

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian karakteristik hedonik dan kimiawi produk amplang ikan belanak menggunakan tepung singkong substitusi rumput laut *Kappaphycus alvarezii*, maka dapat disimpulkan:

- 1 Substitusi rumput laut *K.alvarezii* pada tepung singkong berpengaruh terhadap kenampakan dan tekstur amplang serta nilai protein, kadar air, kadar abu dan karbohidrat.
- 2 Amplang terpilih yaitu perlakuan substitusi rumput laut pada tepung singkong 20:30 (B) dengan karakteristik kimia kadar air 5,23%, kadar abu 1,32, kadar lemak 5,56%, kadar protein 12,76%, kadar karbohidrat 74,8%. Nilai kenampakan formula B dan E 6,6-7,08 dengan kriteria warna kurang cerah merata namun bersih, nilai bau formula B dan E 6,68-7,08 dengan kriteria cukup kuat spesifik produk, nilai rasa formula B dan E 6,84-7,64 dengan kriteria kurang kuat spesifik ikan dan nilai tekstur formula B dan E 7,56-7,64 dengan kriteria renyah padat.

### **5.2 Saran**

Untuk penelitian selanjutnya, maka disarankan untuk dilakukan penelitian tentang substitusi rumput laut dalam bentuk tepung pada pembuatan amplang yang diharapkan mampu menunjang nilai gizi serta nilai organoleptik hedonik kenampakan pada produk amplang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfisyahrica. 2015. Variasi Bagian Telur Dan Persentasenya Dengan Daging Ikan Pada Proses Pengolahan Amplang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Anam, K. 2015. Isolasi Senyawa Triterpenoid Dari Alga Merah (*Eucheuma cottonii*) Menggunakan *Kromatografi* Lapis Tipis (Klt) Dan Analisisnya Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis Dan Ftir. *Skripsi*. Fakultas Sains Dan Teknologi. Universitas Alam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Anna, C, N, A. 2016. Pengaruh Penggunaan Jumlah Tapioka Dan Soda Kue Terhadap Hasil Jadi Amplang Ikan Lele (*Clarias sp.*). *Journal Boga, Volume 5, No. 1, Edisi Yudisium Periode 02, Hal 265 – 273*.
- Apriland, A. 2010. Peranan Inhibitor Katepsin Alami dari Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dalam menghambat kemunduran mutu ikan bandeng (*chanos forskal*). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) dengan Variasi Proses Pengeringan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas. Sebelas Maret Surakarta.
- Ardiansyah, E. Lestari, S. Hanggita, S. 2014. Substitusi Tepung Ketan Dengan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) pada Pembuatan Engkak Ketan. *Jurnal Fishtech, Volume III, Nomor 01, 11*.
- Armita, D. 2011. Analisis Perbandingan Kualitas Air di Daerah Budidaya Rumput Laut dengan Daerah Tidak Ada Budidaya Rumput Laut, di Dusun Malelaya, Desa Punanga, Kec Mangarabombang, Kabupaten Takalar. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanudin, Makasar.
- Asyik, N. Hermanto. Hamsin, L. 2017. Kajian Substitusi Rumput Laut (*Euchuma Cottonii*) Dan Kacang Hijau (*Phaseolus aureus*) Dalam Pembuatan Dodol Terhadap Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi. *Prosiding Seminar Nasional, 20-21 09*.
- Amailiah, S. Munandar, A. Haryati, S. 2016. Pengaruh Penambahan Bubur Rumput Laut (*Kapappahyus alvarezii*) Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Payus (*Elops hawaiiensis*). Fakultas Pertanian, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. *Jurnal Perikanan Kelautan Vol. VI No.2*.

