

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, F. (2006). *Penambahan Tepung Wortel dan Keragenan untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan pada Nugget Ikan Nila*. Institut Pertanian Bogor.
- Abiala, O., Ojo, S. E., & Adeola, A. A. (2022). Quality Attributes of Chicken Nuggets Extended with Different Legume Flours. *Food Production, Processing and Nutrition*, 4(1), 99. <https://doi.org/10.1186/s43014-022-00107-2>
- Abubakar., Suryati, T., & Azizs, A. (2011). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas *Nugget Daging Itik Lokal (Anas platyrhynchos)*. *Prosiding Semin. Nas. Teknol. Peternak. dan Vet. 2011*, 787–799.
- Adnan, M. H. (2019). *Aktnitas Antioksidan Ekstrak Tempe Kacang Hijau (Vigna radiata L.)* (Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Afandi, F. A., Wijaya, C. H., Faridah, D. N., Suyatma, N. E., & Jayanegara, A. (2021). Evaluation of Various Starchy Foods: A Systematic Review and Meta-Analysis on Chemical Properties Affecting The Glycemic Index Values Based on In Vitro and In Vivo Experiments. *Foods*, 10(2), 364. <https://doi.org/10.3390/foods10020364>.
- Afrisanti, D.W. 2010. *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Agung, M. H., Sutiadiningsih, A., Bahar, A., & Romadhoni, I. F. (2024). Proporsi Ikan Bandeng dan Puree Kacang Merah dengan Penambahan Daun Bawang pada Produk *Milk Fish Taro Crispy*. *Journal Innovation In Education*, 2(3), 328-338.
- Agusta, F. K., & Ayu, D. F. (2020). Nilai Gizi dan Karakteristik Organoleptik Nugget Ikan Gabus dengan Penambahan Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1).
- Andrianti, E. D., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., & Widagdo, A. K. (2024). Inovasi Pembuatan Cookies dengan Pemanfatan Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Ridiata*). *Harmoni Pendidikan: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 1(4), 204-225.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemist*. Washington: Benjamin Franklin Station.
- Apriliana, N. W., Susanti, S., & Pratama, Y. (2019). Pengaruh Rasio Pasta Kacang Hijau-Beras Hitam terhadap Karakteristik Sensoris Flakes Sereal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 91-95.

- Apriyanti, T., Astuti, S. P., & Rahayu, S. (2022). Pemanfaatan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Pasta Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) dalam Pembuatan Cookies Tinggi Protein dan Serat Pangan. *Agrohalal: Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 95–102. <https://doi.org/10.21580/ah.2022.8.2.4508>
- Arifanto, M. D. (2016). Pengaruh Pemanfaatan Tepung Silase Bulu Ayam dalam Formulasi Pakan Terhadap Daya Cerna pada Benih Ikan Bawal Air Tawar (*Colossoma macropomum*). *Skripsi*. Malang: Universitas Brawijaya
- Aripudin, Panjaitan, P.S.T., Soeprijadi, L., & Sebayang, E.A.B. (2021). Studi Pengolahan Nugget Ikan Tenggiri (*Scombridae commerson*) Skala Rumah Tangga. *PELAGICUS*, 2(3), 167–175. <https://doi.org/10.15578/plgc.v2i3.10391>.
- Astawan, M. (2007). *Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah*. Jakarta: PT. Gramedia Pusaka Utama.
