

DAFTAR RUJUKAN

- Akashi, N. U. 2024. *Mengenal Ikan Kembung: Ciri-ciri, Kandungan, dan Manfaatnya*. detikjogja. <https://www.detik.com/jogja/berita/d-7522689/mengenal-ikan-kembung-ciri-ciri-kandungan-dan-manfaatnya>
- Andira, A., Sumartini, Hutapea, J., Soleha, S. P., & Amalia, A. R. 2022. Fortifikasi Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp) Terhadap Karakteristik dan Nutrisi Mie Basah. *Seminar Nasional Teknologi, Sains dan Humaniora 2022 (SemanTECH 2022)*, Volume 4, Nomor 1, (hal 94–103). <https://doi.org/https://doi.org/10.30869/semantech.v4i1.1056>
- Ardiani, N. R. 2018. *Pengaruh Penambahan Rumput Laut (Euchema cottonii) Terhadap Karakteristik Nugget Ikan (Sebagai Alternatif Bahan Pengembangan Petunjuk Praktikum pada Materi Sistem Pencernaan Kelas XI Semester 2)* [Thesis]. UIN Raden Intan Lampung.
- Ariani, R. P., Darmawan, D. P., Atmaja, N. B., & Wijaya, I. M. A. S. 2018. Balinese traditional culinary promotes food skills and its positive impact on tourism vocational school. *International Journal of Life Sciences*, Volume 2, Nomor 1, (hal 50–62). <https://doi.org/https://doi.org/10.29332/ijls.v2n1.107>
- Aswar. 2005. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (Oreochromis Sp.)* [Skripsi]. Fakultas Perikanan: Institusi Pertanian Bogor.
- Cahyati, A. I., Nurrahman, N., & Aminah, S. 2022. Sifat Kimia dan Fisik Engay Food Berbasis Ikan Kembung dengan Penambahan Kedelai Hitam. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, Volume 11, Nomor 1, (hal 9–17). <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2022.11.1.9>
- Christina Tanzil. 2015. *Cara membuat nugget ikan tenggiri*. Scribd. <https://www.scribd.com/doc/275578207/Cara-Membuat-Nugget-Ikan-Tenggiri>
- Damiati, & Suriani, M. 2021. Development of bit fruit extract (beetroot) as a natural color for tempe noodle products. *Journal of Physics: Conference Series*, Volume 1810, Nomor 1, (hal 012077). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012077>
- Erlyn, P., Ramayanti, I., Faturohim, A., Akbar, A., Hermawan, A., & Hidayat, B. A. 2023. Peningkatan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Perikanan Berbasis Pangan Lokal “Remis” (*Corbicula* Sp): Studi Kasus Kota Palembang. *Jurnal Kebijakan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, Volume 13, Nomor 2, (hal 89-100). <https://doi.org/10.15578/jksekp.v13i2.13022>
- Fadhli, A. 2015. *Bumbu Dapur Nusantara Super Lengkap*. Familia Pustaka Keluarga.

- Fazil, M., Ayu, D. F., & Zalfiatri, Y. 2022. Pembuatan *Nugget* Ikan Kembung Dengan Penambahan Jamur Tiram. *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, Volume 8, Nomor 1, (hal 104–115). <https://doi.org/10.30997/jah.v8i1.4561>
- Fitri, W., & Amie, N. 2024. Pelatihan Pembuatan Bola-bola Nasi Ikan Dalam Upaya Pencegahan Stunting. *Bambu Laut: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Volume 1, Nomor 1, (hal 22–26). <http://journal-old.unhas.ac.id/index.php/bambulaut/article/view/34212/11382>
- Hakim, B. N. A., Xuan, N. J., & Oslan, S. N. H. 2023. A Comprehensive Review of Bioactive Compounds from Lactic Acid Bacteria: Potential Functions as Functional Food in Dietetics and the Food Industry. Dalam *Foods, Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)*, Volume 12, Nomor 15, (hal 2850). <https://doi.org/10.3390/foods12152850>
- Hidayatullah, N. U. 2020. *Unsur Kimia di Sekitar Kita* (M. Jannah, Ed.). Jepe Press Media Utama.
- Iba, Z., & Wardhana, A. 2023. *Metode Penelitian* (M. Pradana, Ed.). Eureka Media Aksara.
- If'all, I., Gobel, M., Fahmi, F., & Pakaya, I. 2018. Mutu Kimia Dan Organoleptik *Nugget* Ikan Tuna Dengan Penambahan Berbagai Kombinasi Tepung Wortel. *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, Volume 4, Nomor 1, (hal 053–059). <https://doi.org/10.30997/jah.v4i1.1128>
- Ipa, M. R. I., Tima, M. T., Sirait, B. A., Manurung, A. I., & Sabrina, R. 2022. *Implementasi Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) dalam Menyiapkan Tenaga Pertanian Milenium*. Pustaka Rumah C1nta.
- Julyasih, K. S. M. 2024. Uji Organoleptik Selai Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Dengan Penambahan Variasi Komposisi Buah Stroberi (*Fragaria ananassa*). *Wahana Matematika dan Sains: Jurnal Matematika, Sains, dan Pembelajarannya*, Volume 18, Nomor 2, (hal 31–40). <https://doi.org/10.23887/wms.v18i2.78509>
- Julyasih, K. S. M., & Arnyana, I. B. P. 2023. Perbedaan Aroma dan Tekstur Selai Pada Berbagai Komposisi Rumput Laut *Eucheuma cottonii* dan Buah Strawberry (*Fragaria annanasa*). *Jurnal Perikanan Unram*, Volume 13, Nomor 1, (hal 34–41). <https://doi.org/10.29303/jp.v13i1.423>
- Julyasih, K. S. M., & Parwata, I. P. 2022. Uji Organoleptik Selai Rumput Laut *Gracilaria verrucose* dan *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Perikanan Unram*, Volume 12, Nomor 2, (hal 225–232). <https://doi.org/10.29303/jp.v12i2.299>