- Ariyani, M. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Duri Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Bubur Rumpu Laut (*Euchema cotani*) Terhadap Kadar Kalsium dan Serat Kasar Serta Kesukaan Kerupuk. *Sripsi*. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegora.
- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan Browning Process Pada Bahan Pangan. Jurusan Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana. Denpasar.
- Astawan, M. Koswara, S. Herdiani, F. 2004. Pemanfaatan Rumpu Laut (*Eucheuma cottonii*) Untuk Meningkatkan Kadar Iodium Dan Serat Pangan Pada Selai Dan Dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 15.
- Ananda, R. Yuwono, S, S. Wijayanti, N. 2017 Pengaruh Proporsi Minyak Dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Bumbu Betutu Instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.4:49-57, 10*.
- Astawan, M. Koswara, S. Herdiana, F. 2004 Pemanfaatan Rumpu Laut (*Euchema cotanii*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada selai dan Dodol. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Adha, N, W. Loekman, S. Sumarto. 2016. Pengaruh Penambahan Rumpu Laut (*Euchema cotani*) Terhadap Mutu Mie Basah. Fakultas Perikanan dan Ilmu kelautan. Universitas Riau.
- Badan Standar Nasional. 2006b. SNI 01-2354.2-2006. *Penentuan Kadar Air Total pada Produk Perikanan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- \_\_\_\_\_ 2006c. SNI 01-2354.1-2006. *Penentuan Kadar Abu Metode gravimetri Total Pada Produk Perikanan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- \_\_\_\_\_ 2006d. SNI 01-2354.4-2006. *Penentuan Kadar Protein Metode kjeldahl Total pada Produk Perikanan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- \_\_\_\_\_ 2006e. SNI 01-2354.3-2006. *Penentuan Kadar Lemak Total pada Produk Perikanan*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- \_\_\_\_\_ 2013. SNI 7762-2013. *Uji Mutu Hedonik Amplang Ikan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Dai, A. 2017. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Produk Empek-Empek Ikan Layang (*Decapterus macrosoma*) Menggunakn Tepung Sagu

(*Metroxylon* sp.) yang Difortifikasi Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo.

- Deslyana, L. Corputty. Rochima, E. 2007. Pengaruh Fortifikasi Iodium Asal Rumput Laut (*Gracillaria* sp.) Terhadap Karakteristik *tortilla chips*. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadajaran.
- Dewita, Syahrul. 2014. Fortifikasi Konsentrasi Protein Ikan Patin Siam Pada Produk Snack Amplang Dan Mi Sagu Instan Sebagai Produk Unggulan Daerah Riau. *Jurnal, Vol. 17 No. 2*. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau.
- Diharmi, A. Fardiaz, D. Andarwulan, N. Endang. Heruwati, S. 2016. Karakteristik Karagenan Hasil Isolasi *Eucheuma spinosum* (*alga merah*) dari Perairan Semenep Madura. *Jurnal Perikanan dan Kelautan 16,1 (2011) :117-124*.
- Dinas Perikanan dan kelautan, 2014 Data Statistik Produksi Perikanan Laut Provinsi Gorontalo. Gorontalo
- Dwijaya, O. Lestari, S. Hanggita, S. 2015. Karakteristik Mutu Kimia Pempek dan Potensi Cemaran Logam Berat (Pb dan Cd) di Kota Palembang. *ISSN. 2302-6936, Vol. 4, No.1. 57-66, 5*.
- Despita, R. Yuliasih, S. Rahmi, A. 2015 Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka terhadap Warna, Kerenyahan, dan Rasa Kerupuk Ampas Susu Kedelai. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian*.
- Farid, M. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman dalam Pelarut Air Terhadap Kadar Formalin Ikan Asin Belanak (*Mungil cephalus*). *Skripsi*. Fakultas sains dan teknologi. Universitas Islam Negeri. Maulana malik Ibrahim. Malang.
- Fathmawati, D. Abidin, P, R, M. Roesyadi, A. 2014. Studi Kinetika Pembentukan Karaginan dari Rumput Laut, *Jurnal Teknik Pomits. Vol. 3, no. 1, 2014 issn: 2337-3539*.
- Fadmi, A. 2013. Studi pemanfaatan pati sagu (*metroxylon* sp) dan daging belut (*monopterus albus*) dalam pembuatan sosis. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Riau Pekan baru.
- Fitrina, F. Ali, A. Fitriani, S. 2014. Rasio Lidah Buaya dan Rumput Laut terhadap Mutu Permen *jelly*. *Sagu. Vol. 13 no. 1 : 14-21*.