- Awal., Libriani, S., Hafid, H. (2023). Nilai Gizi Duck Nugget dengan Penambahan Tepung Jagung yang Berbeda. *JIPHO (Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo)*, 5(2), 99-103.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. (2019). Provinsi Jawa Timur dalam Angka 2018. Surabaya: Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur
- Badan Pusat Statistik. (2025). *Voulme Impor Gandum dan Meslin Juni 2024-Juni 2025*. Diakses pada 30 Oktober 2025, dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNiMx/impor-biji-gandum-dan-meslinmenurut-negara-asal-utama--2024-2025.html>
- Badan Pusat Statistik. (2018). *Produksi Kacang Hijau Menurut Kabupaten/Kota di Jawa Timur (Ton), 2009-2017*. Diakses pada 7 Desember 2024, dari <https://jatim.bps.go.id/id/statistics-table/1/MTMzMjMx/produksi-kacang-hijau-menurut-kabupaten-kota-di-jawa-timur-ton-2009-2017.html>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bogor. (2024). *Produksi ikan konsumsi menurut jenis ikan (ton), 2023–2024*. Diakses pada 01 Mei 2025, dari <https://bogorkab.bps.go.id/id/statistics-table/2/NzljMg==/produksi-ikan-konsumsi-menurut-jenis-ikan.html>
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2013). SNI 7758:2013 Nugget Ikan. Jakarta
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY. (2017). *Data Kandungan Gizi Bahan Pangan dan Olahan*. Yogyakarta.
- Baig, M. A., Zhu, X., & Li, D. (2024). Investigating The Role of Starch In The Structuring of Meat Systems. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 8, 1473663. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2024.1473663>

- Bhatty, R. S. (2000). Composition and Quality Of Mung Bean (*Vigna radiata* L.) and Its Protein Isolates. *Journal of Food Science and Technology*, 37(3), 349–356.
- Campo, V.L., Kawano, D.F., da Silva, Jr., D.B., Carvalho, I. (2009). Carrageenans: Biological Properties, Chemical Modifications and Structural Analysis—A Review. *Carbohyd. Polym*; 77(2): 167–180
- Cavali, J., Marmentini, R. P., Dantas Filho, J. V., Pontuschka, R. B., & de Vargas Schons, S. (2022). Fatty Acid Profile, Omegas, and Lipid Quality in Commercial Cuts Of Tambaqui (*Colossoma macropomum* Cuvier, 1818) Cultivated in Ponds. *Boletim do Instituto de Pesca*, 48.
- Chen, Z., Luo, C., Wang, K., Chen, Y., & Zhuang, X. (2023). Insight Into The Mechanism of Porcine Myofibrillar Protein Gel Properties Modulated By K-Carrageenan. *Foods*, 12(7), 1444. <https://doi.org/10.3390/foods12071444>
- DeGarmo, E. P., Sullivan, W. G., & Bontadelli, J. A. (1984). *Engineering Economy* (7th ed.). New York: Macmillan Publishing Company.
- Dermawan, R. (2005). *Model kuantitatif pengambilan keputusan dan perencanaan strategis*. Bandung: Alfabeta.
- Ekafitri, R dan Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein untuk Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*. 23(2),134–145.
- Fairudz, A. (2015). Pengaruh Serat Pangan Terhadap Kaidar Kolesterol Penderita *Overweight*. *Jurnal Majority*, 4(8), 121– 126.
- Farahita, Y., Junianto., Kurniawati, N. (2012). Karakteristik Kimia Caviar Nilem dalam Perendaman Campuran Larutan Asam Asetat dengan Larutan Garam Selama Penyimpanan Suhu Dingin (5-100°C). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 3(4), 170
- Ferdiansyah, R., Yohana, A., Abdassah, M. (2017). Karakterisasi Kappa Karagenan dari *Eucheuma cottonii* asal Perairan Kepulauan Natuna dan Aplikasinya sebagai Matriks Tablet Apung. *Jurnal Sains Dan Teknologi Farmasi Indonesia*, 6(1).
- Filho, J. V. D., Pontuschka, R. B., Rosa, B. L., Gasparotto, P. H. G., Marmentini, R. P., & Cavali, J. (2022). Mineral Composition in Commercial Cuts of *Colossoma Macropomum* (Cuvier, 1818) and *Arapaima Gigas* (Schinz, 1822) in Ideal Weight Class for Commercialization. *Acta Vet. Bras.*, 16, 172-179.
- Ginting, E. L., Tilaar, S. O., & Siby, M. (2022). Pengolahan Produk Olahan Ikan dan Pemberdayaan Kelompok Masyarakat di Kelurahan Tanjung Merah Bitung. *Techno Science Journal*, 4(2), 1-11.

