

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, I. D. R., Dase Hunaefi, S. T. P., St, M. F., & Nurtama, I. B. (2024). *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Bumi Aksara.
- Adhamatika, A., Brilliantina, A., Sari, E. K. N., Wijaya, R., Triardianto, D., & Sucipto, A. (2023). Analisis neraca massa dan energi pembuatan keripik kentang (*Solanum tuberosum* L). *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 2(1), 69-76.
- Agustina, W. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Tapioka Terhadap Mutu Bakso Ikan Lele Yang Diberi Asap Cairsecara Sensori. *Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian (Stiper) Dharma Wacana Metro*.
- Agustini, S., Priyanto, G., Hamzah, B., Santoso, B dan Pambayun, R. (2015). Pengaruh Modifikasi Proses terhadap Kualitas Sensoris Kue Delapan Jam. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 26(2), 107-115.
- AhligizilD. (2018). Nilai Kandungan Gizi Ikan Kembung Segar. Diakses pada 16 April 2025 di <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/908/nilai-kandungan-gizi-ikan-kembung-oci-segar>.
- AhligizilD. (2018). Nilai Kandungan Gizi Ikan Lidah Segar. Diakses pada 01 Juni 2024 di <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/901/ikan-lidah-segar>.
- Aisah, A., Harini, N., & Damat, D. (2021). Pengaruh waktu dan suhu pengeringan menggunakan pengering kabinet dalam pembuatan MOCAF (*modified cassava flour*) dengan fermentasi ragi tape. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2), 172-191.
- Alifah, T., Junianto, I. Rostini & R. I. Pratama. (2020). *Addition of Nile Fish Protein Concentrate to Find Its Preferred Level in Cakwe*. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research*, 10(1), 19-27. doi: 10.9734/AJFAR/2020/v10i1130170.
- Alina, D. N., & Madduppa, H. (2020). Identifikasi ikan lidah Cynoglossus arel (Bloch & Schneider, 1801) berdasarkan Morfometrik dan DNA Barcoding yang diperdagangkan di Tempat Pelelangan Ikan Muara Angke. *BAWAL Widya Riset Perikanan Tangkap*, 12(1), 31-39.
- Alyani, F., Ma'ruf, W. F., & Anggo, A. D. (2016). Pengaruh lama perebusan ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk) pindang goreng terhadap kandungan lisin dan protein terlarut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 88-93.
- Amalia, I. D. W. (2018). Pengaruh Kombinasi Tepung Tapioka dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Malang*.
- Amelia, . Kusumiyati & Farida (2023). Analisis Kadar Air, Susut Bobot, dan Warna (L^* , a^* , dan b^*) pada Paprika Hijau (*Capsicum annuum* var *Grossum*) dengan Jenis *Edible Coating* Berbeda. *Paspalum: Jurnal Ilmiah Pertanian*, 11 (2): 294-301. Universitas Padjajaran.
- Anwar, C., & Irhami, M. K. (2018). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan terhadap Mutu Abon Ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2), 138-147.

- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.*
- Apriadi, H. Z. A., & Bintoro, N. (2011). Analisis Perpindahan Panas Dan Massa Proses Pengeringan Jagung Tongkol Pada Beberapa Metode Pengeringan Sederhana, (online).
- Aprilianti, F. N. (2016). Pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap kadar protein, kadar air, kadar betakaroten dan daya terima pada bakso ikan lele. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember.
- Arkanti, L. W. (2007). Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Sensori Beras Pandan Wangi, Morneng, dan BTN.
- Aryati E, E., & Suci Dharmayanti, A. W. (2014). Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus* sp) Terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi. *Odonto : Dental Journal*, 1(2).
- Asmawit dan Hidayati. (2014). Pengaruh Suhu Penggorengan dan Ketebalan Irisan Buah terhadap Karakteristik Keripik Nanas Menggunakan Penggorengan *Vacuum Frying*. *Jurnal Balai Riset dan Standardisasi Industri Pontianak*.4(2): 115-121.
- Asmoro, L.C., Kumalaningsih, S. & Mulyadi, A.F. (2013). Karakteristik organoleptik biskuit dengan penambahan tepung ikan teri nasi (*Stolephorus spp.*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Astro Mesin. (2024). Mesin *Vacuum Frying* Andaro MVF-01 Astro 1.5 kg. Diakses pada tanggal 02 Juli 2024. <https://astromesin.com>.