- Karmila, J., & Sari, W. Della. 2021. Substitusi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Terhadap Pembuatan Kulit Kue Dadar Gulung. *JURNAL PARIWISATA BUNDA*, Volume 2, Nomor 1, (hal 36-47). <https://ejournal.akparbundapadang.ac.id/index.php/jurnal-pariwisata-bunda/article/view/43>
- Karsita, K. M., Ariani, R. P., & Masdarini, L. 2023. Uji Organoleptik Waffle Dengan Varian Pisang Mas (*Musa Acuminata*). *Jurnal Kuliner*, Volume 3, Nomor 2, (hal 95–105). <https://doi.org/10.23887/jk.v3i2.68363>
- Kaseng, E. S., & Suhaeb, F. W. 2021. Analysis The Effect of the Use Seaweed (*Eucheuma cottonii*) as The Substitution Material to Tapioca Flour on The Quality of Snakehead Fish (*Channa striata*) *Nugget. Journal of Physics: Conference Series*, Volume 1752, Nomor 1, (hal 012054). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1752/1/012054>
- Kasim, K., & Triharyuni, S. 2014. Status Pemanfaatan Dan Musim Penangkapan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus spp.*) di Laut Jawa. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, Volume 20, Nomor 4, (hal 235–242). <http://dx.doi.org/10.15578/jppi.20.4.2014.235-242>
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. UB Press.
- Lestari, R., & Mustika, N. 2020. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota* l) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Serat *Nugget* Ikan Tongkol (*Euthynus aletrates*). *PROSIDING SEMINAR KESEHATAN PERINTIS*, Volume 3, Nomor 1, (hal 46-51). <https://jurnal.upertis.ac.id/index.php/PSKP/article/view/568>
- Mansyur, M. H. 2022. Daya Terima *Nugget* Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Penambahan Kacang Merah. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, Volume 5, Nomor 1, (hal 26-32). <https://doi.org/10.32662/gatj.v5i1.2478>
- Manurung, J. E. A., Gusnadi, D., & Sumarsih, U. 2023. Inovasi Rice Pudding Berbasis Alpukat. *JIIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, Volume 6, Nomor 11, (hal 9205–9214). <https://doi.org/10.54371/jiip.v6i11.2918>
- Marseno, D. W., Medho, M. S., Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, J., & Teknologi Pertanian, F. 2010. Pengaruh Umur Panen Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Karagenan. *AGRITECH*, Volume 30, Nomor 4, (hal 212–217).
- Maryam, S. 2022. Penambahan Tepung Tempe dan Ekstrak Wortel Proses Pembuatan Mie Berkualitas. *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, Volume 11, Nomor 2, (hal 238–248). <https://doi.org/10.23887/jstundiksha.v11i2.50759>