- Gómez-Guillén, M. C., Giménez, B., López-Caballero, M. E., & Montero, M. P. (2009). Functional and Bioactive Properties of Collagen and Gelatin from Alternative Sources: A Review. *Food Hydrocolloids*, 23(6), 1535–1547.
- Handayani, D. (2009). Studi Eksperimen Pemanfaatan Tepung Kulit Tauge Kacang Hijau Sebagai Campuran Serta Pengaruhnya Terhadap Kualitas Cookies. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang.
- Hariwan, P. (2016). *Analisa Pengambilan Keputusan Pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan Yang Terbaik Dengan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP)*. Jakarta: Universitas Mercu Buana.
- Herdiyantoro, D. (2013). Rancangan Faktorial RAL dan RAK. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Hotchkiss, S., Brooks, M., Campbell, R., Philp, K., & Trius, A. (2016). The Use of Carrageenan in Food. *Carrageenans: Sources and Extraction Methods, Molecular Structure, Bioactive Properties and Health Effects*, 229-243.
- Imeson, A. (2010). *Carrageenan and furcellaran*. In *Handbook of Hydrocolloids* (pp. 164–185). Woodhead Publishing.
- Indah, W., Nawansih, O., & Yuliana, N. (2023). Formulasi Tepung Jagung dan Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Pada Pembuatan Nugget. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(2), 244–253. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JAB/article/view/8019>
- Iriani, D., Leksono, T., & br Hutahayan, W. R. (2022). Pengaruh Penambahan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) Terhadap Mutu Organoleptik dan Biokimia Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Presto Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(2), 53-62.
- Junianto., Danella, A. P. (2024). Analisis Proksimat dan Fisik Rolade Ikan Nila Merah. *Jurnal Serambi Engineering*, 9(4).
- Juniarta, I., Syamsuddin, R., Azis, H. Y., & Yasir, I. (2016). Perkembangan Spora *Kappaphycus alvarezii* Varietas Hijau Menjadi Tallus Muda pada Substrat Berbeda. *Jurnal Rumpun Laut Indonesia*, 1(1).
- Justisia, S. W. A. H., & Adi, A. C. (2016). Peningkatan Daya Terima dan Kadar Protein Nugget Substitusi Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) dan Kacang Merah (*Vigna angularis*). *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 106-112.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Kaur, M., & Singh, A. (2013). In Vitro Starch Digestibility, Pasting and Textural Properties of Mung Bean. *International Journal of Food Science and Technology*, 48(12), 2451–2459. <https://doi.org/10.1111/ijfs.12247>

- Khairuman dan Amri, K. (2009). *Bisnis dan Budidaya Intensif Bawal Air Tawar*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Komah R.I. dan D. Kristiatuti. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Jongkong. *Jurnal Pangan*, 2: 18-24.
- Kusharto, C. M. (2006). Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), 45. <https://doi.org/10.25182/jgp.2006.1.2.45-54>
- Kusnandar, F. (2010). *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusnandar F, Budi FS, Yustikawati, Regiyana Y, Budijanto S. (2020). Pengembangan Butiran Premiks untuk Fortifikasi Zat Besi dalam Beras. *J Ilmu Pertanian Indonesia* Vol. 25(4):hal.592-598. doi:10.18343/jipi.25.4.592.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu, dan S. Mulyani. (2013). Pengaruh Berbagai *Filler* Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Sifat Organoleptik *Chicken Nugget*. *Animal Agriculture Journal* 2: 370-376.
- Lal, M. K., Singh, B., Sharma, S., Singh, M. P., & Kumar, A. (2021)> Glycemic Index of Starchy Crops and Factors Affecting Its Digestibility: A Review. *Trends in Food Science & Technology*, 111, 741-755.
- 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.
- Liu, H., & Zhao, S. (2020). Hydrocolloids In Food Systems: Physicochemical Interactions and Functional Properties. *Food Hydrocolloids*, 105, 105746.