- Astuti, R. M. (2019). Kualitas bakso daging ayam hasil pemanfaatan putih telur limbah praktek mata kuliah pastry dan bakery sebagai bahan pengenyal alami ditinjau dari aspek inderawi. *Teknoba: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 7(1), 53-60.
- Aziz A. F., Nematollahi, A., Siavash, & SaeiDehkordi, S. (2013). *Proximate composition and fatty acid profile of edible tissues of Capoeta damascina (Valenciennes, 1842) reared in freshwater and brackish water. Journal of Food Composition and Analysis*, 32, 150-154.
- Aziza, T., Affandi, D. R., & Manuhara, G. J. (2015). Bakso ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan *filler* tepung gembili sebagai fortifikan inulin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 77-83.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. *BSN (Badan Standarisasi Nasional)*, 2-14.
- Badan Standardisasi Nasional. 2017. SNI 7266:2017. Bakso Ikan. Jakarta : Dewan Standardisasi Nasional.
- Baitirahman, A. N., Rahmadewi, Y. M., & Pangastuti, P. M. (2019). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus oestreatus*) dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *Journal of Food and Culinary*, 2(2), 85-90.
- Botutihe, F., & Rasyid, N. P. (2018). Mutu kimia, organoleptik, dan mikrobiologi bumbu bubuk penyedap berbahan dasar ikan roa asap (*hermihampus far.*). *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 6(3), 16-30.

- Bouchon, P. (2009). Understanding oil absorption during deep-fat frying. *Advances in food and nutrition research*, 57, 209-234.
- Bulkaini, B., Kisworo, D., Sukirno, S., Wulandani, R., & Maskur, M. (2020). Kualitas Sosis Daging Ayam Dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI) Indonesian Journal of Animal Science and Technology*, 6(1), 10-15.
- Codex Alimentarius. (1990). General Standard for Food Additives - Codex Stan 452a. International Food Standards.
- Costa, W. Y., & Manihuruk, F. M. (2021). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kerupuk Daging Dengan Penambahan Tepung Tapioka Dan Waktu Pengukusan Berbeda. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 5(1), 9-14.
- Cui, H., Jia, C., Hayat, K., Yu, J., Deng, S., Karangwa, E., Duhoranimana, E., Xia, S & Zhang, X. (2017). *Controlled formation of flavor compounds by preparation and application of Maillard reaction intermediate (MRI) derived from xylose and phenylalanine. RSC advances*, 7(72), 45442-45451.
- Damalas, D., Katsanevakis, S., Maravelias, C. D., & Karageorgis, A. P. (2016). Habitat selection of flatfish in relation to Spatial, temporal and environmental parameters in the Aegean sea.
- Damayati, D. S., Jastam, M. S., & Faried, N. A. (2017). Analisis Kandungan Otak-Otak Ikan Kembung (*Rastrelliger Brachyoma*) Substitusi Buah Lamun (*Enhalus Acoroides*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat. *Al-Sihah: The Public Health Science Journal*.
- De Garmo. (1984). Materials and Processes in Manufacture, Edisi ke 7. Jakarta: PT. Pradaya Paramita.
- Dewanti, J. (2020). Nilai Kandungan Gizi Bakso Ikan. Diakses pada 16 April 2025 di <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/2210/bakso-ikan>.
- Diamante, L. M., Shi, S., Hellmann, A., & Busch, J. (2015). *Vacuum frying foods: products, process and optimization. International Food Research Journal*, 22(1), 15.
- Direktorat Gizi Depkes RI. (2009). Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Dynda, S. P. (2022). Status Keberlanjutan Pemanfaatan Ikan Kembung Lelaki, *Rastrelliger kanagurta* (Cuvier, 1816) Di Perairan Teluk Lampung.
- Elinda Y. (2007). Produksi Keripik Daging Dengan Perlakuan Jenis Tepung Yang Digoreng *Vacuum Frying*. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fadhlillah, Rizky, And Amri Ramadhan Dwi Putra. (2018). Kaji Eksperimen Kinerja Pompa Vakum Sistem Torak Pada Mesin *Vacuum Frying* Sistem Torak. (*Doctoral dissertation*, Universitas 17 Agustus 1945).
