

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. (2018). *Pengaruh Lama Penyimpanan dan Proporsi Tepung Bekatul Terhadap Uji Proksimat, Rendemen dan Nilai Ph Hidrolisat Protein Kepala Litopenaeus Vannamei*. Universitas Brawijaya.
- Adnan, M. (2016). *Pengaruh Jenis Medium Terhadap Kecepatan Penetrasi Panas dan Daya Terima Produk Kalengan Ikan Tuna Skipjack (katsuwonus pelamis)*. universitas Yudharta Pasuruan.
- Alhanannasir, A. D. M. (2020). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Pempek Lenjer Kecil. *Jurnal Agroteknologi*, 14(01).
- Amirul Mukminin, Asmawati, M. (2022). Kajian penambahan serbuk pegagan (*Centella asiatica*) terhadap mutu cookies tepung mocaf (modified cassava flour) Study of pegagan (*Centella asiatica*) powder addition on the quality of mocaf flour cookies (modified cassava flour). *Journal of Agritechology and Food Processing*, 2(1).
- Aprodita, N. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Udang Rebon pada Pembuatan Serundeng Terhadap Daya Terima Konsumen. *Skripsi*.
- Auliani, A., Nur, K., Devi, M., & Hidayati, L. (2017). Pengaruh Penambahan Pegagan (*Centella asiatica* L . Urban) terhadap Daya Terima dan Mutu Kerupuk, 6(3), 109–114.
- Chairil Anwar., Irhami., M. K. (2018). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan terhadap Mutu Abon Ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 7 No.2, 138–147.
- Dandyarta, A. F. (2020). Pengaruh Pemberian Gel Kombinasi Ekstrak Daun Pegagan (*Centella asiatica*) dan Daun Peppermint (*Mentha piperita*) Terhadap Luas Luka Bakar Derajat II A pada Tikus Putih (*Rattus novergicus*) Jantan Strain Wistar, 21(1), 1–9. Retrieved from <http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/JKM/article/view/2203>
- Daud, A. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *LUTJANUS*, Vol 24 No, 11–16.
- Diniarti, N., Cokrowati, N., Setyowati, D. N., & Mukhlis, A. (2020). Edukasi Nilai Gizi Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Berbahan Baku Ikan Tongkol. *Abdi Insani*, 7(1), 49–54. Retrieved from <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v7i1.300>
- Edina Hartami, Irmawati, H. (2019). Perbedaan Kadar Kalsium dan Fosfor Gigi Sulung pada Anak dengan Def-T Rendah dan Tinggi, 3(2), 232–239.
- Hasanul Bahri, Yurliasni, Z. H. (2022). Pengaruh Lama Penyimpanan Sosis Daging Sapi yang Ditambahkan Ekstrak Daun Pegagan (*Centella Asiatica*) Terhadap Kadar Lemak dan Antioksidan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 47–54.
- Helmi, Tamrin, H. (2021). Pengaruh suhu dan lama pemanasan terhadap karakteristik organoleptik dan lama simpan kasoami kering. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(5), 4312–4324.

- I Gusti Agung Ayu Hari Triandini, I. G. A. S. W. (2022). Jurnal Silva Samalas. *Journal of Forestry and Plant Science*, 5(1), 12–19.
- Izwardy D, et al 2017. (2018). *Tabel komposisi pangan indonesia*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Lestari, M., Muhammad Saleh, E. R., & Rasulu, H. (2018). Pengaruh Umur Daun Pala dan Jenis Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Teh Herbal Daun Pala. *Techno: Jurnal Penelitian*, 7(2), 177. Retrieved from <https://doi.org/10.33387/tk.v7i2.791>
- Mujiburrahman, Y. dan E. M. (2023). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pegagan (*Centella Asiatica*) terhadap Kualitas Sosis Daging Sapi (Effect of Addition of Pegagan (*Centella Asiatica*) Leaf Extract on Beef Sausage Quality). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8, 213–220.
- Mukti, P. R., Feliatra, F., & Effendi, I. (2020). Growth of Bacteria *Bacillus cereus* in Liquid Media with Different Protein Sources. *Journal of Coastal and Ocean Sciences*, 1(1), 35–40. Retrieved from <https://doi.org/10.31258/jocos.1.1.35-40>
- Muttaqin, Z. (2020). Pengaruh Lama Perendaman dalam Asap Cair Bambu Petung (*Dedrocalamus asper*) dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Ikan Tongkol Asap Sebagai Sumber Belajar Biologi [Skripsi], 1–55.
- Nuridatul Intartia, Mazarina Devi, L. H. (2016). Pengaruh Penambahan Serbuk Pegagan (*Centella Asitica*) dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Crackers. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., (Mi), 5–24.
- Permathasari, D. P. R., Restu, W., & Pratiwi, M. A. (2021). Pengelolaan Perikanan Tongkol dengan Pendekatan Ekosistem melalui Penilaian Status Domain Sumber Daya Ikan pada Musim Barat yang Didaratkan di Pantai Segara Kusamba, Bali. *Jurnal Pengelolaan Perikanan Tropis*, 05(2), 91–99. Retrieved from <http://journal.ipb.ac.id/jurnalppt>
- Prasetyo, H. . dan R. E. S. (2020). Karakteristik roti dari tepung terigu dan tepung komposit dari tepung terigu dengan tepung fermentasi umbi jalar oranye. *Seminar Nasional Teknologi Komputer & Sains (SAINTEKS)*, 7(3), 649–654. Retrieved from <https://prosiding.seminar-id.com/index.php/sainteks>
- Primadela, N. A. (2020). Kandungan Protein, Zat besi dan daya terima serundeng ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*). *Skripsi*.
- Rahayu, D. (2016). *Perbandingan Daya Terima Serundeng Ikan Tongkol dengan Bumbu Original dan Bumbu Rica-rica*. skripsi. Universitas Negeri Jakarta.
- Rahmadita, N. U. R., Tinggi, S., & Kesehatan, I. (2020). *Pengaruh Penambahan Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates L.*) terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Protein pada Kue Semprong sebagai Pmt Ibu Hamil*.
- Ramadhani, S. (2022). Pohon Kelapa: Klasifikasi, Ciri-ciri dan Manfaat (Up 2022). Retrieved 16 March 2023, from <https://lindungihutan.com/pohon-kelapa/>
- Sulistiana, E. L. A. (2020). *Uji Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carota L .*)*. Uin Alauddin Makassar.

- Sulistio, A. D. (2021). Pemanfaatan Daun Pegagan (*Centella asiatica*) menjadi Olahan Keripik. *Jurnal Pengabdian Masyarakat MIPA Dan Pendidikan MIPA*, 5(2), 125–130.
- Susanti, E. (2022). *Analisis Organoleptik Pada Abon Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) Dengan Durasi Pengeringan Berbeda dan Kajiannya Terhadap Umur Simpan*. Universitas Yudharta Pasuruan.
- Sutardi, S. (2017). Kandungan Bahan Aktif Tanaman Pegagan dan Khasiatnya untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuh. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 35(3), 121. Retrieved from <https://doi.org/10.21082/jp3.v35n3.2016.p121-130>
- Triastuti, D., & Romalasari, A. (2022). Analisis Sifat Fisikokimia Dan Sensori Fruit Leather Nanas, XXIV(2), 91–100.
- wayan rai widarta , I, I. ketut suter. (2015). Analisis pangan. *Praktikum Analisa Pangan*.