- Lala, H, F. Susilo, B. Komar, N. 2013 Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Mocaf, *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, Vol. 1 No. 2, 08.
- Listiyana, D. 2014. Substitusi Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) pada Pembuatan Ekado Sebagai Alternatif makanan tinggi Yodium pada anak sekolah. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Keolahragaan. Universitas Negeri Semarang.
- Laiya N, 2014. Formula dan Karakterisasi Kerupuk Ikan Gabus (*Channa striata*) yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu. *Skripsi*. Universitas Negeri Gorontalo.
- Handayani, R. Aminah, S. 2011. Variasi Substitusi Rumput Laut terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol. 02 No. 03.
- Harun, M. Montolalu, I, R. Suwetdja, K. 2013. Karakteristik Fisika Kimia Karagenan Rumput Laut Jenis *Kappaphygus alvarezii* pada Umur Panen yang Berbeda di Perairan desa Tihengo Kabupaten Gorontalo Utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol 1, No 1, 02.
- Hendrawati, Y, T. 2014. Analisis Kelayakan Industri Alkali Treated Cottonii Chips Atc Chips dari Rumput Laut Jenis (*Euchema cottonii*). *ISSN:2407-1846*. Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah. Jakarta.
- Hudaya, N, R. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) untuk Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Tahu Sumedang. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institute Pertanian Bogor.
- Hudha, I, M. Sepdwiyanti, R. Sari, D, S. 2012. Ekstrak Karagenin Dari Rumput Laut (*Eucheuma spinosum*) dengan Varisasi Suhu dan Pelarut. *Berkala Ilmiah Teknik Kimia*. Vol 1, NO 1, 04.
- Hasan, L. Yusuf, N. Mile, L. 2014. Pengaruh Penambahan *Kapapphygus alvarezii* Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Kue Tradisional Semprong. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, Vol 2, No 3, 09 2014. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Hasyim, N. 2016. Pemanfaatan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dalam Pembuatan Kerupuk Berbahan Dasar Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo.

- Hidayat, S. Zaini, A, M. Werdiningsih, W. 2015. Pengaruh Penambahan Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Terhadap Senyawa Protein Kerupuk Singkong (*Manihot utilissima*), *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol 1 No. 2, 11, 2015.
- Herni, Wahyuni, S. Asyik, N. 2017. Kajian Substitusi Bubur Rumput Laut Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Produk Mie Saguba (sagu dan ubi jalar orange). *Jurnal sains dan teknologi pangan vol. 2, no.4, p. 692-701*.
- Indriyani, A. 2007. Cookies tepung garut (*Maranta arundinaceae L.*) dengan pengkayaan serat pangan. *Skripsi*. Yogyakarta (ID). Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian.. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Janah, C, I. 2015. Kebiasaan Konsumsi Makanan Cepat Saji pada Siswa Kelas Viii Smp Negeri 1 Yogyakarta *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Teknik Boga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Karlina, B, D. 2017. Kandungan Fe pada Air Laut dan Ikan Belanak (*Valamugil seheli*) serta Keluhan Masyarakat Pesisir (Studi di panatai kamal kecamatan kamal kabupaten bangkalan). *Skripsi*. Kesehatan dan Kesehelamatan Kerja. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com). 10 Maret 2017.
- Kusrina, R. 2011. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Kerupuk, Perusahaan Kerupuk Cap Dua Gajah, Indramayu, Jawa Barat. *Skripsi*. Agribisnis. Fakultas Ekonomi Dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor.
- Kusumayanti, H. Astuti, W. R, T, D. Broto, W. 2017. Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan. *Jurna Gema Teknologi, Vol. 16 No. 3. 04*.
- Kesuma, P, C. Adi, C, A. Muniroh, L. 2015. Pengaruh Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) dan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap Daya Terima dan Kandungan Serat Pada Biskuit, *Jurnal Media Gizi Indonesia. Vol. 10, No. 2, Bln 07, Hlm. 146–150*.
- Mahanany, D. 2013. Pemanfaatan Tepung Kulit Singkong Sebagai Bahan Substitusi Pembuatan Mie Basah Ditinjau dari Elastisitas dan Daya Terima. *Karya Ilmiah. Diii Gizi*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Mohammad, Hudha, I. Sepdwiyanti, R. Sari, D, S. 2012. Ekstraksi Karaginan dari Rumput Laut (*Eucheuma spinosum*) dengan Variasi Suhu Pelarut dan Waktu Operasi. *Jurnal Berkala Ilmiah Teknik Kimia Vol 1, NO 1, 04*.
- Mustari, 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*ophiocephalus sriatus*) Sebagai Makanan Suplemen (*Food suplemet*). *Skripsi*. Program Study Ilmu Teknologi Pangan. Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Montolalu, S. Lontaan, N. Sakul, S. Mirah. 2013. Sifat Fisiko Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas l*). *Jurnal zootek. Vol.32 no.5*.
- Nur Sa'adah, A, D. 2017. Pembuatan produk *tortilla chips* rumput laut (*eucheuma cottonii*) dan ikan kembung (*rastrelliger sp.*). *skripsi*. Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Nur Afifah. Anjani, G. 2008. Sistem Produksi dan Pengawasan Mutu Kerupuk Udang Berkualitas Ekspor. Seminar Nasional PATPI.
- Pakaya, S, T. 2014. Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu (*Metroxylon sp.*) yang Disubstitusi dan DiFortifikasi dengan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Skripsi*. Universitas Negeri Gorontalo.
- Pakaya, T, S. Yusuf, N. Mile, L. 2014. Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu dengan Substitusi dan Fortifikasi Rumput Laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan, Vol II, No 4,12*.
- Palupi, N, S. Zakaria, F, R. Pragdimurt, E. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan, ENBP. Ilmu dan Teknologi Pangan. Fateta. Institut Pertanian Bogor.
- Prasetyowati, Jasmine, A, C. Agustiawan, D. 2008. Embuatan Tepung Karaginan dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Berdasarkan Perbedaan Metode Pengendapan. *Jurnal Teknik Kimia, No. 2, Vol. 15*.
- Putra, D. 2016. Penapisan Bakteri Penghasil Enzim Kitinolitik Padaterasi Udang Rebon (*mysis relicta*). *Skripsi*. Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.