- Fan, L. P., Zhang, M., & Mujumdar, A. S. (2005). *Vacuum frying of carrot chips. Drying technology*, 23(3), 645-656.

- Fennema, O. R. (2008). *Fennema's food chemistry*. S. Damodaran, & K. L. Parkin (Eds.). Boca Raton: CRC press.
- Ferdianti, A. (2022). Mempelajari Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian di Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) Lembang Bandung Jawa Barat. *Praktik Kerja Lapangan*. Politeknik Enjiniring Pertanian Indonesia.
- Fitriani, F., Ramadani, N., Afilah, N., Sarinayanti, S., & Samsinar, S. (2024). Modifikasi Dan Inovasi Olahan Ringan Bakso Ayam Menjadi Keripik Basreng. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 1885-1891.
- Fitriyani, E., Nueaenah, N., & Nofreena, A. (2017). Tepung ubi jalar sebagai bahan filler pembentuk tekstur bakso ikan. *Jurnal Galung Tropika*, 6(1), 19-32.
- Frakolaki, G., Kekes, T., Bizymis, A.-P., Giannou, V., & Tzia, C. (2023). *A review on the frying process: Methods, models and their mechanism and effect on quality*. *Food Research International*, 167, 112698.
- Frederick, K., Magboo, A., Mabituin, M., Madjilon, F., Ann, J., Abigail, J. (2017). Effects of Substituting Egg With Lacatan Banana Flesh As Binding Agent. in: Conf. Pap., hal. 1–10.
- Froese, Rainer and Pauly, Daniel, eds. (2014).
- Gao, Y., Qin, R., Wu, R., Xiong, Q., Huang, Q., & Liu, R. (2023). Formation regularity of AGEs in fish patties under the synergistic action of pre-oxidized oil and air frying. *Journal of Food Composition and Analysis*, 120, 105340.
- Habibah, U., Nurlaili, N., Amalia, Z., & Fona, Z. (2018). Pelatihan Pemanfaatan Daging Ikan Bulan Pada Pembuatan Kerupuk Ikan Yang Bebas Dari Bahan Tambahan Makanan Sintetis Di Desa Jambo Timu Kecamatan Blang Mangat Kota Lhokseumawe. *Jurnal Vokasi*, 2(1), 52-59.
- Hadipernata, M. R. (2006). Rachmat dan Widaningrum. 2006. Pengaruh suhu pengeringan pada teknologi Far Infrared (FIR) terhadap mutu jamur merang kering (*Volvariella volviciae*). Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian, 2(2), 62-69.
- Hafid, H., Suryaningsi, D. P., Indi, A., & Ananda, S. H. (2022). Pengaruh Jenis Tepung Terhadap Kualitas Organoleptik Bakso Goreng. *Jurnal Peternakan Unggul*, Hal. 1-18.
- Hariono, B., Bakri, A., & Kurnianto, M. F. (2018). Uji Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Keripik Nangka Hasil Modifikasi Mesin *Vacuum Frying* Sistem Pendingin Pancuran. J-Dinamika: *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1).
- Herminingsih, H. (2017). Penerapan inovasi teknologi mesin penggorengan vakum dan pelatihan olahan kripik buah di Kelompok Usaha Bersama (KUB) Ayu di Kelurahan Kranjingan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 17(2).
- Heveni, E., Suseno, T. I. P., & Setijawati, E. (2018). Pengaruh proporsi ubi jalar oranye dan tapioka terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik keripik ubi jalar oranye. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 17(1), 36-42.

- Hidayatulloh, S., Darsono, D., & Riptanti, E. W. (2024). Strategi Pengembangan Usaha Mikro Keripik Bakso Goreng Sumber Rejeki Dengan Pendekatan SPACE. *Jurnal E-Bis*, 8(1), 241-262.
- Hunaefi, D., & Ulfah, F. (2019). Pendugaan umur simpan produk *pastry* dengan *quantitative descriptive analysis* (QDA) dan metode arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(2), 72-78.
- Husna, A., Handayani, L., & Syahputra, F. (2020). Pemanfaatan tulang ikan kambing-kambing (*Abalistes stellaris*) sebagai sumber kalsium pada produk tepung tulang ikan. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 7(1), 13-20.
- Hustiany, R. (2016). Reaksi *maillard* pembentuk citarasa dan warna pada produk pangan. Universitas Lambung Mangkurat Press.