- Liu, J., Wu, Y., Chen, H., An, H., Liu, Y., & Xu, J. (2022). Effect of The Degree of Milling on The Microstructure and Composition of Japonica Rice. *Grain & Oil Science and Technology*, 5(4), 194–203.
- Mahyuddin, K. (2011). *Usaha Pembenihan Ikan Bawal di Berbagai Wadah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Malindo, R., Edison, dan Sari, N.I. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) terhadap Mutu Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepins*). (Skripsi). Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Riau. Riau
- Marsono, Y., Wiyono, P., & Noor, Z. (2002). Indeks Glisemik Kacang-Kacangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 13(3), 211-216.
- Maryati, M., Keliobas, W., & Kuliahsari, D. E. (2023). Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Biji Pala terhadap Karakteristik Organoleptik Abon Ikan Bubara (*Caranx sexfasciatus*). *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 5(1), 33-39.

- Mebratu, A. T., Asfaw, Y. T., Merckx, W., Hendriks, W. H., & Janssens, G. P. (2024). Impact of Brining and Drying Processes on The Nutritive Value of Tambaqui Fish (*Colossoma macropomum*). *Plos one*, 19(4), e0299926.
- Meidia, S. (2024). Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima Nugget Ikan Tenggiri (*Scomberomurus commerson*) dengan Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays* L). *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 4(2), 225-232.
- Mesquita, R. C. T., Galvão, J. A., Savay-da-Silva, L. K., Eloy, L. R., Godoy, L. C., & Streit Jr, D. P. (2018). Protocol for tambaqui production based on stocking density and sex. *Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal*, 12(12), 146–155.
- Muchtadi, T. R. (2010). *Kedelai: Komponen untuk kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Mulyani, S., Indrawati, E., Padawan, F. (2024). *Budidaya dan Kualitas Kandungan Karagenan Rumput Laut Kappaphycus alvarezii di Pertanian*. Makassar: Penerbit Intelektual.
- Murtini, E. S., (2021). *Sorgum dan Pemanfaatannya dalam Industri Pangan*. Malang: FTP-UB Press Universitas Brawijaya
- Mustakim, M. (2012). *Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Nafiah, H., Pratjojo, W., & Susatyo, E. B. (2012). Pemanfaatan Karagenan dalam Pembuatan Nugget Ikan Cucut. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 1(1).
- Necas, J., Bartosikova, L. (2013). Carrageenan: A Review. *Veterinari Medicina*; 58:(4): 187–205
- Nugrahayu, R., Pramudya, K. (2022). *Kadar Lemak dan Serat Tidak Terlarut pada Mi Basah dengan Substitusi Tepung Garut (Maranta Arundinacea L.) dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L.)*. Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nugraheni, A., Sari, R. A., & Mulyani, R. I. (2024). Pengaruh Penambahan Bayam Hijau (*Amaranthus Hybridus* L) Pada Nugget Ikan Patin (*Pangasius* Sp.) Ditinjau Dari Kualitas Kimia, Zat Besi (Fe), dan Sifat Organoleptik. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 5(1), 119-128.
- Nurhayati, D. R. (2021). *Peran Pupuk Kandang Terhadap Tanaman Kacang Hijau (Vigna radiata L.)*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Nurhidajah, A, M., Sardjono, M, A., & Marsono, Y. (2015). Kadar Serat Pangan dan Daya Cerna Pati Nasi Merah yang Diperkaya Kappa-Karagenan dan Ekstrak Antosianin dengan Variasi Metode Pengolahan. *The 2nd University Research Colloquium 2015*, 207–214. ISSN 2407-918

- Nurwin, A. F., Dewi, E. N., & Romadhon, R. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Pada Karakteristik Bakso Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 39-46.
- Pebrianti, C., Ainurrasyid, R., & Purnamaningsih, S. (2015). Test Anthocyanin Content and Yield of Six Varieties Red Spinach. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(1): 27-33.
