

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A., Indrawati, E., Rahman, R., & Mahmud, H. (2021). Produk Olahan Ikan Bandeng (Bandeng Cabut Duri, Abon Ikan Bandeng dan Bakso Ikan Bandeng) di Desa Borimasunggu Kabupaten Maros. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 6(2), 273-283.
- Adawiyah, D. R., Azis, M. A., Ramadhani, A. S., & Chueamchaitrakun, P. (2019). Perbandingan Profil Sensori Teh Hijau Menggunakan Metode Analisis Deskripsi Kuantitatif dan CATA (*Check-All-That-Apply*). *Journal of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 30(2).
- Adawiyah, D. R., Tjiptoputri, O. M., & Lince, L. (2020). Profil Sensori Sediaan Pemanis dengan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 7(1), 38-45.
- Adi, C. P., Panjaitan, P. S., Marleni, N. R., & Soeprijadi, L. (2023). The Effect of Different Processing Techniques of Beefsteak with Eel (*Monopterus Albus*) Raw Materials. *PELAGICUS*, 4(2), 93-107.
- Ali, M. (2017). Optimalisasi Formulasi Bumbu Nasi Kuning Serbuk dengan Program Design Expert Metode Mixture D-Optimal. (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik).
- Almira, I., Haryati, S., & Meata, B. A. (2024, August). 1194 Karakteristik Bubuk Penyedap Rasa Alami dari Limbah Cair Pemindangan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). In *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi" SainTek"* (Vol. 1, No. 2, pp. 1194-1207).
- Amiroh, A., Athennia, A., & Ramayanti, D. (2023). Daya Terima Dan Kadar Zat Besi (Fe) Serundeng Ampas Kelapa. *Journals of ners community*, 14(1), 110-115.
- Amroini, M., Purwidiani, N., Sulandjari, S., & Handajani, S. (2022). Pengaruh penggunaan gula yang berbeda terhadap sifat organoleptik dan tingkat kesukaan selai pisang ambon. *Jurnal Tata Boga*, 11(2), 22-33.
- Andi Abriana, M. P. (2017). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan* (Vol. 1). SAH MEDIA.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2018). Pengaruh berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan nilai gizi roti manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 163-167.
- Ares, G., Antúnez, L., Bruzzone, F., Vidal, L., Giménez, A., Pineau, B., ... & Jaeger, S.R. (2015). Comparison of sensory product profiles generated by trained assessors and consumers using CATA questions: Four case studies with complex and/or similar samples. *Food Quality and Preference*, 45, 75-86.
- Ares, G., Bruzzone, F., Vidal, L., Cadena, R.S., Giménez, A., Pineau, B., Hunter, D.C., Paisley, A.G. & Jaeger, S.R. (2014). Evaluation of a Rating-Based Variant of Check-All-That-Apply Questions: Rate-all-that-apply (RATA). *Food Quality and Preference*, 36: 87–95.
- Arsyad, M. (2018). Pengaruh konsentrasi gula terhadap pembuatan selai kelapa muda (*Cocos nucifera* L). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2), 35-45.
- Astutiningsih, F., Nurlisa, D., & Suhartatik, N. (2024). Karakteristik Organoleptik dan Profil Senyawa Volatil Rendang Bumbu Instan dengan Head Space Solid Phase Microextraction (HS-SPME) dan Gas Chromatography Mass Spectrometry (GC-MS). *Agrotekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 191-201.

- Asyik, N. F., Wahidahwati, W., Rahayu, R., & Zahro, M. (2023). Penguatan Daya Saing Melalui Inovasi Produksi Aneka Olahan Ikan Bandeng Di Kelurahan Tlogo Pojok Kecamatan Kebomas Kabupaten Gresik. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(5), 1656-1663.
- Atmajawati, Y., & Khamimah, W. (2018). Identifikasi Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Dalam Pengembangan Usaha Kecil Dan Menengah Otak-Otak Bandeng Berbasis Potensi Daerah Di Kabupaten Gresik. *Jurnal Media Mahardhika*, 17(1), 165-169.