- Ikasari, D., Suryaningrum, T. D., Arti, I. M., & Supriyadi, S. (2017). Pendugaan umur simpan kerupuk ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) panggang dalam kemasan plastik metalik dan polipropilen. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 12(1), 55-70.
- Ikhsan, M., Muhsin, M., & Patang, P. (2016). Pengaruh variasi suhu pengering terhadap mutu dendeng ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2, 114-122.
- IL-Firdaus, R. N. (2018). Pengaruh Suhu Dan Ketebalan Irisan Bakso Udang Terhadap Sifat Kimia Keripik Bakso Udang Menggunakan Mesin *Vacuum Frying* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Indaryanto, F. R., Tiuria, R., Wardiatno, Y., & Zairion. (2018). Ikan Kembung *Scombridae: Rastrelliger sp*: Genetik, Biologi, Reproduksi, Habitat, Penyebaran, Pertumbuhan dan Penyakit (1st ed.). PT Penerbit IPB Press.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2014). Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profil Analysis*) Dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* (2), 106-117.
- Iskandar, H., Patang, P., & Kadirman, K. (2018). Pengolahan talas (*Colocasia esculenta L., schott*) menjadi keripik menggunakan alat *vacuum frying* dengan variasi waktu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(1), 29-42.
- Ismed. (2016). Analisis Proksimat Keripik Wortel (*Daucus carota L.*) pada Suhu dan Lama Penggorengan yang Berbeda Menggunakan Mesin *Vacuum Frying*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(2), 25-32.
- Jager, Z., Kleef, H. L., & Tydeman, P. (1993). The distribution of 0-group flatfish in relation to abiotic factors on the tidal flats in the brackish Dollard (Ems estuary, Wadden Sea). *Journal of Fish Biology*, 43, 31-43.
- Jamaluddin, J., Rahardjo, B., Hastuti, P., & Dirawan, G. D. (2016). *The evaporation of water and oil absorption during the vacuum frying of fruit chips*. *Global Journal of Engineering Education*, 18(2), 111-118.
- Jamaluddin, J., Rahardjo, B., Hastuti, P., & Rochmadi, R. (2011). Model Perubahan Warna Kripik Buah Selama Penggorengan Vakum. *Agritech*, 31(4), 333-343.

- Junianto, J., Aufa, I., Banafsaj, K., & Zakira, H. (2024). Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Berbahan Baku Daging Ikan Pelagis Kecil. *Jurnal Perikanan Tropis*, 11(1), 14-26.
- Jupri, A., Putri, A., Lingking, F. P., Rozi, T., & Prasedya, E. S. (2022). Inovasi olahan produk masyarakat berupa cilok menjadi keripik basreng. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2), 105-108.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) Provinsi Jawa Timur. (2023). Produksi Perikanan Tangkapan Laut.
- Kemp S E., Hollowood T and Hort J. (2009). *Sensory Evaluation A Practical Handbook*. Wiley Blackwell. United Kingdom.
- Koswara, H. (2009). Teknologi Pengolahan Aneka Kerupuk. Produksi Ebook Pangan.com.
- Kuntari, A. N. (2015). Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan (*Eucheuma cottonii Doty*) Pada Proses Pembuatan Bakso Nabati Dari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) (*Doctoral dissertation*, UAJY).
- Kurniawati, A. D., (2023). Pengembangan Produk Pangan: Rancangan Penelitian dan Aplikasinya. Malang: UB Press.
- Kusnandar, K., Harisudin, M., Qonita, R. A., & Riptanti, E. W. (2021). Perbaikan kemasan kripik basreng untuk meningkatkan perluasan pasar pada UKM Suki. *Minda Baharu*, 5(2), 144-154.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., & RJ, S. H. (2013). Karakteristik dan mutu teh bunga lotus (*Nelumbo nucifera*). *Fishtech*, 2(1), 9-21.
- Laiya, N., Harmain, R. M., & Yusuf, N. (2014). Formulasi kerupuk ikan gabus yang disubstitusi dengan tepung sagu. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2(2), 81-87. doi: 10.37905/.v2i2.1258.
- Lastriyanto, A., Maharani, D. M., Hendrawan, Y., & Nisaaâ, R. (2019). Pengaruh Suhu dan Ketebalan Irisan Bakso Udang Terhadap Sifat Kimia Keripik Bakso Udang Menggunakan Mesin *Vacuum Frying*. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(1), 78-86.
