

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta : Bumi Aksara.
- Anonim. 2014. Kategori Pangan. Indonesia : Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Maret 2014 pukul 12.01 WIB di <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-daun-cincaukomposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>.
- Bachtiar, I., Agustina, W. T., & Anggo, D. A. (2014). Efektifitas pencucian dan suhu setting (25, 40, 50 OC) pada gel kamaboko ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4),45-50
- Cando, D., Herranz, B., Borderías, A.J., & Moreno, H. M. (2015). Effect of high pressure on reduced sodium chloride surimi gels. *Food Hydrocolloids*, 51, 176-187
- Departemen Kesehatan RI, Direktorat Jenderal Bina Gizi dan KIA. Pedoman Umum Gizi Seimbang (Panduan Untuk Petugas), 2008. Direktorat Bina Gizi Masyarakat, Jakarta 2008
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu, Yogyakarta. Spektrofotometri, hal 1-37, Andalas University Press, Padang.
- Fausan. 2011. Pemetaan Daerah Potensial Penangkapan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Berbasis Sistem Informasi Geografis Di Perairan Teluk Tomini Provinsi Gorontalo. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Gaspersz, V. 1991. Metode Perancangan Percobaan. CV.ARMICO. Bandung.
- Hibur, Odulfus Salmon, Annytha Ina Rohi Detha, and Julianty Almet. "Tingkat kejadian parasit *Anisakis* sp. pada ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dan ikan Tongkol (*Auxis thazard*) yang dijual di tempat penjualan ikan Pasir Panjang Kota Kupang." *Jurnal Kajian Veteriner* 4.2 (2016): 40-51.
- Hibur, O. S., Detha, A. I. R., & Almet, J. (2016). Tingkat kejadian parasit *Anisakis* sp. pada ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dan ikan Tongkol (*Auxis thazard*) yang dijual di tempat penjualan ikan Pasir Panjang Kota Kupang. *Jurnal Kajian Veteriner*, 4(2), 40-51.
- Hermana, R. B. 1975. Coconut Palms Product Their Processing In developing Countries. FAO. Roma. 168 p.
- Ismunandar, I. 2018. Pemetaan Daerah Penangkapan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Perairan Teluk Bone pada Musim Timur 2017 [skripsi]. Makassar. Universitas Hasanuddin

- Kumalaningsih. 2007. *Antioksidan dan Penangkal Radikal Bebas*. Jakarta: Penerbitan Trubus Agrisasarana
- Lanier, T. C., Yongsawatdigul, J., & Carvajal, R. P. (2014). *Surimi and Surimi Seafood*. Boca Raton: CRC Press. Taylor & Francis Group.
- Kusnandar, F. 2010. *Teknologi Modifikasi Pati dan Aplikasinya di Industri Pangan*. Departemen Ilmu Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Moeljanto, R. 1982. *Pengalengan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mustar. 2013. *Studi pembuatan abon ikan gabus (ophiocephalus Striatus) sebagai makanan suplemen (food supplement)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Permadi, A. 2008. *Membuat Kebun Tanaman Obat*. Pustaka Bunda. Jakarta
- Ratulangi, F. S., and S. C. Rimbing. "Mutu sensoris dan sifat fisik nugget ayam yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L)." *Zootec* 41.1 (2021): 230-239.
- Ratulangi, F. S., & Rimbing, S. C. (2021). Mutu sensoris dan sifat fisik nugget ayam yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L). *Zootec*, 41(1), 230-239.
- Siswahyuningsih, S. 2011. *Pengolahan Ikan. Materi Penyuluhan ini disusun sebagai alat bantu dalam penyelenggaraan penyuluhan perikanan yang baik dan efektif*. Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Suara, YAS Naeun dan L. Mile. 2014. Analisis Organoleptik pada Ikan Cakalang Segar yang Diawetkan dengan Es Air Kelapa Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2(3) : 135–139
- Suprpti, M. L. 2005. *Pembuatan dan Pemanfaatan Tepung Tapioka*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sudaryani T. (2009). *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soukotta, D., et al. (2023). Penerapan teknologi surimi dari tetelan ikan tuna dan pengolahan produk kaki naga. *MITRA: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 7(1), 31-41. <https://doi.org/10.25170/mitra.v7i1.3328>
- Sudarmadji, Hadi, P. dan Widyastuti (2014) *Pengelolaan Sumberdaya Air Terpadu. Pertama*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Sofyan, E. Maesaroh, R. Windyaningrum, B. P. Mahardhika. 2020. Perbandingan metode analisis lemak kasar metode soxhlet terpisah dan metode soxhlet dalam satu ekstraktor pada beberapa bahan pakan. *J. Tek. dan Manajemen Pengelolaan Lab*. 3 (2): 60 – 64.
- Tumonda, S., H.W. Mewengkang dan S.M. Timbowo. 2017. Kajian Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) Asap Terhadap Nilai Kadar Air Dan Ph Selama Penyimpanan. *Jurnal media Teknologi Hasil Perikanan* 5(2) : 158–162.

- Tehubijuluw, Helna, Dkk". Penentuan Kandungan Logam Cd Dan Cu Dalam Produk Ikan Kemasan Kaleng Secara Spektrofotometri Serapan Atom (Ssa)". E-Journal Of Applied Chemistry). Ambon. Volume 1, Nomor 1, Issn 2302-7274, Mei 2013: H. 1- 6.
- Tim Perikanan Indonesia." Perikanan Cakalang Dengan Pancing Pole And Line". WWF Indonesia. 2016. H. 1-16
- Utiarahman, G., R.M. Harmain, dan N. Yusuf. 2013. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Decapterus sp*) yang Disubstitusi dengan tepung ubi jalar Putih (*Ipomea*)
- Yuliana. 2011. Karakterisasi Prigelatinisasi Pati Singkong Fosfat yang dibuat dengan Menggunakan Natrium Tripolifosfat Sebagai Eksperimen dalam Sediaan Farmasi. Skripsi. Tidak dipublikasikan. Program Sarjana Farmasi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia. Depok.
- Winarno, F.G. (2002). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Wibowo, S. (1997). Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Cetakan III. PT. Penebar Swadaya, Jakarta
- Whistler, R. L. 1984. History and Future Expectation of Starch Uses, in r.l. Whistler, J. N. Bemiller, & e. F. Paschall (eds.), Starch Chemistry and Technology, New York: Academic Press
- WWF. 2015 World Wide Fund for Nature. Perikanan Cakalang Dengan Pancing Pole and Line (Huhate). Wwf Indonesia.