- Atmajawati, Y., Khamimah, W., & Agustin, E. S. (2020). Inovasi Proses Pembuatan Otak-Otak Bandeng sebagai Produk Unggulan Kabupaten Gresik. *Jurnal Penamas Adi Buana*, 3(2), 15-22.
- Aulia, E. N. (2021). Strategi Pengembangan Bisnis Tambak Ikan Bandeng di Desa Mengare Watuagung Gresik. *Profit: Jurnal Adminsitasi Bisnis*, 15(1), 112-119.
- Avista, N. B., Pratiwi, I. D. P. K., & Sri Wiadnyani, A. A. I. (2023). Pengaruh konsentrasi asam jawa (*Tamarindus indica* L.) terhadap karakteristik permen keras rendah kalori. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(4), 1008–1018.
- Azzahra, A. (2024). Analisis Impak Cara Penyajian Suhu Tinggi Terhadap Mutu Nugget Ayam Siap Konsumsi. *Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi (SANTEK)*, 1(1).
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). "Otak-Otak Ikan". SNI 7757:2013. Jakarta. Hal. 2-12.
- Bisjoe, H., & Rizal, A. (2018). Menjaring data dan informasi penelitian melalui FGD (Focus Group Discussion): belajar dari praktik lapang. *Jurnal Penelitian Sosial dan Ekonomi Kehutanan*, 15(1), 17-27.
- Budaraga, I. K. (2024). Faktor Proses Pengolahan Dengan Pemanasan. Repo.Unespadang.
- Budiman, M. A., Novidahlia, N., & Rifqi, M. (2024). Profil Sensori Hard Candy Ekstrak Wortel (*Daucus carota* L.) Menggunakan Metode CATA (Check-All-That-Apply). *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(2), 115-124.
- Cantika, Z. (2024). Pengaruh Konsentrasi Cabai terhadap Sifat Listrik pada Minyak Cabai (Chili Oil). *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(2), 88-97.
- Clark, A., Kuznesof, S., Waller, A., Davies, S., Wilson, S., Ritchie, A., ... & Hill, T. R. (2023). The influence of storage and cooking on the Vitamin D Content of 25-Hydroxyvitamin D3-enriched eggs. *Foods*, 12(13), 2522.
- Darna, D., Turnip, M., & Rahmawati, R. (2018). Deteksi dan Identifikasi Bakteri Anggota Enterobacteriaceae pada Makanan Tradisional Sotong Pangkong. *Jurnal Labora Medika*, 2(2), 6-12.
- David, W., & David, F. (2020). Analisis Sensori Lanjut Untuk Industri Pangan dengan R: Preference mapping dan survival analysis.
- Dewi, N. M. I. K., Suparthana, I. P., & Pratiwi, I. D. P. K. (2018). Evaluasi Profil Sensori Abon Ikan Jenis Pelagis Besar Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA) Sensory Profile Evaluation of Shredded Large Pelagic Fish using Rate-All-That-Apply (RATA) Method.
- Dewi, N. M. I. K., Suparthana, I. P., & Pratiwi, I. D. P. K. (2021). Evaluasi profil sensori abon ikan jenis pelagis besar menggunakan metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3), 324.

- Diniyah, N., Setiawati, D., Windrati, W. S., & Subagio, A. (2017). Karakterisasi Mi Mojang (Mocaf-Jagung) Dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(2), 98-107.
- Djohar, M. A., Timbowo, S. M., & Mentang, F. (2018). Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penyedap Rasa Alami Hasil Samping Perikanan Dengan Edible Coating Dari Karagenan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2), 37-41.
- Elen, S., & Handoko, Y. A. (2024). Pengaruh penambahan santan kelapa (*Cocos nucifera* L.) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik velva bit merah (*Beta vulgaris* L.). *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 15(2), 194-208.
- Fasya, D. A., & Rahwana, K. A. (2020). Pengaruh Kemasan dan Cita Rasa terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Produk Mie Instan Indomie (Survei Pada Mahasiswa/i Universitas Perjuangan Tasikmalaya). *Jurnal Ekonomi Perjuangan*, 2(2), 167-176.
- Ferrero-del-Teso, S., Suárez, A., Ferreira, C., Perenzoni, D., Arapitsas, P., Mattivi, F., Ferreira, V., Fernández-Zurbano, P. & Sáenz-Navajas, M.P. (2022). Modeling Grape Taste and Mouthfeel From Chemical Composition. *Food Chemistry*, 371: 1–10.
