

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 7756:2013. Syarat Mutu Siomay Ikan. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [USDA] United State Departement of Agriculture. 2013. *USDA National Nutrient Database for Standart Reference*. Washington.
- [USDA] United State Departement of Agriculture. 2018. *USDA National Nutrient Database for Standart Reference*. Washington.
- [USDA] United State Departement of Agriculture. 2019. *USDA National Nutrient Database for Standart Reference*. Washington.
- Adhiwidarta, Tatang. 2021. Sariagri : Manfaat Minyak Ayam.[Internet]. Tersedia Pada : <https://pangan.sariagri.id/83938/miliki-fungsi-baik-untuk-tubuh-ini-manfaat-minyak-ayam>. [16 Maret 2022].
- Abun. 2009. Lipid dan Asam Lemak Pada Unggas dan Monogastrik (Bahan Ajar Mata Kuliah Nutrisi Ternak Unggas dan Monogastrik. Universitas Padjajaran. Jatinangor.
- Al-Maskaty, Balda S.W. 2021. Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Tempe Kacang Kedelai (*Glycine max L*) Dengan Penambahan Tepung Sagu (*Metroxylon sagu Rottb*). Institut Agama Islam Negeri (IAIN). Ambon.
- Amerine, M, Pangborn, R, and Roessler, E. 1965. *Principles of Sensory Evaluation of Food*. Academic Press, New York
- AOAC. 1995. *Official Method Of Analysis of Association Of Official Of Analytical Chemistry, and Analytical Aspect*. AOAC : Washington
- BBPMHP. 2005. Teknologi Pengolahan Surimi dan Produk *Fish Jelly*. Balai Pengujian dan Pengawasan Mutu Hasil Perikanan (BPPMHP). Jakarta.
- Bekti, Endang K. Haryati, Sri. Sagitaning, Aldila P. 2017. Sifat fisikokimia dan organoleptik *leather* labu siam (*Sechium edule*) dengan berbagai konsentrasi gula dan CMC. Universitas Semarang. Semarang.
- Candra. Puspitasari, Findya. Rahmawati, Hafni. 2020. Proksimat dan Organoleptik Siomay Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Dengan Perbandingan Tepung dan Daging. Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah. Kalimantan Selatan.
- Churchill. Gilbert A, 2005. Dasar- dasar Riset Pemasaran. alih bahasa Andrianti dkk.Erlangga. Jakarta.

- Dalimartha, Setiawan. 2010. Labu Siam Redam Hipertensi. [Online]. Diakses secara berkala: <http://kesehatan.lecture.ub.ac.id/2010/03/17/labu-siamredam-hipertensi/> [28 Juni 2022]
- Goycoolea, F.M. and Cardenas, A. (2003). *Pectins from Opuntia Spp.: A Short Review*. J. PACD 17-29.
- Gusnadi, Dedi. Taufiq, Riza. Baharta, Edwin. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk *Mousse* Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. Universitas Telkom. Bandung.
- Hapsari, Annisa. 2021. Manfaat Ikan Tenggiri [Internet]. Tersedia Pada : <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-ikan-tenggiri/>. [17 Maret, 2022].
- Hoejgaard, S. 2004. *Pectin Chemistry, Functionality, and Applications*. <http://www.cpkelco.com/Ptalk/ptalk.htm>. [15 Maret 2022].
- Indarti ,R. 2018. Pengaruh Pemilihan Daging Ayam Terhadap Pembuatan Dim Sum Di Restaurant Tang Palace Hotel JW Marriot Surabaya. Sekolah Tinggi Pariwisata Satya Widya Surabaya : Surabaya
- Islaku, Dela. Djarkasi, Gregoria S.S. Oessoe, Yoakhim Y.E. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Terhadap Sifat Sensoris dan Kimia Biskuit. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Ismoyowati. and T. Widiyastuti. 2003. Kandungan lemak dan kolesterol daging bagian dada dan paha berbagai unggas lokal. *Journal of Animal Production* 5(2): 79-82.
- Jannah, R.M., Sulistiastutik, I.K. Suwita. (2018). Substitusi ikan lele (*Clarias sp.*) dan daun kelor (*Moringa oleifera*) pada siomay ikan tenggiri sebagai pemberian makanan tambahan (PMT) balita gizi kurang. *Jurnal Ilmiah – Vidya* 26(2):41-50.
- Judoamijoyo, R.M. 1981. Dasar Teknologi dan Kimia Kulit. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Koswara,S.2009.PengolahanUnggas.<http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/PENGOLAHANUNGGAS.pdf>, [16 Maret 2022].
- Kristiandi, Kiki. Rozana. Junardi. dan Maryam, Andi. 2021. Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). Politeknik Negeri Sambas. Kalimantan Barat.
- Lachtaria, T. 2013. Indeks glikemik beberapa variasi sajian siomay. Skripsi FKIK UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Maemunah, S. 2001. Pengaruh Suhu dan Kemasan Terhadap Mutu Siomay Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Flavour Udang (*Metapenaeus monoceros*)

Selama Masa Penyimpanan. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.