- Putri, R, A. 2012 Pengaruh Kadar Air Terhadap Terhadap Tekstur dan Warna Terhadap Keripik Pisang Kepok (*Musa Parasidiaca formatypica*). *Jurnal Hasil Penelitian Program*. Studi Keteknikan Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin.
- Qosthari, S. 2016. Pengaruh Penggunaan Jumlah Tapioka Dan Soda Kue Terhadap Jadi Amplang Ikan Lele (*Clarias Sp.*). *Jurnal Vol. 5, No.1*. Pendidikan Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya.
- Rahman, M, A 2007 Mempelajari Karakteristik Kimia Dan Fisik Tepung Tapioka Dan Mocal (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut,"*Skripsi*", Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahman, S. Probowati, D, B. 2014. Strategi Bersaing Pada Industri Kerupuk Amplang. *Agrointek. Vol 8, no.2, Hal 96-97*.
- Ratnawati, R. 2013. Eksperimen pembuatankerupuk rasa ikan banyar dengan bahan dasar tepung komposit mocaf dan tapioka. *Skripsi*. Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Rahmawati, D, S. Zuraida, I. Hasanah, R. 2014. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cotanii*) pada Pengolahan bakso Ikan. *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis*.
- Rahmawati, A. 2010. Pemanfaatan Limbah Kulit Ubi Kayu (*Manihot utilissima* Pohl) dan Kulit Nanas (*Ananas comosus* I) pada Produksi Bioetanol Menggunakan *Aspergillus niger*. *Skripsi*. Biologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret.
- Rifansyah, A. 2016. Isolasi dan Karakterisasi Karaginan dari Alga Merah *Eucheuma cottonii* dengan Metode Pengendapan Garam Alkali. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Rosiani, 2011. Pembuatan Kerupuk dengan Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) Kaya Antioksidan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rusdiana, E. Santosa, B. 2006. Pemberian Daging Ayam dan *Baking Soda* Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Kerupuk Amplang. *Sains Vol, 6 No, 1 : Hal 97-100*.
- Rauf, N, H. 2015. Mutu Sosis Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) yang Disubstitusi Rumput Laut *Kapapphygus alvarezii*. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Rumana, D, P, D. 2016. Karakteristik Amplang Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) yang Dibuat dengan Variasi Jenis dan Jumlah Pati. *Sripsi*. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.