- Fibrianto, K., & Dwihindarti, M. (2017). Profiling Atribut Jamu Kunyit Asam Dan Jamu Sinom Dengan Metode Rata (Rate-All-That-Apply) Pada Beberapa Kota Di Jawa Timur (Profiling Attribute Of Jamu Kunyit Asam And Sinom By Rata (Rate-All-That-Apply) At Several Cities In East Java). *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1).
- Firdausni, F., & Kamsina, K. (2018). Pengaruh pemakaian jahe emprit dan jahe merah terhadap karakteristik fisik, total fenol, dan kandungan gingerol, shogaol ting-ting jahe (*Zingiber officinale*). *Indonesian Journal of Industrial Research*, 8(2), 67-76.
- Fitri, R. R., & Asih, E. R. (2018). Pemanfaatan ikan gabus (*Channa striata*) dan tomat (*Lypersion esculentum mill*) sebagai penyedap rasa alami. *JPK: Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2).
- Gaga, L., Tahir, M., & Antuli, Z. (2022). Pengaruh lama pemasakan terhadap karakteristik fisikokimia abon ikan gabus (*Channa striata*) dengan substitusi jantung pisang. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 45-63.
- Gefalro, K., Widyasanti, A., & Nanda, M. A. (2023). Pengaruh Proses Pembekuan Daging Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Karakteristik Produk Kelapa Parut Kering. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems- Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 11(2), 168-175.
- Hafiluddin, H., Perwitasari, Y., & Budiarto, S. (2014). Analisis Kandungan Gizi dan Bau Lumpur Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Dari Dua Lokasi yang Berbeda. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 7(1), 33-44.
- Hafiludin, H. (2015). Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 8(1), 37-43.
- Handayani, D., Kusumaningrum, I., Nurlaela, R. S., & Handayasari, F. (2024). Literature Review: Produk Olahan Ikan Leled dalam Meningkatkan Protein. *Karimah Tauhid*, 3(5), 5861-5867.
- Hanif, M. A. (2020). *Kuliner Khas Gresik*. (Doctoral dissertation, Poltekpar NHI Bandung).

- Hasrianda, E. F., & Setiarto, R. H. B. (2022). Potensi Rekayasa Genetik Bawang Putih terhadap Kandungan Senyawa Komponen Bioaktif Allicin dan Kajian Sifat Fungsionalnya. *Jurnal Pangan*, 31(2), 167-190.
- Hayati, R. (2010). Profil asam lemak dan triasilgliserol berantai sedang (MCFA) dalam kelapa segar dan santan (*Cocos nucifera* L.). *Jurnal Agrista*, 14(3), 82-86.
- Hermawan, I. T. (2014). Kitosan Sebagai Edible Coating Pada Otak-Otak Bandeng yang Dikemas Vakum Selama Penyimpanan Dingin. (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Hidayat, A. W. (2023). Karakterisasi Profil Sensori Biskuit Berbahan Baku Tepung Non-Terigu dengan Metode Rate-All-That-Apply (RATA) dan Emotional Sensory Mapping (ESM) (Skripsi, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur)
- Hidayatullah, P. N., Mukti, R. A., & Firmansyah, M. A. (2024). Pengaruh Perlakuan Awal pada Cabai Merah Kering terhadap Chi-Qu Wedhang Gluduk. *Bugaris*, 1(1), 146–151.
- 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.
- Indiah, F. (2022). Variasi Pencampuran Tepung Daun Bayam Merah (*Amaranthus tricolor* L) Pada Pembuatan Churros Sebagai Alternatif Snack Tinggi Zat Besi, Ditinjau Dari Sisat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Zat Besi. (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Jufri, N., Marliyati, S. A., Anwar, F., & Ekayanti, I. (2023). Date Milk Enriched With Vitamin D: Nutrient Content and Acceptability as a Food Additive for Peschoolers 48-59 months. *bioRxiv*, 2023-05.