- Meliandasari, D., L. D. Mahfuds, & W. Sarengat. 2013. Pengaruh Penggunaan Tepung Rumput Laut (*Gracilaria verrucosa*) dalam Ransum terhadap Perlemakan Ayam Broiler Umur 42 Hari. *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 120-127.
- Maulitassari, A., B. Suharno, P. Rahayu. (2016). Kandungan Protein dan Populasi Bakteri Siomay Ikan Rucah dengan Berbagai Konsentrasi Bawang Merah (*Allium ascalonicum*). Prosiding Seminar Nasional Sains dan Entrepreneurship III (h.415-423). Semarang.
- Mursalina, A. 2014. Analisis kualitas siomay ikan dengan konsentrasi residu daging ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*) yang berbeda. Tesis FPK UB. Malang.
- Muthohar, Setyanova. 2004. Pemanfaatan Ikan Menjadi Makanan Olahan Akan Meningkatkan Daya Jual Hasil Perikanan Secara Langsung. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nadia, Lula. 2004. Karakterisasi Rasa Gurih Pada Beberapa Produk Pangan. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nastiti, N. 2016. Pengaruh Penggantian Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Organoleptik Kulit Siomay. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Natalialase, Destriniat. 2018. Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Panada Dari Labu Siam (*Sechium edule*) dan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Nessianti, Apiela. 2015. Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam (*Sechium Edule*) Terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*). Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Ningrum, Lestari. 2017. *How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey and Duck. International Journal of Innovative Science and Research Technology*. Volume 2, Issue 4. ISSN No: - 2165.
- Novri, Fessia. 2006. Analisis Hasil Tangkapan dan Pola Musim Penangkapan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus spp.*) di Perairan Laut Jawa Bagian Barat Berdasarkan Hasil Tangkapan yang didaratkan di PPI Muara Angke, Jakarta Utara. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nur'aini, M.D., B. Suharno, P. Rahayu. (2016). Kandungan lemak dan sifat organoleptik siomay ikan rucah dengan berbagai konsentrasi bawang merah (*Allium ascalonicum*). Prosiding Seminar Nasional Sains dan Entrepreneurship III (h.415- 423). Semarang.
- Nyabakken. JW. 1989. Biologi Laut: Suatu Pendekatan Ekologis. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 488 hal.

- Pratama, Rusky I. Awaluddin, M. Yusuf dan Ishmayana, Safri. 2011. Komposisi Asam Lemak Ikan Tongkol, Layur, dan Tenggiri Dari Pameungpeuk, Garut.
- Purwanita, R.S. 2013. Pembuatan Egg Roll Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka yang Berbeda. 31(1):5-7.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian. Bogor: Bogor.
- Saade, R. L. 1996. *Chayote. Sechium edule (Jacq.) Sw. International Plant Genetic Resources Institute*, 8-46.
- Sari, Mega Wulan dan Lilis Sulandari. 2014. Pengaruh Jumlah Asam Sitrat dan Agar-agar terhadap Sifat Organoleptik Manisan Bergula *Puree* Labu Siam (*Sechium edule*). *E-journal boga*. Volume 3 Nomor 1. pp.101.
- Sari, A. N. 2019. Pengaruh penambahan tepung jagung terfermentasi terhadap sifat fisik, kimia, dan tingkat kesukaan siamay ikan. Naskah Publikasi Fak. Agroindustri Mercubuana. Yogyakarta.
- Sartimbul, A., F. Iranawati, A. B. Sambah, D. Yana, N. Hidayati, L. I. Harlyan, M. A. Z. Fuad, dan S. H. J. Sari. 2017. Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Pelagis di Indonesia. Malang: UB Media.
- Sirotek, K., L. Slovakova, J. Kopečný and M. Marounek. 2004. *Fermentation of pectin and glucose, and activity of pectin degrading enzymes in the rabbit caecal bacterium Bacteroides caccae. Letters in Applied Microbiology* 38: 327–332.
- Soechan.L.2006. Aneka Dim Sum. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA.
- Sudarmadji. S., Haryono, B., Suhardi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sulistiowati, Tri. 2021. Manfaat dan Efek Samping Kulit Ayam Bagi Kesehatan. Sehat. Pada : <https://kesehatan.kontan.co.id/news/lezat-dan-bikin-nagih-kenali-manfaat-dan-efek-samping-kulit-ayam-untuk-kesehatan>. [17 Maret 2022].
- Supriyatna, E, Nilamsari, D, Mukhlisatun, N, Yusuf, M, Pahlevi, R, Wulansari, S, dan Yuniawati, Y. 2007. Analisis Organoleptik. Pusat Pendidikan dan Pelatihan Industri. Departemen Perindustrian RI, Bogor.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Syaferi. 2001. Pengaruh Penambahan Kaldu Udang (*Metapenaeus monoceros*) dan Rajungan (*Portunus pelagicus*) Sebagai Flavor Pada Pembuatan Siamay Dari Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Triyani, L. 2008. Sifat organoleptik siamay ikan mujair dengan komposisi ikan dan tepung tapioka yang berbeda. Tugas Akhir, FT UNM. Malang.
- Wahyu, J. 1997. Ilmu Nutrisi Unggas Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Willat, W.G.T., J. Paul Knox and J.D. Mikkelsen. (2006). *Pectin: new insights into on old polymer are starting to gel. Trends in Food Science and Technology* 17:97–1004

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Winarno F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-Brio Press