

DAFTAR PUSTAKA

- Afifudin, S., Supriyadi, S., & Burhanuddin, A. 2020. Rancang Bangun Pemanggang Ikan Model Oven dengan Elemen Pemanas Listrik Tubular. In *Proceeding Science and Engineering National Seminar 5*(1): 151-157.
- Aisyi, D. R., Santoso, H., & Lisminingsih, R. D. (2019). analisis kadar protein dan vitamin c pada sambal-ikan sebelum dan sesudah diolah. *Jurnal SAINS ALAMI (Known Nature)*, 2(1).
- Alyani, F., Ma'ruf, W. F., & Anggo, A. D. 2016. Pengaruh lama perebusan ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk) pindang goreng terhadap kandungan lisin dan protein terlarut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 88-93.
- Arif, M. & Ramadani, D. M. 2021 Perancangan Alat Pemanggangan Menggunakan Pendekatan Antroometri. *Jurnal Unitek 14* (1):38-46.
- Arsyad, S. K., Buang, A., Batubara, N., Pujianti, N. P., & Yessy, K. A. 2020. Analisis Kandungan Protein Pada Biji Kacang Hazel (*Corylus avellanna*) yang berasal dari Kabupaten Sinjai Dengan Menggunakan Metode Kjeldhal. *Fito Medicine: Journal Pharmacy and Sciences*, 11(2):34-39.
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, R., & Mardiah, A. 2017. Penetapan kadar protein dalam telur unggas melalui analisis nitrogen menggunakan metode kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2):143-150.
- Candra, H. K., Cahyani, R. F., Noor, S., Bahit, M., & Mulyani, D. 2022. PPM Penerapan Biofilter Pada Air Kolam Budidaya Ikan Nila Di Aliran Sungai Kemuning Banjarbaru Kalimantan Selatan. *J-MAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3):439-454.
- Ciptawati, E., Rachman, I. B., Rusdi, H. O., & Alvionita, M. 2021. Analisis perbandingan proses pengolahan ikan lele terhadap kadar nutrisinya. *Indonesian Journal of Chemical Analysis (IJCA)*, 4(1):40-46.
- Darianto, D. 2018. Analisa Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Proses Pengasapan Pada Mesin Pengasapan Ikan Lele. *Journal Of Mechanical Engineering Manufactures Materials And Energy*, 2(2):56-66.
- Difa Ramadhani, 2023. Penetapan Kadar Protein dan Albumin Ekstrak Daging Ikan Patin (*Pangius Sp*) Di Banjarmasin. Skripsi Universitas Borneo Lestari Banjarbaru.

- Eliza, E., Terati, T., & Meilina, A. 2022. Pengaruh Frekuensi Penggorengan Bahan Makanan Terhadap Angka Peroksida. *Jurnal Sehat Mandiri*, 17(2):46-56.
- Ernawati, F., Prihatini, M., & Yuriestia, A. 2016. Gambaran Konsumsi Protein Nabati Dan Hewani Pada Anak Balita Stunting Dan Gizi Kurang Di Indonesia. *Penelitian Gizi dan Makanan*, 39(2):95-102.
- Febrianingrum, N., Sjoftan, O., Natsir, M. H., & Nuningtyas, Y. F. 2023. The Effect Of Frying Method On Nutrition content Of Flaxseed (*Linum usitatissimum*) As A Poultry Feed: Effect Of Frying Method On Nutrition Content Of flaxseed (*Linum Usitatissimum*) As A Poultry Feed.. *Jurnal Peternakan Nusantara*, 9(1):1-8.
- Gowa dan danau Universitas Hasanuddin Kota Makassar. *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar*, 1(1).
- Hamzah Pansuri, 2023. Penetapan Kadar Protein Ikan Patin (*Pangius Sp*) Berdasarkan Perbedaan Proses Pengolahannya. Skripsi Universitas Borneo Lestari Banjarbaru.
- In *Unri Conference Series: Community Engagement* 3:220-227 *Latupeirissa, L.* 2020. Pengaruh cara pemasakan dengan waktu yang berbeda terhadap komposisi proksimat ikan lema (*Rastrelliger kanagaruta*). *Majalah BIAM*, 16(02):52-57.
- Iskandar, A., Islamay, R. S., & Kasmono, Y. 2021. Optimalisasi pembenihan ikan nila merah Nilasa *Oreochromis sp.* di Ukbat Cangkringan, Yogyakarta. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 12(1):29-37.
- Jamaluddin, J., Gunawan, G., Nurhafisah, S., Jerni, P. A., Okvhyanitha, D., Mantika, A. F., ... & Widodo, A. 2020. Kadar Albumin Pada Ikan Sidat *Anguilla marmorata* Q Gaimard dan *Anguilla bicolor* Asal Sungai Palu dan Danau Poso. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 4(1):60-68.
- Jubaedah, I., Sugiono, A. A., & Luthfiadi, N. A. 2021. Pemberdayaan Kelompok Pengolah dan Pemasar (*Poklaar*) Ikan Bandeng untuk meningkatkan pendapatan di Kecamatan Babelan Kabupaten Bekasi Provinsi Jawa Barat.