- Juvinal, J.G., De Steur, H., Schouteten, J.J., Muhammad, D.R.A., De Leon, A.A., Dewettinck, K. & Gellynck, X. (2023). Physico-Chemical Property, Sensory Profile and Consumer Acceptability of Water Buffalo (*Bubalus bubalis* L.) Chocolate Milk Using Alkalized and Natural Cocoa Powder. *Foods*, 12(9)
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. (2021). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. *Universitas Terbuka*.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601
- Khoiriyah, N., Saad, M., Prihatini, E. S., & Rahayu, A. P. (2019). Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Otak-Otak Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Di Kecamatan Lamongan (Kota) Kabupaten Lamongan. *Grouper: Jurnal Ilmiah Perikanan*, 10(2), 31-39.
- Komariah, I., Anton, A., Rahmat, A., & Nazib, F. M. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Petani Bawang Merah melalui Pengolahan Bawang yang Tidak Terjual Menjadi Bawang Goreng. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 216-223.
- Lamona, A., & Purwanto, Y. A. (2015). Pengaruh jenis kemasan dan penyimpanan suhu rendah terhadap perubahan kualitas cabai merah keriting segar. *Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 3(2).
- Legowo, M. R., et al. (2024). *Inhibition of Maillard Reaction of Kepok Banana Flour with Citric Acid*. Indonesian Journal of Agricultural Research.

- Lekahena, V. N. J. (2016). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 9(1), 1-8.
- Lemba, S., Mile, L., & Nento, W. R. (2025). Kualitas Otak-otak Ikan Bandeng (*Chanos-chanos*) Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Dan Tepung Buah Mangrove (*Rhizophora mucronata*). *Jambura Fish Processing Journal*, 7(1), 44-54.
- Lestari, O. A., Palupi, N. S., Setiyono, A., Kusnandar, F., & Yuliana, N. D. (2023). Profil Sensori Teh Daun Karamunting (*Melastoma malabathricum* L.) dengan Metode Sensometrik. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 24(2), 105-116.
- Linangsari, T., Sandri, D., & Lestari, E. (2022). Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* forma typica) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa: Sensory Evaluation of Talipuk Snack Bar (*Nymphaea pubescens* Willd) With the Addition of Kepok Banana Flour (*Musa paradisiaca* forma typica) on Children. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 213-221.
- Luthfiah, U., & Huda, T. (2016). Identifikasi Asam Lemak dari Ekstrak Ampas Kelapa Menggunakan Gas Chromatography Mass Spectrometry (GC-MS). *Khazanah: Jurnal Mahasiswa*, 8(1), 13-13.
- Manurung, G. F. (2018). Karakteristik kimia dan mikrobiologi ledre pisang Laweyan Solo selama penyimpanan. Repository Universitas Jember.
- Maruka, S. (2024). Pengaruh Tiga Jenis Garam Terhadap Kualitas Mutu Sensori, Kadar Air dan pH Ikan Asin Layang (*Decapterus* sp.). *Journal of Sustainable Research In Management of Agroindustry (Surimi)*, 4(1), 1-7.
- Meiriza, Y., Dewi, E. N., & Rianingsih, L. (2016). Perbedaan Karakteristik Ikan Bandeng (*Chanos chanos forsk*) Cabut Duri Dalam Kemasan Berbeda Selama Penyimpanan Beku. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 36-43.
- Melani, C., & Syarif, W. (2022). The effect of using different types of chili on the quality of beef rendang. *Journal*, 3 (1), 94–
- Meyners, M., Jaeger, S.R. & Ares, G. (2016). On the analysis of Rate-All-That-Apply (RATA) data. *Food Quality and Preference*, 49: 1–10.
- Munarko, H., Jariyah, J., & Kurnianto, M. A. (2023). Profiling Atribut Sensori Kukis Nastar Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 55-64.
- Mutiara, S., Hamid, R. S., & Suardi, A. (2021). Pengaruh Kualitas Layanan Persepsi Harga dan Cita Rasa Terhadap Kepuasan Konsumen. *Jesya (Jurnal Ekonomi dan Ekonomi Syariah)*, 4(1), 411-427.
- Nainggolan, I. (2023). Kajian Variasu Penambahan Gula dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Jeruk Lemon (*Citrus limon*) (Doctoral dissertation, Institut Peratanian Stiper Yogyakarta).