- Masdarini, L., Ariani, R. P., & Ekayani, I. A. P. H. 2021. The utilization of lady fingers banana flour into cake as creative product to empower the local ingredients. *Journal of Physics: Conference Series*, Volume 1810, Nomor 1, (hal 012076). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012076>
- Matos, J., Cardoso, C., Serralheiro, M. L., Bandarra, N. M., & Afonso, C. 2024. Seaweed bioactives potential as nutraceuticals and functional ingredients: A review. *Journal of Food Composition and Analysis*, 133. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2024.106453>
- Mu'alimah, U. 2024. *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ikan Kembung (Rastrelliger kanagurta) Dengan Substitusi Tepung Kedelai (Glycine max L.)* [Thesis]. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Mubarokah, S. R. 2023. *Pengembangan Produk Nugget Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus L.) Substitusi Jantung Pisang Kepok (Musa paradisiaca L.) Sebagai Makanan Tinggi Serat dan Protein* [Thesis]. Universitas Islam Negeri Walisongo.
- Mukha, I. K., & Suwintari, I. G. A. E. 2024. Pengolahan Nugget Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (Scomberomorus Commerson). *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, Volume 3, Nomor 4, (hal 632–636). <https://doi.org/https://doi.org/10.22334/paris.v3i4.767>
- Mulia, A. R. W., Pujiastuti, V. I., & Purnawijayanti, H. A. 2024. Karakteristik Nugget Ikan Kembung (Rastrelliger kanagurta L) Bebas Gluten Dengan Penambahan Tepung Pati Umbi Ganyong (Canna edulis Kerr.). *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, Volume 8, Nomor 1, (hal 131-145). <https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2024.8.1.11832>
- Muliani, B. S., Rais, M., & Indrayani, I. 2022. Inovasi Pembuatan Nugget Ikan Gabus Berbasis Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Bebas Gluten. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Volume 8, Nomor 1, (hal 111-124). <https://doi.org/10.26858/jptp.v8i1.23203>
- Nadia, N., Hafizah, E., & Istyadji, M. (2023). The Effect of Seaweed (*Eucheuma cottonii*) Substitution On The Characteristics of Tilapia (*Oreochromis Niloticus*) Nuggets. *International Journal on Advanced Technology, Engineering, and Information System (IJATEIS)*, Volume 2, Nomor 1, (hal 18–30). <https://doi.org/10.55047/ijateis.v2i1.599>
- Nisa, H. 2023. *Rumput Laut (Eucheuma cottonii) Sebagai Antioksidan Alami*. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga. <https://fpk.unair.ac.id/rumput-laut-eucheuma-cottonii-sebagai-antioksidan-alami/>
- Nishida, Y., Eguchi, S., Sakurai, M., Matsubara, K., Tanaka, Y., & Wada, Y. 2024. Shape variety of food can boost its visual appeal. *Appetite*, 200, 107567. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2024.107567>

- Novianti, T. 2022. Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Euchema cottonii*) Terhadap Tekstur Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pendidikan Fisika dan Sains (JPFS)*, Volume 5, Nomor 1, (hal 30–38). <https://doi.org/10.52188/jpfs.v5i1.177>
- Pamungkas, A., Sedayu, B. B., Hakim, A. R., Wullandari, P., Fauzi, A., & Novianto, T. D. 2023. Perkembangan penelitian aplikasi rumput laut sebagai bahan pangan di Indonesia: tinjauan literatur. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, Volume 17, Nomor 3, (hal 557–570). <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i3.16484>
- Pandey, A. K., Chauhan, O. P., & Semwal, A. D. 2020. Seaweeds - A Potential Source for Functional Foods. *Defence Life Science Journal*, Volume 5, Nomor 4, (hal 315–322). <https://doi.org/10.14429/dlsj.5.15632>
- Pangari, T., Husain, M. S., & Yunus, P. 2020. *Pengembangan Modul Pembelajaran Seni Kriya Kayu Motif Kearifan Lokal (Ukiran Toraja) untuk Siswa Kelas XI di SMK Negeri 3 Gowa* [Thesis, Universitas Negeri Makassar]. <http://eprints.unm.ac.id/id/eprint/17487>
- Rahma, A. A., Nurlaela, R. S., Meilani, A., Saryono, Z. P., & Pajrin, A. D. 2024. Ikan Sebagai Sumber Protein dan Gizi Berkualitas Tinggi Bagi Kesehatan Tubuh Manusia. *Karimah Tauhid*, Volume 3, Nomor 3, (hal 3132–3142). <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i3.12341>
- Ratnadewi, I. G. A. A., Sukerti, N. W., & Masdarini, L. 2015. Pemanfaatan Daging Keong Sawah Menjadi Nugget. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, Volume 3, Nomor 1. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v3i1.5962>
- Ratnasari, D., Wening, D. K., Dewi, Y., & Qomariyah, R. N. 2021. Bakso Sapi Ikan Kembung sebagai Alternatif Jajanan Sehat Tinggi Protein untuk Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan (JIGK)*, Volume 3, Nomor 1, (hal 9-16). <https://doi.org/10.46772/jigk.v3i01.560>
- Riyansyah, N. 2022. *Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (Daucus carota L.) terhadap Karakteristik Nugget Ikan Kembung (Rastrelliger sp.)* [Thesis]. Universitas Andalas.
- Rosniar, M., Purwani, E., & Rauf, R. 2016. *Perbedaan Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Tepung Sorgum Yang Disosoh dan Tidak Disosoh* [Thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta]. <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/43813>
- Saidi, I. A., & Azara, R. 2023. *Buku Ajar Rumput Laut dan Produk Olahannya*. UMSIDA Press.

