

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1995. Official Methods of Analysis. Maryland, USA. 2-53 pp.
- Afriani, Reni R. Nia Kurniawati, dan Rostini. 2016. Penambahan Konsentrat Protein Ikan Nila Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit. *Jurnal Perikanan Kelautan* 7(1): 6-13 Hal.
- Ambarwati, Wulandari. 2010. Asuhan Kebidanan Nifas Yogyakarta : Nuha Medika. 255 Hal.
- Arvianto, A. A., Frontea, S., Ima, W. 2016 Pengaruh Fortifikasi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Terhadap Kandungan Asam Amino Lisin Pada Biskuit. *J. Peng. & Biotek. Hasil Penelitian*. 5(4):2242-4145 25 Hal.
- Asni, Y. (2004). Studi Pembuatan Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 78 Hal.
- Asmoro, L. (2013). Karakteristik Organoleptik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang. 90 Hal.
- Anugrahati, NA., J. Santoso, dan I. Pratama. 2012. Pemanfaatan Konsentrat Patin Ikan (KPI) Patin dalam Pembuatan Biskuit. *JPHPI* 15(1): 45-51 Hal.
- Astiana, I., Lahay, A. F., Utari, S. P. S. D., Farida, I., Samanta, P. N., Budiadnyani, I. G. A., dan Febrianti, D. (2023). Karakteristik Organoleptik Dan Nilai Gizi Biskuit Dengan Fortifikasi Tepung Surimi Ikan Swanggi (*Priacanthus tayenus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 107-116. <http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v26i1.44286>
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2006. Penentuan Kadar Protein Pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.4-2006. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 11 Hal.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2010. Penentuan Kadar Abu Pada Produk Perikanan. SNI 2354.2: 2010. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 6 Hal.

- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2011. Syarat Mutu Biskuit. SNI 2973:2011 Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 15 Hal.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 1992. Syarat Mutu Biskuit. SNI 2973:1992 Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 6 Hal.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2015. Pengujian Kadar Air Pada Produk Perikanan. SNI 2354.2: 2015. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 4 Hal.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2017. Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan. SNI 2354-3:2017. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 6 Hal.
- Dewita, Syahrul dan Loekman. 2012. 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. Laporan Akhir Hibah Kompetensi. Lembaga Penelitian Universitas. Riau. 84 Hal.
- Fajar, O.S. 2013. Formula Biskuit Kaya Protein Berbasis Spirulina dan Kerusakan Mikrobiologi Selama Penyimpanan. Skripsi. Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. 75 Hal.
- Fridata. Ivan Gaviota. 2014. Kualitas Biskuit Keras Dengan Kombinasi Tepung Ampas Tahu dan Bekatul Beras Merah. Skripsi. Fakultas Teknobiologi Kampus II Gedung Thomas Aquinas. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta. 16 Hal.
- Fajrin, E. 2012. Penggunaan Enzim Bromelin pada Pembuatan Minyak Kelapa (*Cocos nucifera*) secara Enzimatis. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Gaspersz, 1991. Metode Perancangan Percobaan. Penerbit PT. Armico. Bandung. 478 Hal.
- Hidayah, A. N. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) pada Pati Garut dan Pati Sagu Terhadap Karakteristik Biskuit Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi) (Kajian Jenis Pati dan Tingkat Substitusi Tepung Ikan). Universitas Brawijaya.

- Hemung, B.O. 2013. Properties of Tilapia Bone Powder and Its Calcium Bioavailability Based on Transglutaminase Assay. *International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics*. 3(4):306-309
- Hutagalung, L., E. 2009. Penentuan Kadar Lemak Dalam Margarin Dengan Metode Ekstraksi Sokletasi di Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan. Skripsi. Departemen Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan. 95 Hal.
- Kantun W, Mallawa A, Rapi NL. 2014. Perbandingan Struktur Ukuran Tuna Mandihang (*Thunnus albacores*) yang Tertangkap pada Rumpon Laut Dalam dan Laut Dangkal di Perairan Selat Makassar. *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*. 1(2): 112-128.
- Karlinda (2018) Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Crackers Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat. Skripsi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Makassar. 109 Hal.
- Kaya, A.O.W. 2008. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius* sp.) Sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor dalam Pembuatan Biskuit. Tesis Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor. 85 Hal.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*. 1(1) : 50-58.
- Lalopua, Vonda M. N. dan A. Onsu. 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kamaboko Surimi Tetelan Ikan Tuna. *Jurnal Teknologi Pertanian* 10 (2): 74-82.
- Loppies, C., R.M. Dwight S dan Febe F.G. 2021. Komposisi Gizi Biskuit dengan Substitusi Konsentrat Protein Ikan (KPI). Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Hasanuddin. Makassar. 115 Hal.
- Manley D. 2000. Technology of Biscuits, Crackers and Cookies. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. 81 Hal.
- Matz, S. A. and T. D. Matz. 1978. Cookies and Crackers Technology. The AVI Publishing Company Inc. London. 65 pp