- Prachansuwan, A., Kriengsinyos, W., & Judprasong, K. (2019). Protein and Amino Acid Digestibility of Mung Bean: Proximate Composition of Raw and Cooked Mung Bean Seeds. *Malaysian Journal of Nutrition*, 25(3).
- Prasetio, P. O., Puspita, I. D., & Fatmawati, I. (2021). Kadar Serat Pangan dan Organoleptik Crackers Bekatul Jagung dengan Penambahan Tepung Kacang Bambara. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 20(2), 130-138.
- Purwono, dan R. Hartono. (2012). *Kacang Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Putra, D. A. P., T. W. Agustini dan I. Wijayanti. (2015). Pengaruh Penambahan Karagenan sebagai Stabilizer Terhadap Karakteristik Otak-Otak Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 4 (2): 1-10.
- Putra, A. S. U. (2019). *Analisis Sifat Fisika, Kimia Dan Organoleptik Bakso Ikan Lele (Clarias Batrachus) Dengan Penambahan Kappa Karagenan Sebagai Sumber Serat Pangan* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Putri, N. P. K., & Karmini, N. L. (2024). Analisis Determinan Volume Impor Gandum di Indonesia. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 20(3), 244-265.
- Putri, L. A. D., Tjahjaningsih, W., Pujiastuti, D. Y., Sahidu, A. M., Saputra, E., & Nirmala, D. (2023). Karakter Mutu dan Organoleptik Nugget Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dengan Substitusi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus florida*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 22(2), 165-174.
- Rantika, N., & Rusdiana, T. (2018). Artikel Tinjauan: Penggunaan dan Pengembangan Dietary Fiber. *Farmaka*, 16(2), 152-165.
- Ratnayake, W.S., R. Hoover and W. Tom. (2002). Pea Starch: Composition, Structure, and Properties. Review. *J. Starch* 54: 217-234.
- Rahayu, R. (2003). Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) untuk Memperkaya Kandungan Iodium dan Serat Pangan Makanan Jajanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Rahmawati, Y. A. S., Asih, S. A. S. L. C., Putri, A., Putri, R. E., Ayuningtyas, D. T., Mulyani, D., ... & Nasional, P. (2023). Analisis Pola Konsumsi Ikan Masyarakat Kabupaten Jombang, Jawa Timur, pada Masa Pandemi dan Endemi Covid-19. *Journal of Marine and Coastal Science Vol*, 12, 2.

- Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan*. Yogyakarta : Penerbit CV Andi.
- Rembet, G. D. G., Kalele, J. A. D., Tinangon, M. R., Lasama, S., & Yelnetty, A. (2023). Pengaruh penambahan tepung kacang hijau (*phaseolus radiatus* l) terhadap sifat fisik dan organoleptik es krim. *ZOOTEC*, 43(1), 7-15.
- Rezende-De-Souza, J.H., Cassol, G.Z., Moraes-Neto, V.F.d., Fogaça, F.H.d.S., Bortolini, J., & Savay-Da-Silva, L.K. (2024). Cryoprotective Agents to Improve the Quality of Tambaqui Surimi (*Colossoma macropomum*). *Aquatic Food Studies*, 4, AFS219. <http://doi.org/10.4194/AFS219>
- Rieuwpassa, F. J. (2016). Karakteristik kimia dan nilai organoleptik Nugget Ikan Tuna dengan substitusi Tepung Sagu. *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 2(2), 103-111.
- Roa, F. G. B., Silva, S. S., Hoshiba, M. A., Silva, L. K. S., Barros, A. F., & Abreu, J. S. (2019). Production Performance of Tambaqui Juveniles Subjected to Short Feed-Deprivation and Refeeding Cycles. *Boletim do Instituto de Pesca*, 45(4), 1–9. 10.20950/1678-2305.2019.45.4.466
- Safitri, E. (2017). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Kandungan Serat Kasar dan Peningkatan Nilai *Gel Strength* pada Produk Kamaboko dari Komposit Ikan Belanak (*Mugil cephalus*) dan Ikan Mujaer (*Oreochromis mossambicus*). Skripsi. Surabaya: Program Studi Budidaya Perairan. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga
- Salam, F., Ansharullah., Suwarjoyowirayatno. (2024). Karakteristik Fisikokimia Karagenan dari Rumput Laut (*Euchema cottonii*) Serta Pengaplikasiannya Sebagai *Gelling Agent* Pada *Jelly Drink* Mangga (*Mangifera indica* L). *Jurnal Riset Pangan*, 2(3), 223-233.
