

DAFTAR PUSTAKA

- Adimarta, T., Nopriyanti, M., & Sapitri, L., (2023). Pengaruh substitusi tepung beras dengan tepung jagung (*Zea mays.L*) terhadap karakteristik kimia dan mutu organoleptik kue onde-onde. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan* 3, 7–14.
- Alozie, Y.E., U. S. (2015). Nutritional and sensory properties of almond (prunus amygdalu var. dulcis) seed milk. *World Journal of Dairy & Food Sciences*, 10(2), 117–121.
- Amir, Y., S. Sirajuddin, & A. Syam. (2018). Daya terima susu bekatul sebagai pangan fungsional. *Hasanuddin Journal of Public Health*. Vol. 1(1): hal. 16-25
- Amir, F.L. & A.A.I.P. Widiastuti. (2018). The manufacture of waste jackfruit seed becomes perkedel. *Advances in Economics, Business and Management Research* (AEBMR), volume 52.
- Aris, M., Syazili, A., & Buton, A. (2021). Pertumbuhan dan kelangsungan hidup nener Bandeng (*Chanos chanos*) dengan padat penebaran yang berbeda. *Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan*, 4 (1) ; 332-349
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI. Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014.
- BPS. Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Selatan.(2022). Produksi dan nilai produksi perikanan budidaya. Press Makassar
- Champeny, M., Yuen, K., Juniza, E., Sy, N.Y., Kane, R., Badham, J., Mulder, A., & Pries, A.M., (2023). Accuracy of declared nutrient content on labels of commercial complementary food products in Cambodia, Indonesia and Senegal. *Journal of Maternal & Child Nutrition* WILEY 1–15.
- Damayanti, S. S., Murtini, E. S. (2018). Inovasi susu almond dengan substitusi sari kecambah kedelai sebagai sumber protein nabati. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3), 70–77.
- Diba'lzzati, F., Arief, I. I., Budiman, C., & Abidin, Z. (2024). Karakteristik fisikokimia, kadar gizi, organoleptik dan aktivitas antioksidan dalam es krim yoghurt rosela. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 29(4), 642-652.
- Divania, A. (2023). Pengaruh makanan fortifikasi terhadap kasus stunting anak. Kartika: *Jurnal Studi Keislaman*, 3(1), 54-60.
- Dwijayanti, S., Suryono, & F. Manin. (2022). Pengaruh penambahan labu kuning (*Cucubita Moschata Duchenes*) terhadap organoleptik bakso daging kerbau dan sapi. *Stock Peternakan* Vol. 4 No. 1, 2022 ISSN 2599-3119
- Ege, K., Adu, A.A., Aspatia, U., (2023). Organoleptic differences of biscuits made from yellow pumpkin flour as a substitution of wheat flour. *Journal of Public Health for al and Coastal Region*. 6, 83–90.



Karakterisasi sifat fisikokimia tepung dan konsentrat protein ikan bandeng (*Chanos chanos*) sebagai suplemen makanan. *Skripsi thesis*, Universitas Hasanuddin.

- Faridah A, Kasmita SP, Yulastri A., & Yusuf L. (2008). *Patiseri Jilid 3*. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Hafiludin. 2015. Analisis kandungan gizi pada ikan bandeng yang berasal dari habitat yang berbeda. *Jurnal Kelautan*. Vol.8. No. 1.
- Handayani, L., Wahyuni, S., & Habibie, D., (2023). Komparasi proksimat pada kedelai lokal varietas anjasmoro dan kedelai impor. *Journal of Biology Education, Science Technology* 6(2), 773–779.
- Hasanah, N., Permana, I. D. G. M., & Wisaniyasa, N. W. (2020). Pengaruh perbandingan almond dan edamame terhadap karakteristik susu almond edamame. *Jurnal Itepa*, 9(4), 448- 457.
- 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.
- Khalisa, Lubis, Y.M., & Agustina, R., (2021). Organoleptic test fruit juice drink (*Averrhoa Bilimbi.L*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 6(4), 594–601.
- Kholifah, A., Arifah, Z.Z., Widyaningrum, I., Muflihati, I., & Suhendriani, S., (2022). Diversifikasi pengolahan kulit nanas menjadi abon. *Jurnal Mediagro* 18(1), 52–63.
- Lim, J. (2011). Hedonic Scaling: A review of methods and theory. *Food Quality and Preference*, 22(8), pp.733–747.
- Legowo, A.M., Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2009. Ilmu dan teknologi susu. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Loppies, C. R. M., Soukotta, D., & Gaspersz, F. F. (2021). Komposisi gizi biskuit dengan substitusi konsentrat protein ikan (kpi). *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*, 8.
- Lestari, R. R. (2016). Pengaruh penambahan jahe dan bawang putih terhadap daya terima dan kadar protein bubuk instan ekstrak ikan gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jurnal Department Of Nutrition Faculty Of Health Sciences*. Akademika Universitas Esa Unggul.
- Loveday, S.M., (2022). Protein digestion and absorption: the influence of food processing. *Nutrition Research Reviews* 544–559.
- Lu, H., Zhou, Q., He, J., Jiang, Z., Peng, C., Tong, R., & Shi, J. (2020). Recent advances in the development of protein–protein interactions modulators: Mechanisms and clinical trials. *Signal Transduction and Targeted Therapy*, 5(1), Article 1.
- Maharani, T., & Isamu, K. T. (2020). Uji organoleptik, fisik dan nilai gizi mie basah berbasis tepung ubi kayu fermentasi (*Manihot esculenta Crantz*) Dan tepung ikan (*Ophiocephorus commersonii*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (Jstp)*, 5(5), 3305.
- Wardhana, M. Y. (2022). Daya terima konsumen terhadap produk olahan an serbuk dari limbah biji nangka (*Arthocarpus*



Heterophilus). MAHATANI: *Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, 5(1), 89-96.

