

DAFTAR PUSTAKA

- Allen, G. R. (1985). FAO Species Catalogue. Vol. 6. *Snappers of the World: An Annotated and Illustrated Catalogue of Lutjanid Species Known to Date*. Rome: Food and Agriculture Organization.
- Badrudin, Sumiono, B., dan Rahmat, E. (2008). Kakap Merah (p. 40). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Cassola, G. Z., Rezende-de-Souza, J. H., dan Savay-da-Silva, L. K. (2024). *Fish Byproducts as a Protein Source: A Critical Review of Fish Protein Concentrate (FPC)*. Food Reviews International, 40?, 201–217. DOI: 10.1080/87559129.2024.2392154.
- Dananjaya, I. W. K. K., Ernawaty, E., dan Cahyono, I. (2024). Growth and food habits of red snapper (*Lutjanus malabaricus*) caught in the waters of Central Mamuju, Makassar Strait. *Barakuda'45: Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*, 6(1), 14–23.
- Darmawanto, A., Asnani, A., Rejeki, S. (2022). Edible Portion dan Komposisi Proksimat Siput Gonggong (*Strombus* sp.) dari Perairan Wawonii. *Jurnal Fish Protech*, 5(1), 39–46.
- Ernawati, T., dan Budiarti, T. W. (2020). Life history and length based spawning potential ratio (LBSPR) of Malabar snapper *Lutjanus malabaricus* (Bloch dan Schneider, 1801) in western of South Sulawesi, Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 404, 012023.
- Firlianty. 2009. Pemanfaatan limbah udang (*Penaeus* sp.) sebagai alternatif bahan pengolahan kerupuk untuk mengurangi resiko pencemaran lingkungan. *J. Perikanan Tropis*, 4(2):450-459.
- Food and Agriculture Organization. (2024). The State of World Fisheries and Aquaculture 2024: Blue Transformation in Action. Rome: FAO.
- FAO. (2024). *The State of World Fisheries and Aquaculture 2024: Blue Transformation in Action*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Frédérich, B., Hussey, N. E., dan kolega. (2020). *Partitioning of diet between species and life history stages of sympatric and cryptic snappers (Lutjanidae) based on DNA metabarcoding. Scientific Reports*, 10. Penelitian ini menunjukkan bahwa makanan utama *Lutjanus malabaricus* didominasi oleh ikan dan krustasea, dengan perbedaan komposisi menurut stadia hidup.

- Froese, R., dan Pauly, D. (Eds.). (2025). *FishBase: Lutjanus malabaricus*. Informasi morfologi, Informasi habitat, distribusi, dan ekologi spesies.
- Fry, G. C., dan Milton, D. A. (2009). *Age, growth and mortality estimates for populations of red snappers Lutjanus erythropterus and L. malabaricus from northern Australia and eastern Indonesia*. Fisheries Science, 75(5), 1219–1229. DOI: 10.1007/s12562-009-0157-2.
- Ghalamara, S., Brazinha, C., Silva, S., dan Pintado, M. (2024). *Valorization of fish processing by-products: Biological and functional properties of bioactive peptides*. Current Food Science and Technology Reports, 2, 393–409. DOI: 10.1007/s43555-024-00045-5.
- Hall, G. M. (2011). *Fish Processing: Sustainability and New Opportunities* (2nd ed.). Oxford: Wiley-Blackwell.
- Hariyoto, F. D., Ticoalu, F., dan Hidayat, F. N. (2025). Pengendalian mutu produk fillet kakap merah CO di salah satu unit pengolahan ikan Surabaya. *MARLIN*, 6(1).
- Haryati, S. dan A. Munandar. 2012. Penerapan konsep *zero waste* pada pengolahan abon ikan bandeng (*Chanos chanos*). J. Perikanan dan Kelautan, 2(2):127-130.
- Hossain, U., dan Alam A.K.M.N. 2015. *Production of Powder Fish Silage From Fish Market Wastes*. SAARC J. Agri., 13(2):13– 25.
- Jimenez-Champi, D., Romero-Oregon, F. L., Muñoz, A. M., & Ramos-Escudero, F. (2024). *The revalorization of fishery by-products: Types, bioactive compounds, and food applications*. International Journal of Food Science, 2024, 6624083.
- Jumarni. 2016. Proses Pembekuan Fillet Ikan Kerapu (*Epinephelus* sp) di PT.Usaha Centraljaya Sakti.
- Dananjaya, I. W. K., Ernawaty, dan Cahyono, I. (2024). Pertumbuhan dan kebiasaan makan ikan kakap merah (*Lutjanus malabaricus*) yang ditangkap di perairan Mamuju Tengah, Selat Makassar. Barakuda 45: Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan, 6(1), 14–23. DOI: 10.47685/barakuda45.v6i1.469.