- Narto, N. (2020). Integrasi Metode SWOT dan QFD untuk Meningkatkan Daya Saing Usaha melalui Pengembangan Produk Otak-Otak Bandeng Gresik. *Spektrum Industri*, 18(1), 65.
- Nastiti, A., Astuti, N., Anna, C., & Affifah, N. (2021). Tingkat kesukaan frozen food otak-otak ikan bandeng daun kelor. *Jurnal Tata Boga*, 10(3), 428-436.
- Nasution, M. Z. (2019). Penerapan Principal Component Analysis (PCA) dalam Penentuan Faktor Dominan yang Mempengaruhi Prestasi Belajar Siswa (Studi Kasus: SMK Raksana 2 Medan). *Jurnal Teknologi Informasi*, 3(1).

- Nilasari, O. W., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. (2017). Pengaruh suhu dan lama pemasakan terhadap karakteristik lempok labu kuning (waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3).
- Noeralthafia, H. I. (2021). Mutu Fisik dan Sensori Tepung Bumbu Ayam Goreng Berbahan Baku Campuran Tepung. (Doctoral dissertation, Institut Pertanian Bogor).
- Nofiyati, N., & Tamami, N. D. B. (2017). Strategi Pengembangan Pasar Otak-otak Bandeng di Kabupaten Gresik. *Agriekonomika*, 6(2), 141-150.
- Novianti, S., Sanggramasari, S., Yuniastuti, M. C., Lutfhi, T. F., & Josary, P. J. (2022). Mutu Sensori dan Preferensi Konsumen dari Coklat Lokal Khas Kulon Progo, Jawa Tengah, Indonesia. *Jurnal Kepariwisata: Destinasi, Hospitalitas dan Perjalanan*, 6(1), 67-74.
- Novitasari, R. (2018). Studi pembuatan piket cabai keriting utuh (*Capsicum annuum* var. *glabiusculum*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 33-45.
- Nurlaela, R. S., Pertiwi, S. R. R., & Maulidi, M. R. (2025). Profil Sensori Marshmallow dengan Penambahan Sari Buah Kecombrang (*Etlingera elatior*) Menggunakan Metode RATA. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(1), 117-127.
- Nurjulyatin, T., Nurlaili, A. S., & Fauziyah, N. (2020). *Identifikasi senyawa volatil dan perubahan sifat sensoris pada produk pangan selama pemanggangan*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 19(2), 84–90.
- Nurminabari, I. S., & Sumartini & Arifin, D. P. P. (2018). Kajian penambahan skim dan santan terhadap karakteristik yoghurt dari whey. *J Food Technol*, 5(1), 1-12.
- Nuryanti, F., Junianto, J., & Lili, W. (2017). Analisis Sanitasi dan Higieneunit Pengolahan Ikan Kep. 01/Men/2007 (Studi Kasus Pengolahan Otak-Otak Bandeng Di UKMP Juwita Food Bandung). *Jurnal Perikanan dan Kelautan Unpad*, 8(2), 480589.
- Pambudi, A. A. (2023). Analisis Strategi Pemasaran Syariah 7P Pada Home Industry Ikan Bandeng Presto Berbasis Orange Economy. Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.
- Panjaitan, R. G. P., Septiani, U. R., Rahmah, A., Lorensa, S. M., Reza, N., & Irvandi11, D. (2024). Workshop Pembuatan Es Krim Santan Kelapa Sebagai Peluang Usaha Bagi Ibu-ibu PKK Desa Sungai Itik Workshop on Making Coconut Milk Ice Cream as a Business Opportunity for PKK Women in Sungai Itik Village. *International Journal Of Public Devotion*.
- Paramita, A. & Kristiana, L. 2013. Teknik Focus Group Discussion dalam Penelitian Kualitatif. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 16(2): 117–127.
- Pratama, M. (2017). Identifikasi atribut aroma dan rasa rempah dengan profiled test. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 126-132.
- Prayoga, A. (2018). Evaluasi Profil Sensori Minuman Serbuk Instan Rasa Jeruk Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA) [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Puspitasari, D., Romadhoni, I. F., Suwardiah, D. K., & Pangesthi, L. T. (2022). Studi Kesukaan Responden Terhadap Jenang Makanan Khas Wonogiri. *Jurnal Tata Boga*, 11(3), 028-035.