- Lamid, A., Almasyhuri, A., & Sundari, D. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4):20747.
- Litaay, C., Jaya, I., Trilaksani, W., Setiawan, W., & Deswati, R. 2022. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Lama Pengasapan Terhadap Kadar Air, Lemak dan Garam Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Asap. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 14(2):179-190.
- Maulida, F., Abdullah, A., Wati, D. A., & Dewi, A. P. 2023. Hubungan Tingkat Kecukupan Protein Dan Zinc Dengan Stunting Pada Balita Di Pekon Pamenang Kecamatan Pagelaran kabupaten. *Medical Journal of Nusantara*, 2(2):59-66.
- Nguju, A. L., Kale, P. R., & Sabtu, B. 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1):17-23.
- Ningrum, M. N., Santoso, H., & Syauqi, A. (2019). Analisa Kadar Protein Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) yang Diawetkan Dengan Biji Picung Muda (*Pangium edule Reinw*). *Jurnal SAINS ALAMI (Known Nature)*, 2(1).
- Nisah, K., Afkar, M., & Sa'diah, H. (2019). Analisis kadar protein pada tepung jagung, tepung ubi kayu dan tepung labu kuning dengan metode kjedhal. *Amina*, 1(3), 108-113.
- Noorhasanah, E., Tauhidah, N. I., & Putri, M. C. 2020. Faktor-faktor yang berhubungan dengan kejadian Stunting pada balita di wilayah kerja Puskesmas Tatah Makmur Kabupaten Banjar. *Journal of Midwifery and Reproduction*, 4(1):13-20.
- Nursani, N., Amaliah, R., Indriani, I., Ramadani, D., Lestari, R. H., Amaliah, D. D., ... & Wangsa, M. A. 2023. Pkm Pentingnya Konsumsi Protein Hewani Bagi Anak Usia Dini Di SD Inpres 12/79 Lonrae Kec. Tanete Riattang Timur Kab. Bone. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(7):1667-1672.
- Natsir, N. A. 2018. Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 7(1):49-55.