- Mahasanti, F. C. (2017). Sifat kimiawi dan kesukaan bakso ayam dengan variasi perbandingan daging dengan tepung sagu. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.
- Manurung, D. C., Pato, U., & Rossi, E. (2017). Karakteristik kimia dan mutu sensori bakso ikan patin dengan penggunaan tepung bonggol pisang dan tapioka (*Doctoral dissertation*, Riau University).
- Manurung, H. J., Swastawati, F., & Wijayanti, I. (2018). Pengaruh penambahan asap cair terhadap tingkat oksidasi ikan kembung (*Rastrelliger sp*) asin dengan metode pengeringan yang berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 30-37.
- Manurung, O. (2011). Pengaruh suhu dan waktu penggorengan hampa terhadap mutu keripik ikan lemuru (*Sardinella longiceps*). *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Martínez-Delgado, A. A., Khandual, S., & Villanueva-Rodríguez, S. J. (2017). Chemical stability of astaxanthin integrated into a food matrix: Effects of food processing and methods for preservation. *Food Chemistry*, 225, 23-30.
- Mohsin, G. F., Schmitt, F. J., Kanzler, C., Hoehl, A., & Hornemann, A. (2019). PCA-based identification and differentiation of FTIR data from model melanoidins with specific molecular compositions. *Food chemistry*, 281, 106-113.
- Montolalu, S. N., S. Lontaan, Sakul, dan A. D. P. Mirah. (2013). Sifat fisik-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Zootek*. 32(5): 1 – 13.
- Muttaqin, B., T. Surti, dan I. Wijayanti. (2016). Pengaruh Konsentrasi *Egg White Powder* (EWP) Terhadap Kualitas Bakso dari Ikan Lele, Bandeng, dan Kembung. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(3): 9-16.
- Nalendrya, I., Ilmi, I. M. B., & Arini, F. A. (2016). *Long Jawed Mackerel Fish Sausages (Rastelliger kanugarta L) As Food Sources of Omega 3*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 71-75.
- Nelwida, N., Berliana, B dan Nurhayati, N. (2019). Kandungan Nutrisi *Black Garlic* Hasil Pemanasan dan Waktu Berbeda. *Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan*, 22(1), 53-64.
- Nofrianti, R. (2013). Metode *freeze drying* bikin keripik makin *crunchy*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 1.
- Novianti, T. (2020). Kajian pemanfaatan daging ikan kembung (*Rastrelliger Spp*) sebagai bahan penyedap rasa alami non msg dengan pendekatan bioekonomi perikanan. *Barakuda 45: Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*, 2(2), 56-68.
- Novitasari, T. M., Rohmi, R., & Inayati, N. (2019). Potensi Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*) Sebagai Bahan Media Alternatif untuk Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Analis Medika Biosains (JAMBS)*, 6(1), 1-15.
- Nugroho, H. C., Amalia, U., & Rianingsih, L. (2019). Karakteristik fisiko kimia bakso ikan rucah dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 47-55.
- Nugroho, S. (2008) *Stastitika Multivariat Terapan*. 1st edn. Edited by J. Rizal. UNIB Press Bengkulu.
- Nurainy, F., Nurdjanah, S., Nawansih, O., & Hidayat, R. (2013). Pengaruh konsentrasi *cacl2* dan lama perendaman terhadap sifat organoleptik keripik pisang muli (*Musa paradisiaca* L.) dengan penggorengan vakum (*Vacuum Frying*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 18(1), 78-90.
- Oke, E.K., Idowu, M.A., Sobukola, O.P., Adeyeye, A.A.O., Akinsola, A.O. (2017). Frying of Food: A Critical Review. *Journal of Culinary Science & Technology*, pp.1-23.

- Praseptiangga, D., Maheswari, D. E., & Parnanto, N. H. R. (2020). Pengaruh aplikasi edible coating hidroksi propil metil selulosa dan metil selulosa terhadap penurunan serapan minyak dan karakteristik fisikokimia keripik singkong. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 79-83.
- Prasetyo R, Nuhriawangsa AMP, dan Swastie W. (2013). Pengaruh Lama Perebusan terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Abon dari Bagian Dada dan Paha Ayam Petelur Afkir. *Sains Peternakan* 10 (2): 108-114.
