

DAFTAR PUSTAKA

- Angin, R. P., Sulistiono, S., Kurnia, R., Fahrudin, A., & Suman, A. (2017). Kepadatan Dan Stratifikasi Komposisi Sumber Daya Ikan Demersal Di Laut Cina Selatan (Wpp – Nri 711). *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 22(3), 161. <https://doi.org/10.15578/jppi.22.3.2016.161-172>
- Batista, A. P., Niccolai, A., Bursic, I., Sousa, I., Raymundo, A., Rodolfi, L., Biondi, N., & Tredici, M. R. (2019). Microalgae as functional ingredients in savory food products: Application to wheat crackers. *Foods*, 8(12). <https://doi.org/10.3390/foods8120611>
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>
- Edam, M. (2018). Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Bakso Ikan. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2), 83. <https://doi.org/10.33749/jpti.v8i2.1918>
- ElHaweet, A. E. A. (2013). Biological studies of the invasive species *Nemipterus japonicus* (Bloch, 1791) as a Red Sea immigrant into the Mediterranean. *Egyptian Journal of Aquatic Research*, 39(4), 267–274. <https://doi.org/10.1016/j.ejar.2013.12.008>
- Erlania, E. (2012). Eksistensi Industri Tepung Ikan Di Kota Tegal, Jawa Tengah. *Media Akuakultur*, 7(1), 39. <https://doi.org/10.15578/ma.7.1.2012.39-43>
- Ernisti, W., Riyadi, S., & Jaya, F. M. (2019). Karakteristik Biskuit (Crackers) yang Difortifikasi Dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*) Berbeeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 13(2). <https://doi.org/10.31851/jipbp.v13i2.2855>
- Gebreil, S. Y., Ali, M. I. K., & Mousa, E. A. M. (2020). Utilization of Amaranth Flour in Preparation of High Nutritional Value Bakery Products. *Food and Nutrition Sciences*, 11(05), 336–354. <https://doi.org/10.4236/fns.2020.115025>
- Hapsari, N., & Welasih, T. (2013). Pemanfaatan Limbah Ikan Menjadi Pupuk Organik. *Jurnal Teknik Lingkungan*, 2(1), 1–6. <https://core.ac.uk/download/pdf/12219482.pdf>
- Jumiati, J., Rahmaningsih, S., & Sudianto, A. (2021). Mutu Kerupuk Limbah Insang Ikan Kurisi (*Nemipterus japonicus*) Ditinjau dari Analisis Proksimat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1), 1–11. <https://doi.org/10.33005/jtp.v15i1.2715>
- Kusuma, A. H., Kartini, N., & Delis, P. C. (2022). *Jurnal Pengabdian Fakultas Pertanian Universitas Lampung sebagai Bahan Tambahan Pembuatan*

Kerupuk Desa Labuhan Maringgai , Kabupaten Lampung Timur , Provinsi Jurnal Pengabdian Fakultas Pertanian Universitas Lampung. 01(02), 193–200.

- Nettely, T., Rajae, A. H., Denil, N. A., Idris, M. H., Nesarul, M. H., Amin, S. M. N., & Hena, M. K. A. (2016). Reproductive biology of *Nemipterus japonicus* (Bloch, 1791) from the coastal waters of Bintulu (South China Sea), Sarawak, Malaysia. *Journal of Environmental Biology*, 37(4 Spec No), 715–724.
- Normilawati, Fadlilaturrahmah, Hadi, S., & Normaidah. (2019). Penetapan Kadar Air Dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), 51–55. <https://doi.org/10.61902/cerata.v10i2.77>
- Oktaviyani, S., Boer, M., & Yonvitner, Y. (2016). Aspek Biologi Ikan Kurisi (*Nemipterus japonicus*) di Perairan Teluk Banten. *Bawal Widya Riset Perikanan Tangkap*, 8(1), 21. <https://doi.org/10.15578/bawal.8.1.2016.21-28>
- Panjaitan, T. F. C., Fadhlullah, M., Nurmala, R., & Sipahutar, Y. H. (2021a). Analisis Kandungan Nutrisi Biskuit Cracker dengan Penambahan Tepung Ikan. *Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, August*. <https://doi.org/10.5281/zenodo.5725996>
- Panjaitan, T. F. C., Fadhlullah, M., Nurmala, R., & Sipahutar, Y. H. (2021b). Analisis Kandungan Nutrisi Biskuit Cracker dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) di UD. Sinar Bahari. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2021*, 195–202. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/proceedingsimnaskp/issue/view/1040>
- Priatni, H. L., & Pauziah, R. (2023). Perbandingan Kadar Kalsium (Ca) Susu Sapi Murni dan Susu Sapi Kemasan dengan Metode Spektrofotometri Ultraviolet Visibel yang Beredar di Kecamatan Cigugur Kuningan. *Jurnal Farmaku (Farmasi Muhammadiyah Kuningan)*, 8(1), 1–6. <https://doi.org/10.55093/jurnalfarmaku.v8i1.216>
- Putranto, H. F., Asikin, A. N., & Kusumaningrum, I. (2015). Karakterisasi tepung tulang ikan belida (*Chitala sp.*) sebagai sumber kalsium. *Ziraa'Ah*, 40(1), 11–20. <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ziraah/article/view/315>
- Triharyuni. (2013). Productivity and Susceptibility of Threadfin Bream (*Nemipterus spp.*) Caught by Demersal Danish Net in Java Sea. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 19(4), 213–220.
- W, S. I., A.A, B. P., SANTI, S. R., & FARUK, A. (2020). Produksi Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Dengan Metode Kering Sebagai Sumber Kalsium Dan Fosfor Untuk Pembuatan Biskuit. *Jurnal Ilmu Pendidikan Indonesia*, 8(1), 19–28. <https://doi.org/10.31957/jipi.v8i1.1132>