Maris, I., & Radiansyah, M. R. (2021). Review of plant-based milk utilization as a substitute for animal milk. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 1(2), 103-116.

Maryusman, M. dkk. (2018). Pengaruh pola makan terhadap risiko obesitas dan penyakit sistem peredaran darah .

Nafilawati, W. O., E. Darmawati, & S. S. Mardjan. (2020). Komposisi fisikokimia tepung ubi kayu dan mocaf dari tiga genotipe ubi kayu hasil pemuliaan. *Jurnal Keteknik Pertanian Desember 2020 Vol. 8 No.3*, p 97-104.

Nafsiyah, I., S. Diachanty, Guttifera, S.R. Sari, R.R. Rizki, S. Lestari & N. Syukerti. (2022). Profil hedonik kemplang panggang khas Palembang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (clarias)* Vol 3 No 1, 13 April Tahun 2022 e-issn : 2774-244X

Novia, S., Putri, Y., Syaharani, W.F., Virgiani, C., Utami, B., Safitri, D.R., Arum, Z.N., Prihastari, Z.S., & Sari, A.R., (2021). Pengaruh mikroorganisme , bahan baku , dan waktu inkubasi pada karakter nata. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 14(1), 62–74.

Nuryadi A.M., D.P. Silaban, S. Manurung, & S.W. Apriyani. (2019). Pemanfaatan buah matoa sebagai cita rasa es krim yang baru. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2): 56-62.

Panjaitan H, Fitriani T., Riska I.S. 2019. Pengolahan abon ikan bandeng Desa Karangcangkring, Kecamatan Dukun, Gresik. *Jurnal Abdikarya* 3 (1): 28-33.

Plasil, T., B. Stokland, H., and Cañas Bottos, L. (2022). Natural ingredient or nostalgic taste? Competing authenticities in the Norwegian vanilla tastescape. *Norsk Antropologisk Tidsskrift*, 33(1), 45–59.

Prihartini, S., dkk. (2016). Asupan natrium penduduk indonesia . *Gizi Indonesia*, 39(1), 15-24.

Purba, R.B., Robert, D., Ranti, I.N., Harikedua, V.T., Kereh, P.S., & Yudhanto, A.M., (2023). Tingkat kesukaan kue talam yang di substitusi tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*) dalam penurunan tekanan darah tinggi pada remaja. *Prosiding Seminar Nasional Poltekes Manado*. 1, 400–409.

Puspitasari, D., Romadhoni, I. F., Suwardiah, D. K., & Pangesthi, L. T. (2022). Studi kesukaan responden terhadap jenang makanan khas wonogiri. *Jurnal Tata Boga*, 11(3), 028-035.

Putri, S.N.Y., W.F. Syaharani, C.V.B. Utami, D.R. Safitri, Z.N. Arum, Z.S. Prihastari, & A.R. Sari. (2021). Pengaruh mikroorganisme, bahan baku, dan waktu inkubasi karakter nata: Review. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. 14, No. 1, ari 2021.



& Gusnita, W., (2022). Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap s bolu kukus mekar. *Jurnal Pendidikan Tata Boga* 3(8): 68–74.

- Rantika, D. & Rusdiana, L. (2018). Kadar serat pangan dan kerupuk organoleptik bekatul jagung dengan tambahan tepung kacang bambara . *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Reibner, A.M., Struck, S., Alba, K., Proserpio, C., Foschino, R., Turner, C., Hernando, I., Zahn, S., & Rohm, H., (2021). Cross-national differences in consumer responses to savoury crackers containing blackcurrant pomace. *International Journal of Food Science Technology* 56, 5007–5016.
- Salampessi, R.B., Susanti, A., Irianto, & H. Eko. (2024). Application of mixture design in the development of snakehead fish (*Channa striata*) cookies product. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indoneisa* 27(1), 37-48.
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. (2018). Uji penerimaan produk cookies berbahan dasar tepung ketan hitam. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 7(2).
- Sarastani, D., Kusumanti, I., & Indriastuti, C. E. (2023). Uji penerimaan konsumen terhadap mutu organoleptik petis ikan situbondo dengan metode uji kesukaan. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 32-45.
- Starowicz, M. (2021). Analysis of volatiles in food products. *Separations*, 8(9), 157.
- Suciati, S., Rustiana, E., (2022). Tingkat penerimaan masyarakat terhadap variasi stik berbahan dasar tepung daun katuk oksitosin. *Jurnal Ilmu Kebidanan* 9, 80–87.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 5(2), 95-106.
- Telisa, I., Hartati, Y., & Haripamili, A. D. (2020). Faktor risiko terjadinya obesitas pada remaja SMA. *Faletehan Health Journal*, 7(03), 124-131.
- Triana, A. N., Setrawardani, T., Sumarmono, J. (2022). Pengaruh jenis susu pada pH, total asam dan warna kefir tradisional. *Journal of Animal Science and Technology*, 4, 15-25.
- Twinomuhwezi, H., Awuchi, C. G., and Rachael, M. (2020). Comparative study of the proximate composition and functional properties of composite flours of amaranth, rice, millet, and soybean. *American Journal of Food Science and Nutrition*, 6(1), 6–19.
- USDA. United States Department of Agriculture (2019). *Basis Data Komposisi Pangan*.
- WHO dan Permenkes RI No. 30 Tahun 2013 tentang Penurunan Konsumsi Garam.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno FG. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama



I, Y.H.B., Puolanne, E., & Ertbjerg, P., (2022). Role of freezing-induced rillar protein denaturation in the generation of thaw loss. *Journal of Trends d Science & Technology*. 190, 108841.