- Saputra, D. (2014). Penentuan Daya Cerna Protein *In Vitro* Ikan Bawal (*Colossoma macropomum*) pada Umur Panen Berbeda. *ComTech: Computer, Mathematics and Engineering Applications*, 5(2), 1127-1133.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Setyoko, A. T., & Kristiningrum, E. (2019). Pengembangan Desain Sistem Keamanan Pangan Menggunakan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada UKM Produsen Nugget Ikan. *Jurnal Standardisasi*, 21(1), 1-8.
- Setyowati, D., Muna, A., Septiyani, A., Widyastuti, N., Margawati, A., Ardiaria, M., & Tsani, A. (2023). Sorghum flour's effect on improving plasma lipid profile and atherogenic index in diabetic rats. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 8(2), 186-195. doi:<http://dx.doi.org/10.30867/action.v8i2.735>
- Siahaan, I. C. M., Nugraha, B. R., Rajab, R. A., & Rasdam, R. (2022). Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating*

- Procedure* (SSOP) pada Proses Pengolahan Tuna Loin (*Thunnus sp*) di Unit Pengolahan Ikan di Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Vokasi Ilmu-Ilmu Perikanan (JVIP)*, 3(1), 13-17.
- Siregar, R. F., J. Santoso dan Uju. (2016). Karakteristik Fisikokimia Kappa Karaginan Hasil Degradasi Menggunakan Hidrogen Peroksida. *JPHPI*. 19 (3): 256-266
- Siregar, R. Y., Ilza, M., & Sari, N. I. (2017). Pengaruh Penggunaan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Mutu *Nugget* Ikan Gabus (*Channa striata*). Doctoral dissertation. Riau: Universitas Riau.
- SNI 01-3728-1995. *Tepung Kacang Hijau*. Badan Standarisasi Nasional.
- Suarni, S. (2016). Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum dalam Diversifikasi Pangan dan Industri serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 35(3), 99-110.
- Subagja Y. (2009). *Fortifikasi Ikan Patin Pada Snack Ekstrusi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan : Institut Pertanian Bogor
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. (2007). *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhartini, T. P., & Setyobudi, S. I. (2022). Pengembangan Nugget Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) dengan Penambahan Kacang Hijau dan Wortel sebagai Makanan Tambahan Balita dengan Berat Badan Kurang. *Jurnal Nutriture*, 1(3), 36–42
- Sulistyaningsih, I. W., & Mulyati, T. (2015). *Pengaruh Pemberian Ekstrak Kacang Hijau Terhadap Kadar Kolesterol Total pada Wanita Hiperkolesterolemia*. Disertasi. Universitas Diponegoro.
- Suprpto, & Supratman. (2002). *Kandungan Gizi Tepung Kacang Hijau*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Suprayitno, E., & Sulistiyati, T. D. (2017). *Metabolisme Protein*. UB Press.
- Surawan, F. E. (2007). Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris *Fish Nugget* Ikan Tuna. Program Studi Teknologi Pertanian. Jurusan Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu. Bengkulu
- Syafruddin, S., Hasan, H., & Amin, F. (2016). Analisis Kadar Protein pada Ikan Lele (*Clarias batrachus*) yang Beredar di Pasar Tradisional di Kabupaten Gowa dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Majalah Farmasi Nasional*, 13(2), 77-87.
- Takariyana, H. A. (2024). Peningkatan Kualitas Data Produksi Kacang Hijau Melalui Perbaikan Metode Produktivitas. *Pusdatin*, 21(05), 5–7.