- Puspitorini, R., Ambarkahi, Y., & Pribadi, G. (2017). Inovasi Pengolahan Otak-Otak Bandeng. *Prosiding*.
- Putra, A. A. J. R. D., Sutiyadiningsih, A., Sulandari, L., & Romadhoni, I. F. (2023). Inovasi Patty sandwich Dengan Proporsi Ikan Patin (*Pangasius Sp*) Dan

- Kelapa Muda Sangrai Dengan Penambahan Puree Daun Semanggi. *Journal of Creative Student Research*, 1(4), 299-319.
- Putra, A. A. J. R. D., Sutiyadiningsih, A., Sulandari, L., & Romadhoni, I. F. (2023). Inovasi Patty sandwich Dengan Proporsi Ikan Patin (*Pangasius Sp*) Dan Kelapa Muda Sangrai Dengan Penambahan Puree Daun Semanggi. *Journal of Creative Student Research*, 1(4), 299-319.
- Putra, A. F., & Rekan. (2023). *Karakteristik mutu es krim dengan penambahan hidrolisat protein ikan*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 27(7).
- Putri, L. A., & Tjahjani, S. (2020). Pengaruh Penambahan Asam terhadap Kualitas Olahan Ikan. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan.
- Putri, R. M. S., & Mardesci, H. (2018). Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simping (*Placuna placenta*) Dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.
- Putro, G. S., Arfiany, A., Hikmah, H., Nurhidayanti, N., & Ridha, A. (2024). Aneka Olahan Bandeng Dan Pemanfaatan Teknologi Untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM Di Kelurahan Taroadi Kabupaten Maros. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(1), 239-243.
- Rahma, I., Fitriani, S., Yusmarini, Y., Hapsoh, H., & Wawan, W. (2022). Pengolahan Cabai Merah Menjadi Saus Cabai di Desa Langsung Permai Kecamatan Bunga Raya Kabupaten Siak: Processing of Red Chili into Chili Sauce in Langsung Permai Village, Bunga Raya District, Siak Regency. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(3), 415-422.
- Rahmat, R. I. N. T. O., Haryati, S., & Fitriana, I. (2019). Substitusi Tepung Tapioka Dan Ikan Patin Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Otak-otak yang Dihasilkan. *Jurnal Mahasiswa, Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1-10.
- Rahmatin, A., & Nofrida, R. (2023). Kajian Variasi Umur Kelapa dan Jenis Perlakuan Pendahuluan terhadap Mutu Kelapa Parut Kering. *Jurnal Edukasi Pangan*, 1(1), 33-43.
- Rahmawati, R. (2023). Pengaruh Suhu pada Proses Pengendapan Santan Kelapa dalam Pembuatan Virgin Coconut Oil (VCO). *Jurnal Penelitian Fisika dan Terapannya (JUPITER)*, 5(1), 23-29.
- Rahmi, S., & Husin, H. (2020). Analisis Sensori dan Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH Pada Campuran Bawang Putih, Jahe, Lemon, dan Madu Sebagai Suplemen Herbal: Sensory Analysis and Antioxidant Activity Using DPPH Method in Garlic, Ginger, Lemon and Honey Mixes as an Herbal Supplement. *Pro Food*, 6(1), 600-608.
- Ramadhani, K. F. (2020). *Perbedaan Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Protein dan Mutu Lemak Rendang Daging dengan Variasi Bahan Pengganti Santan* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Ramadhani, R. A. (2011). *Analisis Kelayakan Teknologi Produksi Otak-otak Bandeng: Studi Kasus Alih Teknologi Meat Bone Separator Di UKM Otak-otak Bandeng "Bu Muzanah", Kelurahan Kroman, Gresik* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Renate, E. D., Hastuti, S. R., & Pranowo, D. (2014). *Studi Kinetika Degradasi Senyawa Capsaicin pada Pasta Cabai Merah (Capsicum annum L.) selama Penyimpanan Suhu Tinggi*. *agritech*, 34(3), 274–281.

- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61-68.
- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61-68.