- Rosiani, N. Basito, Widowati, E. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris Fisik Dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) Dengan Metode Pemanggangan Menggunakan *Microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. VIII, No. 2, 07.
- Rasyid A. 2003. Beberapa Catatan Tentang Karaginan. *Jurnal Oseana* (28).
- Rusman, R, A. Kadirman. Caronge, W, M. 2016. Pengembangan Produk Kerupuk Udang Melalui Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas lam*) Dengan Variasi Lama Penggorengan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 2 (2016) : 135-148.
- Samson, H. 2018. Karakteristik Organoleptik dan Kimiawi Beserta Analisis Usaha Produk Amplang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Skripsi*. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Setiawan, D. 2015. Perubahan Karakteristik Mie Mojang (*Mocaf-jagung*) yang dibuat dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat. *Skripsi*. Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Soelama, J, J, H. Kepel, J, B. Siagian, V, K. 2015. Uji *Minimum Inhibitory Concentration* (mic) ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Sebagai Antibakteri Terhadap *Streptococcus Mutans*. *Jurnal e-GiGi*, Vol 3, No 2, 07.
- Sumarto, Rengi, P. 2014. Pengembangan Penerapan Produksi Bersih Hasil Pengolahan Perikanan Berbasis Ikan Patin. *Jurnal*. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Sulistiyowaty, D. 2009. Efek Diet Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* Terhadap Glukosa Darah Tikus Wistar yang Disuntik Aloksan. *Karya Tulis Ilmiah*. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Suryawan, S, E. 2006. Perbandingan Pengaruh Buah Bit (*Beta Yulgaris*) dengan Ikan Belanak (*Mulgil sp*) Terhadap Jumlah Lekosit Darah pada Penderita Lekopeni Akibat Kemot Terapi. *Karya ilmiah paripurna*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Rumah Sakit Kariadi. Semarang.
- Suleman, V. 2017. Formulasi dan Karakterisasi Nilai Sensori Dan Mutu Kimia Kerupuk Berbahan Dasar Ikan Gabus (*Canna striata*) dan Tepung Kulit Ubi Kayu (*Manihot esculenta cranzt*). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Negeri Gorontalo.

- Sugito, Hayati. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan pempek gluten. *Jurnal*. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Sumatra Selatan.
- Suseno, H, S. Suptijah, P. Wahyuni, S, D. 2004. Pengaruh Penambahan Daging Lumat Ikan Nilem (*Osthheochilus hasselti*) pada Pembuatan Simping Sebagai Makanan Cemilan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Vol.7.1*.
- Thariq, S, A. Swastawati, F. Surti, T. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembang (*rastrelliger neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamate Pemberi Rasa Gurih (*umami*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Vol 3 Nomer 3, Hal 104-111*.
- Titi, H. Zainudin, A. Nugroho, M. 2007. Pengaruh Pre Gelatinisasi Terhadap Karakteristik Tepung Singkong. *Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Yudharta.
- Tamrin, Sadimantara MS. 2014. Kadar Karaginan Terhadap Karakteristik Kimia Pasta Mete. *Jurnal Agriplus 24*.
- Wahyu, K, M. 2009. Pemanfaatan Pati Singkong Sebagai Bahan Baku *Edible Film*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Universitas Padjadjaran.
- \_\_\_\_\_ F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi, Mbrio Press. Bogor
- Winarno. 1997. Kimia Pangan dan Gizi Jakarta Gramedia Pustaka Utama
- \_\_\_\_\_ 2004. Kimia Pangan dan Gizi Jakarta Gramedia Pustaka
- Widodo, S. A. 2008. Karakteristik Sosis Ikan Kurusi (*Nemipterus nemotophorus*) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karagenan pada Penyimpanan suhu *Chiling* dan *Freezing*. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Wahyuningtias, N. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka dan Tepung Pisang Kepok Kuning. *Jurnal Pangan. Vol 3 No 2*, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Wiradhika, R, A. 2012. Studi Pengaruh Suhu dan Jenis Bahan Pangan Terhadap Stabilitas Minyak Kelapa Selama Proses Penggorengan. Makassar. Universitas Hasanuddin Fakultas Pertanian.
- Wardani R, J. 2014. Uji Protein dan Organoleptik Kerupuk Kombinasi Batang Pisang (*Musa paradisiacal*) dan Kulit Singkong (*Manihot utilissima*) dengan Penambahan Kunyit (*Curcuma domestica*): Naskah Publikasi: Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.

- Yuslinawati, Novitasari, R. 2016. Studi Perbandingan Tepung Tapioka dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Amplang Kerang Simpling (*Placuna placenta*) yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 5, No. 1, Hal 15-16.
- Yusuf, N. 2011. Karakterisasi Gizi Dan Pendugaan Umur Simpan Savory Chips Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*). *Tesis*. Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Zulaidah, A. 2011. Modifikasi Ubi Kayu Secara Biologi Menggunakan Starter Bimo-Cf Menjadi Tepung Termodifikasi Pengganti Gandum. *Tesis*. Program Paska Sarjana Universitas Diponegoro Semarang.
- Zulfa, I. 2018. Pengaruh Rasio Ikan Teri dan Rumput Laut *Euclima spinosum* terhadap Sifat Fisikokimia Nori. Artikel ilmiah. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram. Mataram.