

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, R.R., Kurniawati, N. and Rostini, I., 2016. Penambahan konsentrat protein ikan nila terhadap karakteristik kimia dan organoleptik biskuit. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 7(1).
- Andarwulan, N. dan S. Koswara. 1992. Kimia Vitamin. Rajawali Press, Jakarta
- Aning, I. P., & Kristianto, Y. (2020). *Menu Sehat & Antialergi MPASI*. Genta Group Production
- Anugrahati, N.A., Santoso, J. and Pratama, I., 2012. Pemanfaatan konsentrat protein ikan (KPI) patin dalam pembuatan biskuit. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 15(1).
- AOAC International. 1995. *Official method 994.12: Amino acids in foods and pet foods — Ion-exchange chromatography with post-column ninhydrin detection*. In *Official Methods of Analysis of AOAC International* (16th ed.). Gaithersburg, MD: AOAC International.
- AOAC International. 2005. Official methods of analysis. Horwitz, W. and Latimer, G.W. 18th Edition. Gaithersburg, Maryland, USA.
- AOAC International. 2012. *Official Method 996.06: Fat (Total, Saturated, and Unsaturated) in Foods—Gas Chromatographic Method*. In *Official Methods of Analysis of AOAC International* (19th ed.). Gaithersburg, MD: AOAC International.
- Balasooriya, R., Kooragoda, M., & Jayawardhane, P. 2019. Comparative analysis on physical and chemical characteristics of commercially manufactured / processed green tea in Sri Lanka. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 4(4), 43–47. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.110.02.854.41>
- BSN. (1992). SNI 01-2891-1992 : Cara Uji Makanan dan Minuman. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- BSN. 2005. Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)- Bagian 2 : Biskuit SNI 01-7111.2-2005, Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- CXS 74-1981 – Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children.
- Dewita dan Syahrul, 2010. Laporan Hibah Kompetensi Kajian Diversifikasi Ikan Patin (*Pangasius* sp.) dalam Bentuk Konsentrat Protein Ikan dan Aplikasinya pada Produk Makanan Jajanan Untuk Menanggulangi Gizi Buruk pada Anak Balita Di Kabupaten Kampar, Riau. Lembaga Penelitian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Dewita, Syahrul dan Isnaini. 2011. Pemanfaatan konsentrat protein ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) untuk pembuatan biskuit dan snack. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 14(1): 30-34.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Selatan. (2021). *Laporan Kinerja Pemerintah Tahun 2020*. Makassar: DKP Sulsel. Diakses dari: od.com/document/737665926/PERIKANAN
- shki, M., & Haghighat, S. R. 2017. Physicochemical Properties, Quality and Sensory Attributes of Different Black Tea Brands. *Current Food Science*, 13(3), 212–218. <https://doi.org/10.2174/157340131354654>



- Fitri, A., Anandito, R. B. K., & 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), 65–77
- Hasnidar, Tamsil A, Muhammad Akram A, Hidayat T. 2021. Analisis kimia ikan sapu-sapu (*Pterygoplichthys pardalis* Castelnau 1855) dari Danau Tempe Sulawesi Selatan, Indonesia. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1): 78–88.
- Hermayanti, Y., dan Gusti, E. 2006. Modul Analisa Proksimat. Padang : SMAK 3 Padang.
- Husain, R., Umar, N. S., & 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), 47-59.
- Kahar, S. M., Lasindrang, M., & Bait, Y. 2022. Formulasi biskuit bayi dengan penambahan tepung ubi jalar kuning (*Ipomoea Batatas*) termodifikasi yang di fortifikasi dengan tepung ikan gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 4(2), 198–212.
- Kemenkes, R.I., 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 28 tahun 2019 tentang angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat Indonesia. *Jakarta, Kemenkes RI*.
- KKP (Kementerian Kelautan dan Perikanan). 2022. *Statistik Perikanan Tangkap Indonesia*. Jakarta: Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap.
- KKP (Kementerian Kelautan dan Perikanan). 2022. Komposisi Gizi Ikan Konsumsi Indonesia.
- Kristianto, E. Y. 2022. Formulasi biskuit bayi dengan penambahan tepung biji nangka dan tepung pisang raja sebagai alternatif Makanan Pendamping ASI. [Skripsi]. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Komala, I. 2008. Kandungan GiziProduk Peternakan. StudentMaster Animal Science, Fac.Agriculture-UPM.
- Loppies, C.R.M., Soukotta, D. and Gaspersz, F.F., 2021. Komposisi gizi biskuit dengan substitusi konsentrat protein ikan (kpi). *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*, 8.
- Maksum, F., 2022. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung dan Konsentrat Protein Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Sebagai Suplemen Makanan (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Melita, N. I. 2023. Penggunaan Jeruk Nipis, Sereh dan Jahe Untuk Menghilangkan Bau Amis Konsentrat Protein Ikan (KPI) Patin = *Use of Lime, Lemongrass and Ginger to Eliminate the Fishy Odor of Catfish Protein Concentrate (KPI)* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Mervina, K.C. and Marliyati, S.A., 2012. Formulasi biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dan isolat protein kedelai (*Glycine max*) sebagai alternatif untuk anak balita gizi kurang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, pp.9-16.
- Pratiwi, D. and Bangun, A.D., 2021. Analisis Kandungan Asam Lemak Esensial Minyak Ikan Belut. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Perikanan (ETIPA)*, pp.102-109.
- Sulawesi Selatan. (2016). *Komoditas Unggulan – Perikanan*. <https://sulselprov.go.id/pages/komoditas-unggulan-udang>