- Riyanti, N. (2023). Rhinitis Gustatori. *Jurnal Otorinolaringologi Kepala dan Leher Indonesia*, 2(1).
- Riyantil, S. (2017). Pengaruh Penambahan Kelapa Parut Sangrai (*Cocos Nucifera*) Pada Pembuatan Nugget Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Rosyidah, A., Edianti, R., Murwani, I. K., Shomadany, S., & Humaira, S. S. (2024). Pembuatan Pakan Ikan Mandiri di Kalirejo Kabupaten Gresik Jawa Timur. *Sewagati*, 8(2), 1500-1511.
- Rusiadi, D. F. (2017). Pengaruh Asosiasi Merek, Loyalitas Merek, Kesadaran Merek, Dan Citra Merek Terhadap Ekuitas Merek Pada Otak-Otak Bandeng Pak Elan Dan Otak-Otak Bandeng Bu Muzanah Di Gresik. (Doctoral dissertation, STIE Perbanas Surabaya).
- Saadah, M., Nurdiana., Wahyudiati, D. (2016). Uji Kadar Zat Warna (β -karoten) pada Cabe Merah (*Capsicum annum* Linn) sebagai Pewarna Alami. (Doctoral dissertation, FITK IAIN Mataram).
- Sahara, R. (2019). *Pengaruh Variasi Konsentrasi Bubuk Kayu Manis (Cinnamomum burmanii) dan Kunyit (Curcuma longa L.) Terhadap Organoleptik Bekasam Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus)* (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
- Saolan, S. (2021). *Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Mutu Bubuk Kopi Robusta (Coffea robusta)* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Makassar).
- Saputra, A., Oktriani, H., & Supriadi, A. (2024). Identifikasi Asam Amino Pembentuk Tekstur dan Viskositas Daging Ikan Belida (*Chitala lopis*), Ikan Patin (*Pangasius pangasius*), dan Ikan Gabus (*Channa striata*). *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 15(1), 121-130.
- Sari, E., Putri, S. D., Nurhaliza, S., Syainah, E., Shaddiq, S., Noor, M. S., ... & Sulastini, S. (2024). Pengembangan Resep Otak Otak Bandeng dengan Teknologi Tepat Guna di Era Masyarakat 5.0. *Proceeding: Islamic University of Kalimantan*.
- Sari, Y., Afriyansyah, B., & Juairiah, L. (2019). Pemanfaatan daun sebagai bahan pembungkus makanan di Kabupaten Bangka Tengah. *EKOTONIA: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi*, 4(2), 48-56.
- Senas, P. (2023). Efektivitas penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap otak-otak ikan bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 164-176.
- Setiawan, S. C. E., Yuliantara, A., & Murti, P. D. B. (2024). Pangan fungsional dari bahan pangan tradisional: tinjauan pustaka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(3), 552-560.
- Setyawan, R. (2024). Pengaruh Perendaman Berbagai Konsentrasi Asap Cair Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Otak-Otak Ikan Bandeng. (Doctoral dissertation, Universitas Semarang).
- Seulalae, A. V., Prangdimurti, E., Adawiyah, D. R., & Nurjanah, N. (2023). Evaluasi Tingkat Keasinan Relatif dan Profil Sensori Garam Rumput Laut

- Menggunakan Metode Magnitude Estimation dan Rate-All-That-Apply (RATA). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 54-66.
- Srikandi, S., Humaeroh, M., & Sutamihardja, R. T. M. (2020). Kandungan gingerol dan shogaol dari ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale* Roscoe) dengan metode maserasi bertingkat. *al Kimiya: Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*, 7(2), 75-81.
- Sugito, S., Prahutama, A., Tarno, T., & Hoyyi, A. (2019). Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng Oleh UKM Primadona dalam Program Pengabdian IBPE 2016-2018. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 10(1), 100-104.
- Sulistiyati, T. D., & Lam, Y. L. (2022). Karakteristik organoleptik otak-otak ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan fortifikasi tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris*). *Pena Akuatika: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 21(2), 43-50.
- Suparmajid, A. H., Sabang, S. M., & Ratman, R. (2017). Pengaruh lama penyimpanan rimpang kunyit (*Curcuma domestica* vahl) terhadap daya hambat antioksidan. *Jurnal Akademika Kimia*, 5(1), 1-7.