- Ramadhani, A. I., Sukoco, L. A., & Sari, Y. 2023. Penyuluhan Ibu Balita Stunting-Wasting tentang Isi Piringku Kaya Protein Hewani Usia 2-5
- Wahyuni, E. S., & Putri, N. I. 2022. Sosialisasi Pencegahan Stunting Di Desa Banjar Negara Kecamatan Baradatu. *Jompa Abdi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3):1-7.
- Ramlah, R., Soekendarsi, E., Hasyim, Z., & Hassan, M. S. (2016). Perbandingan kandungan gizi ikan nila *Oreochromis niloticus* asal danau mawang Kabupaten Gowa dan danau Universitas Hasanuddin Kota Makassar. *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar*, 1(1).
- Safitri, E., Anggo, A. D., & Rianingsih, L. 2023. Pengaruh penambahan tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap kualitas dan daya terima fish flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 5(1):52-61.
- Saudale, F. Z. 2020. *Pemodelan Molekuler: Prediksi dan Validasi Struktur 3D Protein in silico*. Literasi Nusantara.
- Sasongko, L. W., Nofreeana, A., & Lasmi, L. 2021. Kajian Mutu Dan Umur Simpan Produk Pengasapan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Dengan Aplikasi Asap Cair. *Manfish Journal*, 2(1):168-173.
- Simanjuntak, R. (2018). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Sabun Mandi Cair Merek “Lx” Dengan Metode Titrasi Asidimetri. *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 2(4).
- Souhoka, E., Smith, A., & Airini, I. 2019. Penambahana Ekstrak Daun Kemangi Dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Dan Daya Awet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar. *Biopendix: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 6(1):7-11.
- Suhanda, J., Puspitasari, F., Adawyah, R., Redha, E., Adriani, M., & Nursalam, N. 2022. Pemberian Makanan Tambahan Yang Sehat dari Bahan Ikan Nila Dengan Tambahan Labu Kuning Pada Kelompok “Posyandu Persada” Kelurahan sungai Besar Kota Banjarbaru. *Aquana: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1):24-31.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media litbangkes*, 25(4):235-242.
- Sujana, D. 2020. Analisis Kadar Protein Pada daging Ikan Nila Segar (*Oreochromis Niloticus*) Asal Kecamatan Cikajang Kabupaten Garut. *Jurnal Sains dan Teknologi Laboratorium Medik*, 5(2):23-28.

- Susanti. Optimasi Teknik Ekstraksi Protein Daun Tanaman Padi (*Oryza sativa L.*) Divisi Fisiologi Molekular, Aktivitas Biologi Laboratorium Sentral Universitas Padjadjaran, Jl. Bandung – Sumedang Km. 21
- Syafruddin, S., Hasan, H., & Amin, F. 2016. Analisis Kadar Protein pada Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) yang Beredar di Pasar Tradisional di Kabupaten Gowa dengan Menggunakan Metode *Kjeldahl*. *Majalah Farmasi Nasional*, 13(2):77-87.
- Tarigan, O. J., Lestari, S., & Widiastuti, I. 2016. Pengaruh jenis asam dan lama marinasi terhadap karakteristik sensoris, mikrobiologis, dan kimia naniura ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Fishtech*, 5(2):112-122.
- Tuankotta, A., Kurniaty, N., & Arumsari, A. 2015. Perbandingan kadar protein pada tepung beras putih (*oryza sativa l.*), tepung beras ketan hitam (*oryza sativa glutinosa*), dan tepung sagu (*metroxylon sagu rottb.*) Dengan Menggunakan Metode *kjeldahl*. *Prosiding Farmasi*, 109-114.
- Utami, P., Lestari, S., & Lestari, S. D. (2016). Pengaruh metode pemasakan terhadap komposisi kimia dan asam amino ikan seluang (*Rasbora argyrotaenia*). *Jurnal Fishtech*, 5(1), 73-84.
- Umar, C. B. P. 2021. Penyuluhan Tentang Pentingnya Peranan Protein Dan Asam Amino Bagi Tubuh Di Desa Negeri Lima. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 1(3):52-56.
- Usrotussachiyah, U., Sari, R. S., & Ratnasari, F. 2022. Konsumsi Protein Hewani Sebagai Bentuk Pencegahan Dan Penanganan Stunting Pada Anak. *Nusantara Hasana Journal*, 2(3):107-112.
- Wibowo, T. A., Untari, D. S., & Anwar, R. 2021. Tingkat penerimaan masyarakat terhadap ikan nila (*Oreochromis niloticus*) segar dengan habitat yang berada. *Smakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 12(1):72-7.