- Tamaya, A. C., Darmanto, Y. S., & Anggo, A. D. (2020). Karakteristik Penyedap Rasa dari Air Rebusan pada Jenis Ikan yang Berbeda dengan Penambahan Tepung Maizena. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(2), 13-21.
- Thakur, Vijay Kumar and Thakur Manju Kumari. (2016). *Handbook of Polymers for Pharmaceutical Technologies Volume 4*. New Jersey : John Wiley & Sons
- Triwitono, P., Marsono, Y., Murdiati, A., & Marseno, D. W. (2017). Isolasi dan Karakterisasi Sifat Pati Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 27(2), 190-197.
- Tuiyo, R., & MoO, Z. A. (2023). Kandungan Karagenan dan Kekuatan Gel (*Kappaphycus alvarezii*) Hasil Budidaya Teknologi Kultur Jaringan Secara Massal Basmingro. *Jambura Fish Processing Journal*, 5(1), 27-35.
- Tural DC, Isho AA, Yetneberk S, Kebede A. (2023). Effect of Traditional Processing Methods on Proximate Composition and Mineral Content of Mung Beans (*Vigna radiata L.*) Grown in Ethiopia. *J Nutr Food Sci*. 13: 046.
- USDA Food Data Central. (2024). *Mung beans, mature seeds, cooked, boiled, without salt (FDC ID: 171739)*. U.S. Department of Agriculture. <https://fdc.nal.usda.gov>
- USDA. (2019). *Food Data Central Sorghum Grain*. Diakses pada 15 Januari, 2025 dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169716/nutrients>
- Utami, S., Astuti, S., Herdiana, N., & Sartika, D. (2023). Formulasi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Sensori Nugget Ikan Swanggi (*Priacanthus tayenus*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(2), 284-297.
- Wahjuningsih, S.B., Sudjatinah, Azkia, M.N. and Anggraeni, D. (2020). The Study of Sorghum (*Sorghum bicolor L.*), Mung Bean (*Vigna radiata*) and Sago (*Metroxylon sagu*) Noodles: Formulation and Physical Characterization. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 8(1), 217–225. <https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.8.1.20>
- Wenno, M. R. (2009). Karakteristik Fisiko Kimia Karaginan dari *Eucheuma cottoni* pada Berbagai Bagian Thalys, Berat Bibit dan Umur Panen. [Tesis]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wenno, M. R., Thenu, J. L., & Lopulalan, C. G. C. (2012). Karakteristik Kappa Karaginan dari *Kappaphycus alvarezii* pada Berbagai Umur Panen. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 7(1), 61-67
- Widowati, S., R. Nurjanah, dan W. Amrinola. (2010). Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan. hlm. 17–23. *Prosiding Seminar Nasional Pekan Serealia Nasional*. Pusat Penelitian Tanaman Pangan, Bogor
- Widowati, S., & Luna, P. (2022). Nutritional and Functional Properties of Sorghum (*Sorghum bicolor L. Moench*)-based Products and Potential Valorisation of

Sorghum Bran. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1024(1), 012031.

- Widrial, R. (2005). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Terigu Terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta. Padang.
- Widyawatinigrum, E., Nur, S., & Ida, N. C. (2018). Kadar Protein dan Organoleptik Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor (*Moringa oleifera* lamk). *Prosiding Journal*. ISBN: 978-602-14917-5-1.
- Winarno FG. (1996). *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Harapan.
- Yuliani, Y., Fahri, M., Marwati, M., & Candra, K. P. (2021). Profil Organoleptik dan Kandungan Gizi Naget Ikan Gabus yang Difortifikasi Kecambah Kacang Hijau. *Jambura Fish Processing Journal*, 3(2), 60-68.
- Yuwono, S dan T. Susanto. (1998). *Pengujian Sifat Fisik Pangan*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Zhang, N., Yang, Y., Wang, W., Fan, Y., & Liu, Y. (2021). A Potential Flavor Seasoning From Aquaculture By-Products: An Example Of Takifugu obscurus. *LWT*, 151, 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112160>.