N. and Sayekti, T., 2021. Protein sebagai zat penyusun dalam tubuh manusia: tinjauan sumber protein menuju sel. In *PISCES: Proceeding of Integrative Science Education Seminar*, 1(1), 127-133.
- KKP RI. 2020. *Produksi Perikanan*. Received from [Produksi Perikanan \(kkp.go.id\)](http://www.kkp.go.id)
- Kemendes RI. 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Received from [Data Komposisi Pangan Indonesia - Beranda \(panganku.org\)](http://www.panganku.org)
- Kusumawardhani, A.W., 2022. *Skor Dan Indeks Asam Amino Esensial Udang Windu (Penaeus Monodon) Yang Diberikan Pellet Mengandung Multi-Enzim Dan Dipelihara Pada Kolam Terpal Resirkulasi* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).

- Kurniasih, R.A., Sumardianto, Fronthea S., & Laras R., 2017. Karakteristik kimia, fisik, dan sensori ikan bandeng presto dengan lama pemasakan yang berbeda. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 1(2), 13-20.
- Laksono, S.A., 2020. *Analisa Kelayakan Usaha Budidaya Ikan Bandeng (Chanos-Chanos) Di Desa Pangkah Wetan Kecamatan Ujung Pangkah, Kabupaten Gresik* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Malang).
- Lassen. 2018. *High-Throughput Analysis of Amino Acids in Plants Materials by Single Quadrupole Mass Spectrometry*
- Madjid, U.S., 2021. *Produksi Kue Serabi Dengan Penambahan Puree Dan Tepung Ikan Gabus (Channa Striata) Sebagai Produk Olahan Tinggi Gizi* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Malle, S., Tawali, A.B., Tahir, M.M. and Bilang, M., 2019. Nutrient composition of milkfish (*Chanos chanos, Forskal*) from Pangkep, South Sulawesi, Indonesia. *Mal J Nutr*, 25(1), 155-162.
- Marpaung, H. F., 2021. *Studi Pembuatan Konsentrat Protein Ikan Tembang (Sardinella fimbriata) dengan Penggunaan Larutan Ekstraksi Isopropil Alkohol*. (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Milah, A.S., 2019. *Nutrisi Ibu Dan Anak: Gizi Untuk Keluarga*. Edu Publisher.
- Natsir, M.H., Sjoifan, O. and Irsyammawati, A., 2019. *Teknologi Pengolahan Bahan Pakan Ternak*. Universitas Brawijaya Press.
- Nusantari E, Abdul A, and Harmain RM. 2016. Ikan bandeng tanpa duri (*Chanos chanos*) sebagai peluang bisnis masyarakat Desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Agrokreatif*. 3(1): 78-87.
- Palijama, S., Breemer, R. and Topurmera, M., 2020. Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 20-27.
- Prihanto, A.A., 2017. *Reaksi Fisiko Kimia Produk Perikanan Tradisional*. Universitas Brawijaya Press.
- Proverawati, A., Nuraeni, I., Sustriawan, B. and Zaki, I., 2019. Upaya Peningkatan Nilai Gizi Pangan Melalui Optimalisasi Potensi Tepung Kulit Pisang Raja, Pisang Kepok, dan Pisang Ambon. *J. Gipas*, 3(1), 49-63.
- Putranto, H.F., Asikin, A.N. and Kusumaningrum, I., 2016. Karakterisasi tepung tulang ikan belida (*Chitala sp.*) sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 41(1), 11-20.
- Putra, W.P., Nopianti, R. and Herpandi, H., 2017. Kandungan Gizi dan Profil Asam Amino Tepung Ikan Sepat Siam (*Trichigaster pectoralis*). *Jurnal Fishtech*, 6(2), 174-185.
- Putra, I.N.K., 2020. *Substansi Nutrasetikal Sumber dan Manfaat Kesehatan*. Deepublish.
- Putri, Y.U., 2010. *Studi Pembuatan Tepung Biji Kecipir (Psophocarpus tetragonolobus (L) DC) Dengan Metode Penggilingan Basah dan Analisis Sifat Fisiko-kimia serta Karakteristik Fungsionalnya*. SKRIPSI. Institut Pertanian Bogor
- Purwaningsih, I.S., 2021. *Buku Ajar Biokimia Hasil Perairan*. PT Penerbit IPB Press.
- Puspitasari, C., Sukarno, S. and Budijanto, S., 2019. Perbaikan Sifat Fungsional Teknis Tepung Biji Kelor (*Moringa Oleifera*) Dengan Perkecambahan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2), 180-188.