- Permatasari, N., Angkasa, D., Swamilaksita, P. D., Melani, V., & Dewanti, L. P. 2020. Pengembangan Biskuit MPASI Tinggi Besi dan Seng dari Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) dan Hati Ayam. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(02), 33–48.
- Persagi Sulawesi Selatan. (2022). *Ayo Konsumsi Ikan Bandeng, Kaya Nutrisi dan Baik untuk Otak Anak*. Diakses dari: <https://persagisulsel.org/ayokonsumsi-ikan-bandeng>
- Rahmawati, N. 2013. Kandungan Protein Terlarut Daging Ikan Patin (*Pangasius djambal*) Variasi Pakan Tambahan. Skripsi. Program Sarjana, Program Studi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Jember.
- Ramadayanti, R.A., Swastawati, F dan Suharto, S. 2019. Profil asam amino dendeng giling ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan konsentrasi asap cair yang berbeda. *Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 14(2), 136-142.
- Ramadhani, T., A.D. Anggo, & L. Purnamayati. 2022. Pengaruh Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) terhadap Kualitas Keripik. *JPB Kelautan dan Perikanan* Vol. 17 No. 1 Tahun 2022: 53-62. DOI : <http://dx.doi.org/10.15578/jpbkp.v17i1.806>
- Regulation (EU) No. 609/2013 on Food Intended for Infants and Young Children, Food for Special Medical Purposes, and Total Diet Replacement for Weight Control.
- Ri, K., 2013. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013 tentang angka kecukupan gizi yang dianjurkan bagi bangsa Indonesia. *Jakarta Kemenkes RI*.
- Sari, D., 2022. Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Ikan Sembilang (*Paraplotosus Albilabris*) Terhadap Mutu Bolu Kemojo.
- Shahidi, F., & Ambigaipalan, P. (2018). Omega-3 polyunsaturated fatty acids and their health benefits. *Annual Review of Food Science and Technology*, 9, 345–381.
- Shahidi, F., & Zhong, Y. (2005). *Lipid oxidation and improving the oxidative stability*. Chemical Society Reviews, 34(4), 345–359.
- Setyarini, D. and Santoso, J., 2024. Karakteristik Kimia dan Sifat Fungsional Konsentrat Protein Ikan (KPI) dan Tepung Tulang Dari Ikan Lele. *Indonesian Fisheries Processing Journal/Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(6).
- Siswanti, S., Delinda, M.V., Parnanto, N.H.R. and Widowati, D., 2024. Karakteristik biskuit bayi dengan penambahan tepung jagung manis, tepung kacang merah, dan tepung ikan gabus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(4), pp.266-281.
- Sundari, E., & Nuryanto, N. 2016. Hubungan asupan protein, seng, zat besi, dan riwayat penyakit infeksi dengan z-score tb/u pada balita. *Journal of Nutrition*, 20(4), 520-529.



Wibowo, S., & Damayanti, E. (2021). Pembuatan konsentrat protein g dan aplikasinya dalam produk pangan. *Jurnal Teknologi Hasil* 4(2), 115–123.

Karakterisasi cookies dengan penambahan konsentrat protein ikan *sius* sp.)= *Characterization of Cookies with the Addition of Patin Fish*

- Protein Concentrate (Pangasius sp.)* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Wafi, F. A., Nasifah, D., Sarie, A. A., Amalia, W., Rosita, H. D. A., Harini, N., & Anggriani, R. 2024. Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Biskuit Mp-Asi Dengan Substitusi Tepung Biji Nangka Dan Tepung Kacang Tunggak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 19(2).
- WHO. (2003). *Guiding Principles for Complementary Feeding of the Breastfed Child*. World Health Organization.
- WHO. 2016. Weaning from breast milk to family food, a guide for helath and nization
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yudiasuti, S. O. N., Wahyono, A., & Subaktilah, Y. 2021. Brownies Kukus Labu Kuning (Cucurbita moschata). Penerbit NEM.
- Zuta, P. C., Simpson, B. K., Chan, H. M., & Phillips, L. (2003). Concentrating PUFA from Mackerel Oil by Urea Complexation. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 80(9), 933–937