- Sandhika, I. M. G. S., Rosiana, I. W., & Sulistyadewi, N. P. E. 2025. Potensi Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Hasil Budidaya di Nusa Lembongan sebagai Bahan Baku Herbal dan Bahan Pangan Fungsional: Kajian Literatur. *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, Dan Sosial Humaniora (SINTESA)*, Volume 7, (hal 881–888). <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/sintesa/article/view/3701>
- Saraswati, S. A., Toruan, L. N. L., Al Ayubi, A., Huky, R. K., & Malelak, G. A. 2022. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Rumput Laut Kering (*Eucheuma cottonii*). *Universitas Nusa Cendana Saraswati dkk*, Volume 3, Nomor 1, (hal 167–171). <https://ejurnal.undana.ac.id/index.php/JBP/index>
- Sari, N. 2022. *Pengembangan Produk Nugget Ikan Patin (Pangasius s.p) Dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (Glycine max) Sebagai Sumber Zat Gizi dan Alternatif Pmt Untuk Balita Stunting di Kabupaten Lima Puluh Kota* [Diploma thesis]. Universitas Andalas.
- Siregar, R. Y., Ilza, M., & Sari, I. 2017. The Effect of the Use of Seaweed (*Eucheuma cottonii*) as the Substitution Material to Tapioca Flour on the Quality of Snakehead Fish (*Channa Striata*) Nugget. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*, Volume 4, Nomor 2, (hal 1–15).
- SNI 7758:2013. 2013. *Naget Ikan*.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (19 ed.). ALFABETA.
- Sukesi, S., & Masita, H. I. 2015. Pengaruh Penambahan Rumput Laut terhadap Kekerasan Nugget Ikan. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, Volume 4, Nomor 1, (hal 29-31). <https://doi.org/10.12962/j23373520.v4i1.9365>
- Sukmadinata. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan*. PT. Remaja Rosdakarya.
- Supardi, N., Asjur, A. V., & Jusriani, R. 2024. Peningkatan Gemar Makan Ikan Pada Balita Melalui Pelatihan Diversifikasi Ikan Kembung Sebagai Strategi Pencegahan Stunting. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, Volume 8, Nomor 1, (hal 103-114). <https://doi.org/10.31764/jmm.v8i1.19625>
- Suter, I. K. 2013. *Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya*. http://repositori.unud.ac.id/protected/storage/upload/repositori/ID3_19501231197602100323091304927makalah-gizi.pdf
- Trianingsih, R. 2022. *Efektivitas Konsumsi Ikan Kembung dengan Penambahan Tinggi Badan Pada Balita Stunting Usia 24-59 Bulan*. Poltekkes Semarang.
- Ustadi. 2023. Consumer Preference and Nutritional Value of Catfish *Nuggets* Substituted with Jellyfish. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, Volume 1289, Nomor 1, (hal 012028). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1289/1/012028>

- Waruwu, D., R. Tri Priyono Budi Santoso, & I Made Gde Sudyadnyana Sandhika. 2022. The Management of Seaweed Cultivation as an Educational Tourism Destination in Lembongan Village, Klungkung Regency, Bali. *Santhet (Jurnal Sejarah Pendidikan Dan Humaniora)*, Volume 6, Nomor 2, (hal 117–128). <https://doi.org/10.36526/santhet.v6i2.2168>
- Widiadana, I. M. C., Ariani, R. P., & Sukerti, N. W. 2025. Uji Hedonik Camilan Stick Rumput Laut Mocaf. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, Volume 16, Nomor 2, (hal 62–70). <https://doi.org/https://doi.org/10.23887/jppkk.v16i2.101345>
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Media.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional* (1 ed.). Graha Ilmu.