- Kaushik, N., Falch, E., Slizyte, R., Kumari, A., Khushboo, Hjellnes, V., Sharma, A., dan Rajauria, G. (2024). *Valorization of fish processing by-products for protein hydrolysate recovery: Opportunities, challenges and regulatory issues*. *Food Chemistry*, 459, 140244. **DOI:** 10.1016/j.foodchem.2024.140244.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2023). *Kelautan dan Perikanan dalam Angka 2023*. Jakarta: KKP RI.
- Kendler, S., Sasidharan, A., dan Rustad, T. (2024). Extraction of proteinaceous components and biominerals from cold water fish fileting side streams: A review. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7, 1331113.
- Mayangsari, D., dan Sipahutar, Y. H. (2021). Pengolahan filet ikan sebagai upaya peningkatan nilai tambah hasil perikanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 150–160.
- Melianawati, R., dan Aryati, R. W. (2012). *Budidaya Ikan Kakap Merah Lutjanus sebae*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 4(1), 80–88.
- Nasi, A., Edo, S. I., & Bulan, M. T. (2025). Analisis faktor-faktor penentu dalam keputusan pembelian ikan kakap merah di PT. Matsyaraja Arnawa Stambhapura Kota Kupang. *Jurnal Pembangunan Perikanan dan Agribisnis*, 12(2), 105–119.
- Newman, S. J. (2002). *Growth rate, age determination, natural mortality and production potential of the scarlet seaperch, Lutjanus malabaricus Schneider 1801, off the Pilbara coast of north-western Australia*. *Fisheries Research*, 58(2), 215–225.
- Noija, D., Martasuganda, S., Murdiyanto, B., & Taurusman, A. A. (2014). Pengelolaan sumberdaya ikan kakap merah (*Lutjanus* spp.) di perairan Utara Cirebon, Laut Jawa. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*, 5(1), 65–74.
- Nurilmala, M., Nurhayati, T., dan Abdullah, A. (2013). Edible portion dan pemanfaatan hasil samping ikan sebagai bahan baku pangan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(3), 250–258.
- Okomoda, V. T., Sololmon, S. G., Songbe, S. W., Ikape, S. I., Ikhwanuddin, M., dan Abol-munafi, A. B. (2021). Fillet yield and length-weight relationship of five fish species from Lower River Benue, Makurdi, Nigeria. *Tropical Life Sciences Research*, 32(1), 163–174.

- Panjaitan, F. C. A., Utari, S. S. P. D., Kartiana, A., & Putri, A. D. (2024). Penerapan sanitasi, mutu bahan baku dan rendemen pengolahan fillet ikan patin (*Pangasius sp.*). *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 6(1), 35–46.
- Panjaitan, G. G. M., Perwira, I. Y., & Wijayanti, N. P. P. (2021). Profil kandungan dan kelimpahan mikroplastik pada ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) yang didaratkan di PPI Kedonganan, Bali. *Current Trends in Aquatic Science*, 4(2), 116–121.
- Pranata, B., Sala, R., Kusuma, A. B., Purbani, D. C., Mokodongan, D. F., Sipriyadi, S., dan Azhar, M. I. (2024). Morphological characteristics and genetic relationship of red snappers (*Lutjanus timoriensis*, *Lutjanus malabaricus*, *Lutjanus erythropterus*) in Papuan waters. *ILMU KELAUTAN: Indonesian Journal of Marine Sciences*, 29(2), 191–200.
- Prihatiningsih, P., Kamal, M. M., Kurnia, R., dan Suman, A. (2017). Hubungan panjang-berat, kebiasaan makanan, dan reproduksi ikan kakap merah (*Lutjanus gibbus*: Famili Lutjanidae) di perairan Selatan Banten. *BAWAL: Widya Riset Perikanan Tangkap*, 9(1), 21–32.
- Sayuti, M., Berlian, T. P., & Siregar, R. R. (2024). Pengamatan sistem rantai dingin, pengujian mutu, rendemen, produktivitas dan kelayakan dasar pengolahan fillet ikan lemadang (*Coryphaena hippurus*) beku. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 6(2), 37–54.
- Septiyani, I., Wahyu, Y. I., dan Hariyadi, P. S. (2024). Persyaratan ekspor ke Amerika produk fillet ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) beku di PT. XYZ. *Chanos Chanos*, 22(1), 47–57.
- Sugiyono. 2022. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Tore, E. P., Soewarlan, L. C., dan Toruan, L. N. L. (2025). Rendemen produk sekunder padat pengolahan fillet ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) di PT. Matsyaraja Arnawa Stambhapura Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Bahari Papadak*, 6(2), 49–58.
- Vebrianti, W. O., Permadi, A., dan Afifah, R. A. (2024). Rendemen dan produktivitas tenaga kerja pada proses pengolahan fillet kakap merah beku (*Lutjanus spp.*) pada unit pengolahan ikan di Pasuruan–Jawa Timur. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia ke-24*, hlm. 371–378. DOI: 10.15578/psnp.13973.

- Velamala, G. R., Naranji, M. K., Kondamudi, R. B., & Netto-Ferreira, A. L. (2019). *DNA barcoding of commercially important snapper species (Lutjaniformes; Lutjanidae; Lutjanus) from Visakhapatnam, Central Eastern coast of India. Mitochondrial DNA Part A*, 30(4), 585–591.
- Wahyuningsih, Prihatiningsih, dan Ernawati. (2013). *Parameter populasi ikan kakap merah (Lutjanus malabaricus) di perairan Laut Jawa bagian Timur*. BAWAL: Widya Riset Perikanan Tangkap, 5(3), 175–179. DOI: 10.15578/bawal.5.3.2013.175-179.