- Mutiara, E., Adikahriani, dan Wahidah, S. 2012. Pengembangan Formula Biskuit Daun Katuk Untuk Meningkatkan ASI. Skripsi Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan. 44 Hal.
- Ndelu, A. P. 2023. Konsentrat Protein Ikan dari Tetelan Ikan Anggoli (*Pristipomodes Multidens*) Yang Diekstraksi Menggunakan Larutan Isopropil Alkohol Dengan Suhu Pemanasan Berbeda. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Kristen Artha Wacana. Kupang. 56 Hal.
- Nurjanah., Abdullah, A. dan Kustiariyah. 2011. Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan. Penerbit IPB Press. Bogor. 230 Hal.
- Nando, R.P., Suparmi, dan Dewita, B., 2015. Studi Pembuatan Biskuit Dengan Penambahan Konsentrat Protein Ikan Gabus (*Channa Striata*). Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Unversitas Riau. Riau. 53 Hal.
- Prasetyo, A., D. Ishartani., D.R Affandi. 2014. Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 3 (1) 15-25.
- Purnamasari, D. 2014. Diagnosis dan Klasifikasi Diabetes Melitus. In S. Setiati, ed. Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam. VI ed. Jakarta: Interna Publishing. 109 Hal.
- Putri, RR.H.K. 2012. Uji Organoleptik Formulasi *Cookies* Kaya Gizi Sebagai Makanan Tambahan Dalam Upaya Penanggulangan Anemia pada Ibu Hamil di Rangkapan Jaya Depok 2011. Universitas Indonesia, Fakultas Kesehatan Masyarakat. Depok. 76 Hal.
- Pratama, R.I. 2011. Karakteristik Flavor Beberapa Produk Ikan Asap di Indonesia. Tesis. Sekolah Pascasarjana, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Passos, M.E.A., Moreira, C.F.F., Pacheco, M.T.B., Takase, L., Lopes, M.L.M., Valente Mesquita, V.L. (2013). Proximate and Mineral Composition of Industrialized Biscuits. *Food Science and Technology*, Campinas. Vol. 33 (2). PP : 323-331.
- Rani, M. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vurgaris L.*). Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung. 46 Hal.

- Riewpassa, F. J., Karimela, E. J. dan Lasaru, D. C. 2018. Karakterisasi Sifat Fungsional Konsentrat Protein Ikan Sunglir (*Elagatis bipinnulatus*). *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*. 9 (2): 177-183.
- Rusky, I. P. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal Akuatika*. 5 (1) : 30-39.
- Setyowati, N. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat. *Jurnal Pangan dan Agrobisnis* 2 (3):224-231.
- Supriasa, I. D., Bacray B. dan Ibnu F. (2012). Penilaian Status Gizi. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran EGC. 250 Hal.
- Sari, D. W., Marliyati, S. A., Kustiyah, L., Khomsan, A., dan Ganthoe, T. M. (2014). Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus sriatus*). *Agritech.*, 34(2): 120-125.
- Tanjung, Y. L. R dan Kusnadi, J. 2014. Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1):11-22.
- Trilaksani, W., R. Bambang dan R. Wahyu. 2014. Sediaan Protein Ikan Gabus Dalam Bentuk Konsentrat Protein Ikan. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Willi, C. Y. 2023. Karakteristik Konsentrat Protein Ikan dari Tetelan Tuna Loin Yang Diekstraksi dengan Pelarut Isopropil Alkohol. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Kristen Artha Wacana. Kupang. 53 Hal.
- Yusina, A., D.Z dan Harvelly. 2013. Kajian Konsentrasi Koji *Bocillus Subtilis* dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Jalar Yang Dimodifikasi dan Aplikasinya dalam Pembuatan Biskuit. Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung. 64 Hal.
- Yeni, R. 2023. Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Tepung Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Pangan Fungsional Pencegahan Penyakit Hipertensi. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Andalas. Padang 53 Hal.