- Rahman, S., 2018. *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Deepublish.
- Rahmayanti, E.A., 2019. *Kadar Protein, Zat Besi, dan Uji Kesukaan Sosis Tempe dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. (Doctoral dissertation, Universitas Jember).
- Ransun, G.N., Punuh, M.I. and Kandou, G.D., 2021. Gambaran Kecukupan Mineral Mikro Pada Mahasiswa Semester 2 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi Manado Selama Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal KESMAS*, 10(1). 50-58
- Ramdani, F.L., 2018. *Evaluasi Kadar Protein Dan Profil Asam Amino Pada Hidrolisat Protein Keong Mas (Pomacea Canaliculata) Yang Disimpan Selama 2 Tahun Pada Suhu Kamar*. (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Rawung, R.J., Malonda, N.S. and Sanggelorang, Y., 2021. Gambaran Asupan Vitamin Larut Air Mahasiswa Angkatan 2019 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi Pada Masa Pembatasan Sosial Covid-19. *Jurnal KESMAS*, 10(1), 14-22.
- Afriani, R., 2021. *Pengaruh Penggunaan Indigofera Zollingeriana Sebagai Pengganti Konsentrat Dalam Ransum Terhadap Ketersediaan Mineral Makro (Ca, p, Mg, s) Pada Kambing Peranakan Etawa Masa Pertumbuhan Yang Diberi Hijauan Rumput Lapangan* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Rieuwpassa, F.J., Santoso, J. and Trilaksani, W., 2013. Karakterisasi Sifat Fungsional Konsentrat Protein Telur Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 5(2). 299-309
- Rieuwpassa, F.J., Karimela, E.J. and Karaeng, M.C., 2020. Analisis Fisiko Kimia Konsentrat Protein Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Yang Diekstrak Menggunakan Pelarut Etanol. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*, 11(1), 45-52.
- Rieuwpassa, F.J., Karimela, E.J. and Lasaru, D.C., 2018. Karakterisasi Sifat Fungsional Konsentrat Protein Ikan Sunglir (*Elagatis bipinnulatus*). *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*, 9(2), 177-183.
- Rozi, A. and Ukhty, N., 2021. Karakteristik tepung tulang ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) sebagai sumber kalsium dengan perlakuan suhu pengeringan yang berbeda. *Jurnal Fishtech*, 10(1), .25-34.
- Rostianti, T., Hakiki, D., Ariska, A. and Sumantri, S., 2018. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng sebagai Biodiversitas Pangan Lokal Kabupaten Pandeglang. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2), 1-7.
- Rohmah, N., Kurniasih, R.A. and Sumardianto, S., 2022. Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi Terhadap Karakteristik Tepung Tulang Sotong (*Sepia Sp.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(1), 1-8.
- Saad Antakli, Nazeera Sarkees, dan Tereza Sarraf. 2015. *Determination of Waters Soluble Vitamins B1, B2, B3, B6, B9, B12 and C on C18 Column with Particle Size 3 µm in some Manufactured Food Products by HPLC with UV-DAD/FLD Detection*. Syria.
- Sari, Y., V., Rejeki, F., S., and Puspitasari, D. 2020. Formulation of Cookies with Milkfish (*Chanos chanos*) Meat Flour Substitution Using Linear Programming Techniques. *Agrointek*. 14(1): 88-98.

- Sahril, D.F. and Lekahena, V.N., 2015. Pengaruh konsentrasi asam asetat terhadap karakteristik fisiokimia tepung ikan dari daging merah ikan tuna. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 8(1), .69-76.
- Septiansyah, R. and Rahmani, U., 2020. Analisis Usaha Budidaya Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) di Desa Tanjung Pasir Kecamatan Teluk Naga Kabupaten Tangerang. *Jurnal Ilmiah Satya Minabahari*, 4(2), 122-132.
- Sundari, D., Almasyhuri, L.A. and Lamid, A., 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235-242.
- Sumarto, S., Desmelati, D., Dahlia, D., Suparmi, S., Dewita, D. and Rengi, P., 2022, Pengembangan Alih Teknologi Pengolahan Mie Sagu Ikan Biang (*Ilisha elongata*) di Kube “Dian Lestari” Selatpanjang Kabupaten Kepulauan Meranti. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 3(2), 37-44.
- Susana M., and Muhamad, E.V., 2019. Pengaruh blanching terhadap perubahan nilai nutrisi mikro tepung daun kelor (*Moringa oleifera*). *Partner*, 24(2), 1010-1019.
- Tawali, A.B., Asfar, M., Mahendradatta, M. and Tawali, S., 2018. Comparison Of Proximate Composition, Amino Acid, Vitamin, And Mineral Contents Of Whole Fish Powder And Fish Protein Concentrate From Local Indonesian Snakehead Fish (*Channa Striatus*). *Carpathian Journal of Food Science & Technology*, 10(3). 40-46.
- Utami, P., Lestari, S. and Lestari, S.D., 2016. Pengaruh metode pemasakan terhadap komposisi kimia dan asam amino ikan seluang (*Rasbora argyrotaenia*). *Jurnal Fishtech*, 5(1), 73-84.
- Virayanti, L.P.D., Wati, D.K., Putra, I.S. and Suparyatha, I.B., 2020. Karakteristik Asupan Zinc Pada Anak Usia Balita Di Desa Sukawana Dan Desa Dauh Puri Kaja Di Provinsi Bali: Studi Pendahuluan. *E-Jurnal Medika Udayana*, 9(4), 58-58.
- Waters. 2012. *Acquity UPLC H-Class and H-Class Bio Amino Acid Analysis System Guide*. Irelandia: Waters Corporation.
- Wirandoko, I.H., and Nurbaiti, 2019. *Gizi Mikro Kedokteran Jilid II*. Deepublish.
- Wulandari, E., Sihombing, F.S.P., Sukarminah, E. and Sunyoto, M., 2019. Karakterisasi sifat fungsional isolat protein biji sorgum merah (*Sorghum bicolor (L.) Moench*) varietas lokal Bandung. *Chimica et Natura Acta*, 7(1), 14-19.
- Yap, W.G., Villaluz, A.C., Soriano, M.G.G. and Santos, M.N., 2007. *Milkfish production and processing technologies in the Philippines*.
- Yuliarti, N., 2009. *A To Z Food Supplement*. Penerbit Andi.