

DAFTAR PUSTAKA

- Argo, B.D., Sugiarto, Y., Alvian, D. dan Irianto, B. 2018. Analisis Kandungan Abon Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Treatment Alat “Spinner Pulling Oil” sebagai Pengentas Minyak Otomatis. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. **6**(1), hal.52–62.
- Arsyad, M. 2021. Analisis Kimia Dan Organoleptik Terhadap Formulasi Sambal Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) Asap. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. **4**(1), hal.11–21.
- Ernawati, A.T.D. dan Wulandari, A. 2013. Uji Kimia Keripik Kulit Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) Dengan Perbedaan Perlakuan Suhu Perendaman. *Magistra*. **25**(83), hal.22.
- Kadar, P., Lemak, K., Patin, I., Digoreng, D. dan Direbus, D. n.d. Perbedaan Kadar Protein dan Kadar Lemak Ikan Patin (. , hal.39–45.
- Komariyah dan Setiawan, A.I. 2009. Pengaruh Penambahan Berbagai Dosis Minyak Ikan Yang Berbeda Pada Pakan Buatan Terhadap Pertumbuhan Benih Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *PENA Akuatika*. **1**(1), hal.19–29.
- Perikanan, I. 2023. *Jurnal TILAPIA*. . **4**(1), hal.44–50.
- Rianingsih, L., Amalia, U., Wijayanti, I. dan Suharto, S. 2018. Aplikasi Mesin Spinner Berkecepatan Rendah Untuk Menurunkan Kadar Air Dan Minyak Keripik Ikan Ukuran Besar Di Ukm Berkah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. **11**(2), hal.69.
- SITI, S., RETNO, A. dan SUSILA, K. 2016. Pemanfaatan Limbah Kulit Ikan. *FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta*. **10**(1), hal.13–24.
- Warastuti, S., Akbar Hutagalung, R., Mudlofar, F. dan Maryana, M. 2022. Penambahan Beta-Karoten Alami Pada Pakan Terhadap Performa Ikan Maru (*Channa maruloides*). *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*. **13**(1), hal.81–89.
- Damongilala, J., Dkk. 2020. “Diversifikasi Produk Perikanan”. *Techno Science Journal* Vol. 2 No. 2. Hall: 61-68
- Muthohar, Isna S. 2014. *Aneka Produk Olahan Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kusumaningrum. 2018. “Produk Pengolahan Perikanan Sebagai Strategi Pertumbuhan Ekonomi Daerah”. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. Pontianak. Vol 2(5): 12-30
- Wijayati Nur., Hety., H., H. Wilis., C. 2022. “Kajian Penggunaan Spinner Terhadap Komposisi Kimia Keripik Ikan Mujair”. *Jurnal Pertanian Peradaban*. Pontianak. Vol 2(5): 12-30
- Dewi, E.N., Amalia U., dan Purnamayati L. 2017. “Kajian Penggunaan Spinner Terhadap Komposisi Kimia Wader Krispi”. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. Vol 1 No.2

- Mutiara D., Tutut., B., Y. 2021. "Analisis Nilai Tambah Pengolahan Belut Menjadi Keripik Belut (Study Kasus) Di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten Oku Timur". *Jurnal Bakti Agribisnis*. Vol 7(2), hal.39-44
- Rosanna, Octora Y, Ahza A.B, dan Syah D. 2015. "Prapemanasan Meningkatkan Kerenyahan Keripik Singkong dan Ubi Jalar Ungu". *J.Tekno.dan Industri Pangan*.26 (1) : 72-79
- Suarno, 2017. "Profil Protein Berbasis Sds-Page Pada Ikan Mujair (*Oreochromis Mossambicus*) Berdasarkan Variasi Waktu Penggorengan Deep Frying". (Online).<http://repository.unimus.ac.id/1469/>.Diakses 02 mei 2023
- Thaha, A.R., Zainal, Hamid S.K., Ramadhan D.S dan Nasrul. 2018. Analisis Proksimat dan Organoleptik Menggunakan Ikan Malaja sebagai Pembuatan Kerupuk Kemplang. *Jurnal MKMI*,Vol 14 No.1.
- Sundari, D., Almasyhuri., dan Astuti, L. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Media Litbangkes, 25(4) : 235-242.
- Winarno , FG. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*.Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Lamusu, D. 2018. "Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan". *Jurnal Pengolahan Pangan* 3 (1) 9-15.
- Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan. 2015. Modul: *Membuat Diversifikasi Produk Perikanan*, Jakarta: Badan Pengembangan SDM dan Pengembangan Masyarakat Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kesuma, Pamela Cindhy. 2015. "daya terima dan kandungan gizi (serat dan protein) biskuit yang diperkaya rumput laut merah (*eucheuma cottonii*) dan jamur tiram (*pleurotus ostreatus*)". skripsi thesis, Surabaya,universitas airlangga