- Prastya, O.A., I Made, S. Utama, and N.L. Yulianti (2015). Pengaruh Pelapisan Emulsi Minyak Wijen dan Minyak Sereh Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum Mill*). *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)*. 3(1): 1-10.
- Pratama, R., Rohmah, T., Liviawaty, E., Rochima, E., & Rostini, I. (2022). Identifikasi Komponen Flavor Volatil Ikan Kembung Segar (*Rastrelliger sp.*). *Jurnal Lemuru*, 4(3), 205-214.
- Primadini, V., Vatria, B., & Novalina, K. (2021). Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku dan Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila. *Manfish Journal*, 2(2), 8-15.
- Purwanti, M., Jamaluddin, J., & Kadirman, K. (2017). Penguapan air dan penyusutan irisan ubi kayu selama proses pengeringan menggunakan mesin *cabinet dryer*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 127-136.
- Puspitasari, L. (2021). Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Coataricensis*) Terhadap Ph Dan Tpc (*Total Plate Count*) Bakso Daging Puyuh (*Coturnix Coturnix Japonica*) (*Doctoral dissertation*, Universitas Islam Lamongan).
- Putra, A., Dahlan, I., & Pratama, A. (2018). Substitution of anchovy waste flour for fish meal as conventional feed on quail performance (*Coturnix-coturnix japonica*). *Indonesian Journal of Agricultural Research*, 1(2), 105-111.
- Putri, M. H., Sukini & Yodong. (2017). Mikrobiologi. I. Edited by A. Sosiawan dan Suparmi. Jakarta: Kementerian Kesehatan Indonesia.
- Rahmadhani, Rosalia, and Kiki Fibrianto. "Proses Penyiapan Mahasiswa Sebagai Panelis Terlatih Dalam Pengembangan Lexicon (Bahasa Sensori) Susu Skim Uht Dan Susu Kaya Lemak Uht [In Press Januari 2016]." *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 4.1 (2016).
- Rahman, F., Noviasy, R., & Prabowo, S. (2021). Substitusi kacang hijau dan kacang merah pada kue cubit (alternatif pangan untuk mengatasi anemia gizi besi (Fe) pada remaja). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(1), 3589-3602.
- Rahman, S., & Dwiani, A. (2021). Pengaruh substitusi tepung tapioka dan tepung terigu serta lama waktu pengukusan terhadap mutu kerupuk sape. *Jurnal Triton*, 12(1), 45-57.
- Rahmawati D., Nuri A., Hanifah N. L. (2015). Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA). *Jurnal Mutu Pangan* 2(2): 80-86.

- Ramadhani, T., Anggo, A. D., & Purnamayati, L. (2022). Pengaruh Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) terhadap Kualitas Keripik *Effect of Fortification with Mackerel (Rastrelliger sp.) Fish Protein Concentrate on Chips Quality*.
- Rao, S. A., Hendricks, B., Gray, A., & Singh, P. (2023). *Culinary treatments affect sensory attributes and consumer preference for sweet potato cultivars*.
- Rasyid, N. P., Hartulistiyoso, E., & Fardiaz, D. (2017). Aplikasi microwave untuk disinfestasi *Tribolium castaneum* (Herbst.) serta pengaruhnya terhadap warna dan karakteristik amilografi terigu. *agriTECH*, 37(2), 183-191.
- Ratnasari, D., Wening, D. K., Dewi, Y., & Qomariyah, R. N. (2021). Bakso sapi ikan kembung sebagai alternatif jajanan sehat tinggi protein untuk anak sekolah dasar. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 3(01), 9-16.
- Rizqy, Y., Musfiati, M., Yani, P., Amanda, V., Haris, A., & Hasbiadi, H. (2021). Analisis pendapatan warung bakso moro seneng. *Agribios*, 19(1), 29-36.
- Rohmah, S. A., Hapsari, D. R., & Puspasari, E. (2024). Kajian pustaka: penggunaan ikan kembung sebagai upaya peningkatan kadar protein produk. *Karimah Tauhid*, 3(10), 11564-11572.
- Rosanti, S. A., Irawan, I., Zuraida, I., Diachanty, S., & Pamungkas, B. F. (2022). Efektivitas suhu setting pada gel surimi ikan bulan-bulan (*Megalops cyprinoides*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 27(2), 186-191.
