

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., Dede., Dan Waysima. 2009. Buku Ajar Evaluasi Sensori Untuk Pangan Edisi 1. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Ipb. Bogor.
- Aisiyah, L.N. 2012. Kandungan Betakaroten, Protein, Kalsium, Dan Uji Kesukaan *Crackers* Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Dan Ikan Teri Untuk Anak Kep Dan Kva. (Skripsi). Universitas Diponegoro. Semarang.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Pt Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Arief, D. A 2012. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) Cilembu Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit. Skripsi. Universitas Atmajaya Yogyakarta. Yogyakarta. 85 Hlm.
- Ambarsari, I., Sarjana., Abdul, C. 2009. Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah.
- Amelia, M. R., Dkk. 2014. Penentuan Kadar Abu (Aoac 2005). Fakultas Ekologi Manusia. 1-3.
- Association Of Official Agricultural Chemist. 2005. *Methods Of Analysis*. Association Of Official Agricultural Chemist. Washington Dc.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Sni 01-2354.4: 2006. Cara Uji Kimia-Bagian 4: Penentuan Kadar Protein Dengan Metode Total Nitrogen Pada Produk Perikanan. Bsn. Jakarta. 12 Hlm.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. Sni 01-2354.1:2010. Cara Kimia-Bagian 1: Penentuan Kadar Abu Dan Abu Tak Larut Dalam Asam Pada Produk Perikanan. Jakarta. Bsn. 9 Hlm.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Sni 01-2354.2:2015. Cara Uji Kimia-Bagian 2: Penentuan Kadar Air Pada Produk Perikanan. Bsn. Jakarta. 12 Hlm.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Sni 01-2354.3:2017. Cara Uji Kimia-Bagian 3: Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan. Bsn. Jakarta. 8 Hlm.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Sni 2886:2015. Makanan Ekstrudat. Bsn. Jakarta.
- Bps. 2010. Produksi Tanaman Pangan Ubi Jalar. Badan Pusat Statistik Kabupaten Halmahera Utara.

- Courtenay, W.J. 2004. Snakeheads (Pisces, Channidae) – A Biological Synopsis And Risk Assessment. Us Geological Survey Circular; 1251, Series Ii.
- Desianti, G.R. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas* L) Kedalam Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Stick Rumput Laut. Skripsi. Bandung. Universitas Pasundan.
- Dhaneesh, K.V., Noushad, K.M., Ajith Kumar, T.T. 2012. Nutrition Evaluation Of Commercially Important Fish Species Of Lakshadweep Archipelago. India. Plos One 7(9): E45439. Doi:10.1371 Journal. Pone. 0045439.
- Enquiry. 2014. *Texture Analyzer*. <http://Www.Bestech.Com.Au/Texture-Analyzers/>. (Diakses Pada 25 Maret 2024).
- Fatmawati, Dkk. 2022. Penyuluhan Jajanan Sehat “Stik Ikan Nila” Pada Anak Sekolah Dasar Negeri 23 Kota Kendari. Jurnal Pengabdian Masyarakat. Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Kendari. Vol. 2 No 2.
- Fera, F. dkk. 2019. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Produk Stik Dengan Substitusi Daging Ikan Gabus (*Channa striata*). Jurnal Fish Protech. 2(2):148-156.
- Habeahan, Y.M. 2018. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Orange dan Tepung Daun Kelor Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Stick Kue Bawang, Kandungan Gizi, dan Daya Terimanya. (Skripsi). Universitas Sumatera Utara. Medan. 90 hlm.
- Imandira, P.A.N. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L.) Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Penerimaan Biskuit Balita Tinggi Protein dan β -karoten. (Skripsi). Universitas Diponegoro. Semarang.
- Irawan, M. A. 2007. Glikosa dan Metabolisme Energi. Sport Science Brief. 1(16) : 12-5.
- Juanda, D. dan B, Cahyono. 2000. Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.
- Kantun, W., Malik. A. A., Harianti. 2015. Kelayakan Limbah Padat Tuna Loin Madidihang (*Thunus albacares*) untuk Bahan Baku Produk di Versifikasi. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan. 18(3): 303-314.
- Khusnaini, N.S. dan Syainah, E. 2021. Formulasi Stik dari Kelakai (*Stenochlaena palustris*) dan Ikan Gabus (*Channa striata*) Produk Alternatif Tinggi Zat Besi. Jurnal Riset Pangan dan Gizi. Vol.3 No. 2.