- Suryana, M. R., Rohmayanti, T., Sania, F. R., & Hapsari, U. D. (2023). Profil Sensori Pada Roti Tawar Dengan Penambahan Tepung Kulit Buah Naga Merah Dengan Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(3), 332-342.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Tjiptoputri, O. M. (2017). Evaluasi Profil Sensori Sediaan Pemanis dengan Metode Rate-All-That-Apply (rata). In Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Triandini, F. A., & Handajani, S. (2015). Pengetahuan Sikap Penjamah Makanan dan Kondisi Higiene Sanitasi Produksi Otak-Otak Bandeng di Kabupaten Gresik. *E-Journal Boga*, 4(2), 27-36.
- Triyastuti, M. S. & Ondang, H. M. P. (2024). *Formulasi dan sensori otak-otak cumi: peran glutamat alami*. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 12(2).
- Utami, M., Wijaya, C. H., Efendi, D., & Adawiyah, D. R. (2020). Physicochemical Characteristics and Sensory profile of gedong mango at two different maturity levels. *Digital Library*: 113-126.
- Wati, K., & Basya, M. M. (2024). Penerapan Labelisasi Halal dan Digital Marketing untuk Meningkatkan Minat Beli Konsumen Otak-otak Bandeng Kabupaten Gresik. *Trending: Jurnal Manajemen dan Ekonomi*, 2(4), 510-520.
- Widyawatinigrum, E., Nur, S., & Ida, N. C. (2018). Kadar Protein dan Organoleptik Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor (*moringa oleifera* lamk). *Prosiding*.
- Wijaya, C. H., Lestari, D., & Hidayat, T. (2022). Pengaruh penggunaan rempah terhadap profil aroma produk makanan tradisional. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(1), 55–62.
- Wijayanti, N. E., Fattah, N., Megawati, M., & Nawawi, M. I. (2021). Pola Pertumbuhan Ikan Bandeng (*Chanos-chanos* Forssk.) di Tambak Larea Rea, Kelurahan Lappa, Kabupaten Sinjai. *Tarjih Fisheries and Aquatic Studies*, 1(2), 088-092.
- Wijayanti, R. K., Putri, W. D. R., & Nugrahini, N. I. P. (2016). Pengaruh Proporsi Kunyit (*Curcuma longa* L.) Dan Asam Jawa (*Tamarindus indica*) Terhadap Karakteristik Leather Kunyit Asam [In Press Januari 2016]. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 4(1).
- Wijianto, W., Fahrurrozi, A., Firstiany, D., & Khoiroh, N. (2023). Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Mangrove Api-api (*Avicennia* sp.) pada Pakan

- Terhadap Pertumbuhan Bobot dan FCR ikan bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 17(1), 27-38.
- Wulandari, N., Lestari, I., & Alfiani, N. (2017). Peningkatan umur simpan produk santan kelapa dengan aplikasi bahan tambahan pangan dan teknik pasteurisasi. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 4(1), 30-37.
- Yonafee, A. H., Purwidiani, N., Sutiadiningsih, A., & Handajani, S. (2024). Pembuatan Otak Otak Ikan Berbahan Dasar Ikan Cakalang dan Jamur Kuping. *Cendekia: Jurnal Ilmu Sosial, Bahasa dan Pendidikan*, 4(4), 234-252.
- Yuliningtyas, A. W., Santoso, H., & Syauqi, A. (2019). Uji Kandungan Senyawa Aktif Minuman Jahe Sereh (*Zingiber officinale* dan *Cymbopogon citratus*). *Jurnal Ilmiah Biosaintropis (Bioscience-Tropic)*, 4(2), 1-6.
- Yunita, C., Bramantijo, B., & Sutanto, R. P. (2013). Redesain Kemasan Otak-otak Bandeng Bu Muzanah Khas Gresik. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(2), 11.
- Yustini, P. E., & Nurwidayati, T. (2021). Kajian Mutu Amplang Ikan Pipih, Bandeng dan Tenggiri Ditinjau dari Karakterisasi Sifat Fisikokimia, Mikrobiologi serta Kandungan Logam. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 454-462.