- Rosiani, N., Basito, B., & 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*, 8(2), 84-98.
- Rosida, D. F., Syehan, B., Happyanto, D. C., Anggraeni, F. T., & Hapsari, N. (2020). Keripik Salak *Vacuum Frying* Sebagai Alternatif Pengembangan Produk Inovatif Di Daerah Agroklimat Bangkalan Madura. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Service)*, 4(1), 23-30.
- Ruri, W. (2011). Kajian Rekayasa Proses Penggorengan Hampa dan Kelayakan Usaha Produksi Keripik Pisang. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Saeleaw, M., & Schleining, G. (2011). Effect of frying parameters on crispiness and sound emission of cassava crackers. *Journal of Food Engineering*, 103(3), 229-236.
- Sakinah, A., Yuliani, S., & Rosida, A. (2016). Pengaruh jenis bahan baku terhadap karakteristik fisik dan kimia abon ikan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(1), 66-75.
- Sari, E. K. M. (2021). Manajemen Produksi Olahan Ikan Bentuk (*Scallop*) Pada PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo Praktik Kerja Lapangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Sayyad, R. (2017). Effects of deep-fat frying process on the oil quality during french fries preparation. *Journal of food science and technology*, 54(8), 2224-2229.

- Septhyani, A. D., Pratama, R. I., Haetami, K., & Liviawaty, E. (2024). Identifikasi Senyawa Flavor Nonvolatil Pada Ikan Kembung Segar (*Rastrelliger sp.*). *Jurnal Perikanan Unram*, 14(3), 1264-1271.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor : Institut Pertanian Bogor Press.
- Silaban, A. P., Hasan, B., dan Leksono, T. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Daging Ikan Jelawat (*Leptobarbus hoevenii*) dari Ukuran Berbeda. Disertasi. Universitas Riau, Pekanbaru.
- Sinaga, D. D., Herpandi, H., & Nopianti, R. (2017). Karakteristik bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*) dengan penambahan karagenan, isolat protein kedelai, dan sodium tripolyphospat. *Fishtech*, 6(1), 1-13.
- Sipahutar, Y. H., Alhadi, H. A., Arridho, A. A., Asyurah, M. C., Kilang, K., & Azminah, N. (2021). Penambahan Tepung *Gracilaria sp.* terhadap Karakteristik Produk Terpilih Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan* (JKPT), 4(1), 21-29.
- Smith, A., Liline, S., & Sahetapy, S. (2023). Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah (*Salacca Edulis*) Di Desa Riring Dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 10(1), 51-57.
- Standar Nasional Indonesia. (2016). Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska. SNI 8272:2016. Badan Standarisasi Nasional.
- Stephenson, R. L., & Smedbol, R. K. (2018). Small Pelagic Species Fisheries. In J. H. Steele (Ed.), *Encyclopedia of Ocean Sciences* (3rd ed., pp. 468–473). Academic Press.
- Suciati, F., Mukminah, N., & Triastuti, D. (2022). Pengaruh Penambahan Putih Telur Terhadap pH, Densitas, Stabilitas Emulsi dan Warna Mayonnaise. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 10(2), 144-154.
- Suilowati & Dewati, R. (2021). Pengolahan Daging Ikan Kembung Untuk Membuat Kerupuk Ikan Sebagai Camilan Bergizi. *Jurnal Abdimas Teknik Kimia*. Vol 02(1):6-9.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media litbangkes*, 25(4), 235-242.
- Suryadi, R. A., & Harahap, L. A. (2016). Uji suhu penggorengan keripik salak pada alat penggorengan vakum (*vacuum frying*) tipe vacuum pump. *J. Rekayasa Pangan dan Pert*, 4(1), 116-121.
- Suryanto, R. (2018). Rendemen dan FisikoKimia Keripik Nangka Berdasar Masa Masak Optimal Buah. *Indonesian Green Technology Journal*.
- Susanna, S., P.Jamaluddin & Kadirman. (2017). Perpindahan Panas Pada Makanan Berpati (Kerupuk Udang) Selama Proses Penyangraian Menggunakan Pasir Sebagai Media Penghantar Panas. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3:72-79.

- Swastawati, F., Syakur, A., Wijayanti, I., & Riyadi, P. H. (2019). Teknologi Pengeringan Ikan Modern.
