DAFTAR PUSTAKA

Afriani, N. R. S. L. A. (2020). Analisis Mutu dan Daya Terima Nugget Ikan Patin dengan Penambahan Tepung Tempe. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, *23*(2), 87–95.

Astuti, M., Rahmawati, D., & Puspitasari, D. (2019). Bioactive compounds and antioxidant properties of Indonesian fermented soybean (tempe) as functional food. *Journal of Functional Foods*, *58*, 123–131.

Atasasih, H., Paramita, I. S., & Rahayu, D. (2023). Kandungan gizi serta sensori nugget ikan patin dengan penambahan tempe sebagai alternatif makanan tambahan balita dalam upaya pencegahan stunting. *Jurnal Kesehatan Komunitas (Keskom)*, *9*(2), 55–64. https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/3929870

Ayustaningwarno, F., & dkk. (2020). *Pengujian sensori dan kualitas produk pangan*. Universitas Diponegoro Press.

Badan Standardisasi Nasional. 2013. *SNI 7758:2013 Naget Ikan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2018. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM RI.

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2019. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM RI.

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2020. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil*. Jakarta: BPOM RI.

Barbut, S. (2015). *The science of poultry and meat processing*.

Damongilala, L. J. (2021). *Kandungan Gizi Pangan Ikani*. CV Patra Media Grafindo.

Dewi, L. F. (2018). *Uji daya terima dan kandungan gizi nugget tempe dan ikan lele dengan menggunakan tepung mocaf*. https://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/12500

Dotulong, V., & Montolalu, L. (2021). Pengolahan pangan berbasis ikan lokal untuk peningkatan nilai tambah ekonomi. *Jurnal Teknologi Pangan*, *10*(4), 245–256. https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jai/article/view/35761

González-Campins, E., López-Sáez, A., Medina, F. X., & Olmedo, A. (2024). Nutritional quality of the mid-afternoon snack of schooled children (ages 3–12) in Spain. *Nutrients*, *16*(1944), 1–12.

Indonesia, P. A. G. (2013). *Tabel komposisi pangan Indonesia*. Elex Media Komputindo.

Jorge, A. N., Figueira da Silva, V., Linde da Silva, M., Goes, M. D., Rodrigues de Souza, M. L., & Souza dos Reis, E. (2024). Inclusion of fish meal in the coating of Nile tilapia nuggets. *Food Science and Technology*, 44.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.(2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia* 2017. Jakarta: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat.

Khalisa, A., & dkk. (2021). Analisis uji sensori hedonik terhadap produk olahan pangan tradisional Indonesia. *Jurnal Pangan Dan Gizi Nusantara*, *5*(1), 32–40.

Khomsan, A., Anwar, F., & Rachmayanti, R. D. (2023). Children's food habits, consumption, and food safety of popular snacks in school environments in Indonesia. *International Journal of Community Medicine and Public Health*, *10*(1), 119–125. https://www.ijcmph.com/index.php/ijcmph/article/view/10575

KKP. (2024). *Keputusan Direktur Jenderal Pengelolaan Kelautan dan Ruang Laut Nomor 60 Tahun 2024 tentang Perubahan Rencana Strategis Direktorat Jenderal Pengelolaan Kelautan dan Ruang Laut Tahun 2020–2024*. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. https://kkp.go.id/

Malczyk, E., Kachurak, A., & Bailey, R. L. (2025). Estimation of intake of fat, saturated fatty acids, and trans fatty acids from sweet and salty snacks among children and adolescents. *Nutrients*, *17*(1572), 1–13. https://doi.org/10.3390/nu17101572

Malaysia, U. P. I. L. L., RM40, J. B. I. R. P., & Sebulan, R. Perkasa Perkhidmatan Pengembangan.

Mauliddiyah, L. (2021). Uji organoleptik pada produk pangan untuk menilai penerimaan konsumen. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, *3*(2), 45–52.

Nout, M. J. R., & Kiers, J. L. (2005). *Tempe fermentation, innovation and functionality*. Wageningen University and Research.

Omidiran, A. T., Adesanya, D. I., Akinbule, O. O., & Sobukola, O. P. (2024). Effect of Frying Conditions on Textural Parameters, Color and Proximate Composition of Fried Fish Nuggets from Blue Whiting (*Micromesistius Poutassou*). *Journal of Culinary Science & Technology*, *22*(5), 892–904.

Patangngari, F. (2022). *Komposisi dan Produktivitas Hasil Tangkapan Sero Sumpu dan Sero Sikki di Perairan Dusun Malela Kecamatan Awangpone Kabupaten Bone= Composition and Productivity of Sumpu and Sikki Traps Catches in the Waters of*

Malela Village, Awangpone District, Bone Regency (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).

Perikanan, K. K. dan. (2022). *Tabel Komposisi Zat Gizi Ikan Konsumsi Indonesia*. KKP RI.

Purnawijaya, M. D., Suiraoka, P., & Nursanyoto, H. (2021). Pola konsumsi makanan jajanan dan status gizi anak sekolah dasar di Kota Denpasar. *Jurnal Ilmu Gizi*, *12*(2), 33–40. https://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/1082/1112

Reissa, A., Rachmawati, D., & Suryaningsih, F. (2015a). Kandungan gizi dan daya terima nugget berbahan dasar kupang (Musculista senhausia dan Corbula faba Hinds). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *3*(4), 1474–1482.

Reissa, A., Rachmawati, D., & Suryaningsih, F. (2015b). Kandungan gizi dan daya terima nugget berbahan dasar kupang (Musculista senhausia dan Corbula faba Hinds). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *3*(4), 1474–1482.

Rizzo, G. (2024). Soy-Based Tempeh as a Functional Food: Evidence for Human Health and Future Perspective. *Frontiers in Bioscience*, *16 1*, 3.

Romulo, A., & Surya, R. (2021). Tempe: A traditional fermented food of Indonesia and its health benefits. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *26*, 100413.

Sulistiyono, P., Heriyanto, Y., Priyadi, I., Putri, L. F., & Rilkiyanti, O. (2020). Analisis dan sinkronisasi tabel komposisi pangan aplikasi nutrisurvey versi Indonesia. *Jurnal Nutrisia*, *22*(1), 39-45.

Song, R., Wei, R. B., Luo, H. Y., & Wang, D. F. (2012). Isolation and characterization of an antibacterial peptide fraction from the pepsin hydrolysate of half-fin anchovy (*Setipinna Taty*). *Molecules*, *17*(3), 2980-2991.

Suryana, A. (2021). Pemanfaatan sumber daya pangan lokal untuk ketahanan pangan nasional. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, *15*(2), 89–96. https://ejournal.upi.edu/index.php/agroindustri/article/view/32165

Teoh, S. Q., Chin, N. L., Chong, C. W., Ripen, A. M., How, S., & Lim, J. J. L. (2024). A review on health benefits and processing of tempeh with outlines on its functional microbes. *Future Foods*, *9*, 100330. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.fufo.2024.100330