- Lisyanto, N. Dan Septyan, A. 2009. Ikan Gabus (*Channa Striata*) Manfaat Pengembangan Dan Alternatif Teknik Budidayanya. Pusat Riset Perikanan Budidaya. Jakarta Selatan 12540.
- M, H. St. 2017. Analisis Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Makmur, S. 2004. Pertumbuhan Ikan Gabus (*Channa Striata Bloch*) Di Daerah Banjiran Talang Fatima DAS Sumatera Selatan. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia. Pusat Riset Perikanan Budidaya. 10(6): 1-6.
- Mestagensi, H., Maherawati., dan Fadly, D. 2021. Karakteristik Fisiko-Kimiadan Sensori Kue Stik Ikan Bilis (*Stolephorus Hamiltonii*) Jurnal Gizi Prima. Fakultas Pertanian. Universitas Tanjungpura. Vol 6. :105-109.
- Montolalu, S., Lontan, N., Sakul, S., dan Mirah, A. Dp. 2013. Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L*). Jurnal Zootek. Fakultas Peternakan. Universitas Sam Ratulangi. Manado. Vol 32. Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polkyrhizus*) Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Asam Sitrat Sebagai Pewarna Alami Makanan. No 5.
- Muflikhah, N. 2007. Domestikasi Ikan Gabus (*Channa Striata*). Prosiding Seminar Nasional Tahunan IV Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan. Jurusan Perikanan dan Kelautan Universitas Gadjah Mada. hlm.1-10.
- Mulyadi, dkk. 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) (Kajian Penambahan Telur Dan Cmc). Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 15 no. 1:25-36
- Niwedya, N.K. dkk. 2010. Analisis Kandungan β -karoten dan vitamin C dari Berbagai Varietas Ubi Jalar. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Nizori, A., Sihombing, N., dan Surhaini. 2020. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jambi. 30(2):228-233.
- Pakaya, S. T. 2014. Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu dengan Substitusi dan Fortifikasi Rumput Laut. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. Vol II. N0 4. UNG.
- Pratama, R.A. 2019. Pengaruh Pertandingan Tepung Terigu, Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L*) Dan Rusip Bubuk Terhadap Sifat

- Organoleptik Stik. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Primawestri, M., Sumardianto., Kurniasih, R.A. 2023. Karakteristik Stik Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) Dengan Perbedaan Rasio Daging Dan Tulang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. Vol 5. No1.
- Sarwono, B. 2005. Ubi Jalar Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sediaoetama, A.D. 1985. Ilmu Gizi Jilid 1. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat.
- Siburian, G. L., Firlianty., dan Evnaweri. 2022. Pengaruh Variasi Jenis Daging Ikan Yang Berbeda Terhadap Mutu Nugget Ikan. Fakultas Pertanian. Universitas Palangka Raya. 16(1) : 6-10.
- SNI Standar Nasional Indonesia 01-2713-2000. Kerupuk Ikan. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta. Departemen Perindustrian.
- Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono B., dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia Nomor 01-2886-200 tentang Makanan Ekstrudat. 2000. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(2). 66-73.
- Ulandari, A., D. Kurniawan dan A.S Putri. 2011. Potensi protein ikan gabus dalam mencegah kwashiorkor pada balita di Provinsi Jambi. Universitas Jambi.
- Ulfa, M., Wahjuningsih, S. B., dan Putri, A. S. 2002. Formulasi Stik Wortel (*Daucus carota L*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik. Jurnal. Fakultas Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Usman. 2009. Studi Pembuatan Sosis Berbasis Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Vodovotz, Y. 2013. Developing High-Quality Gluten-Free Bakery Products. Ohio Agricultural Research and Development Center. Ohio State University. USA. <https://www.oardc.ohio-state.edu/seeds/images/seed65.pdf>. Diakses pada 12 Agustus 2019.
- Wariyah, C., Anwar, C., Astuti, M., dan Supriyadi. 2007. Kinetika Penyerapan Air pada Beras. Agritech. 27(3):113.
- Weber, M. & Beaufort, L.F.D. 1992. The Fishes of the Indo Australian Archipelago. Vol IV. P 312-330.

- Widodo, Y. 1989. Prospek dan strategi pengembangan ubi jalar sebagai sumber devisa. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 8 (4): 83-88.
- Widowati, S. 2009. Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. *Tabloid Sinar tani* Edisi 6 Mei.
- Wijaya, G.A. 2010. “Kajian Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Serta Konsetrasi Gliseril Monostearat (GMS) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Muffin”. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wirjatmadi, B. M., Adrianti., dan Purwati. S. 2002. Pemanfaatan Rumput Laut (*Euchema Cottoni*) dalam Meningkatkan Nilai Kandungan Serat dan Yodium tepung Terigu dalam Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Penelitian Medika Eksakta*. 13(1): 11-17.