- Tambunan, B.Y., Sentosa, G., Lubis, L.M. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Bubuk Bumbu Sate Padang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(2):258 – 266.
- Tarigan, N. N. (2020). Mutu bakso ikan kakap (*Lutjanus bitaeniatus*) dengan penambahan bubur rumput laut (*Euchema cottoni*). *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(2), 127-135.
- Thaib, A., Nazlia, S., Zuhryanil, R., Alfis, N. F., Syahputra, F., Handayani, L., & Naufal, A. (2021). Pelatihan pengolahan kerupuk ikan tongkol: upaya meningkatkan ketahanan pangan masyarakat gampong tibang kecamatan syiah kuala kota banda aceh provinsi aceh. *Jurnal Abdimas*, 2(1), 6-11.
- Thariq, A. S., Swastawati, F., & Surti, T. (2014). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (umami). *Jurnal pengolahan dan bioteknologi hasil perikanan*, 3(3), 104-111.
- Trisnawaty, Yulia. (2017). Hubungan Antara Konsep Diri Akademik Dengan Pengambilan Keputusan Melanjutkan Pendidikan Ke Perguruan Tinggi Pada Remaja Akhir. [Thesis]. Riau: Universitas Islam Riau.
- Umami, V. A. (2015). Sintesis Biodiesel Dari Minyak Jelantah Dengan Gelombang Mikro. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Utomo, D., Murtadlo, K., & Novia, C. (2016). Pemanfaatan limbah biji nangka menjadi dodol dan kerupuk. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 7(3).
- Vahdati, M., Moradi, M., & Shamsborhan, M. (2020). Modeling and optimization of the yield strength and tensile strength of Al7075 butt joint produced by FSW and SFSW using RSM and desirability function method. *Transactions of the Indian Institute of Metals*, 73, 2587-2600.
- Wardhani, D. H., Aryanti, N., Murvianto, F., & Yogananda, K. D. (2016). Peningkatan kualitas glukomanan dari *amorphophallus oncophyllus* secara enzimatik dengan α -amilase. *Jurnal inovasi teknik kimia*, 1(2).
- Wenno, M. R., Leiwakabessy, J., Wattimena, M. L., Lewerissa, S., Savitri, I. K., br Silaban, B., ... & Tupan, J. (2022). Komposisi Kimia dan Profil Asam Amino dari Hidrolisat Enzimatik Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*). *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 2(2), 169-173.
- Widati AS, ES Widyastuti, Rulita dan MS Zenny. (2011). *The effect of addition tapioca starch on quality of chicken meatball chips with vacuum frying method*. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. 21 (2): 11-27.
- Widyanti, W., Haryati, S., & Sudjatinah, M. (2021). Pengaruh Berbagai Jenis Ikan Laut terhadap Karakteristik dan Sensori Bakso Ikan. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Product*, 1-8.
- Widyanti, W., Haryati, S., & Sudjatinah, M. (2021). Pengaruh Berbagai Jenis Ikan Laut terhadap Karakteristik dan Sensori Bakso Ikan. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Product*, 1-8.

- Winarno, F. G. (2008). Kimia Pangan dan Gizi. Dalam: Usman, Rayis. Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F. G. (2008). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pusat Utama: Jakarta.
- Winarno, F. G., & Pangan, K. (2004). Gizi. *Jakarta: Gramedia Pustaka Utama*, 44-47.
- Wulandari, R., Subandiyono, S., & Pinandoyo, P. (2019). Pengaruh substitusi tepung ikan dan teri dalam pakan terhadap efisiensi pemanfaatan pakan dan pertumbuhan benih ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Sains Akuakultur Tropis: Indonesian Journal of Tropical Aquaculture*, 3(1), 1-8.
- Yufidasari, H. S., Nursyam, H., & Ardianti, B. P. (2018). Penggunaan bahan pengemulsi alginat dan substitusi tepung kentang pada pembuatan bakso ikan gabus (*Channa striata*). *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 2(3), 178-185.
- Zhou, G. H., Xu, X. L., & Liu, Y. (2010). Preservation technologies for fresh meat—A review. *Meat science*, 86(1), 119-128.
- Zuhra, Z., Sofyana, S., & Erlina, C. (2012). Pengaruh kondisi operasi alat pengering semprot terhadap kualitas susu bubuk jagung. *Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan*, 9(1), 36-44.