

DAFTAR PUSTAKA

- Badan, K., & Nasional, S. (2022). *(channa striata) sebagai sumber albumin - syarat mutu dan pengolahan*.
- BPOM RI. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. *Bpom Ri*, 1–9.
- Devi, N. W. C., & Jatra, I. M. (2022). *PERBEDAAN PERSEPSI DAN DAYA TERIMA PEMBERIAN PUTIH TELUR DAN EKSTRAK IKAN LELE (CLARIAS GARIEPINUS) PADA PASIEN HIPOALBUMINEMIA DI RS. dr. SARDJITO YOGYAKARTA*. 27(2), 58–66.
- Fadelika, M. P., Rahayu, D. E., & Sendra, E. (2018). 244-438-1-Pb. *PENGARUH KONSUMSI IKAN LELE TERHADAP LAMA PENTYEMBUHAN LUKA JAHITAN PERINEUM*, 3(1), 74–80.
- Firza, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan organoleptik cookies berbahan tepung komposit terigu, ubi Ungu, dan sukun. *Azazila Firza*, 1–72. <http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/103843>
- Fish, P., Dari, F., Lele, I., Makanan, S., Saji, S., Iriawan, F., Pembuatan, C., Flake, F., Makanan, S., Saji, S., Bimbingan, D., & Trilaksani, W. (2012). *Institut Pertanian Bogor*. 8622642.
- Hasanah, F. (2020). SUBSTITUSI TEPUNG IKAN LELE (Claria SP) PADA PEMBUATAN COOKIES SEBAGAI MAKANAN RINGAN. *Jurnal Penelitian*, 1–8.
- Hernawati, Naibaho, N. M., & Mulyani, R. I. (2022). *Analisis Aktivitas Antioksidan, Uji Organoleptik, Kandungan Gizi Cookies Dengan Penambahan Pata Ubi Jalar Ungu dan Tepung Oat*.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. (2022). Data Kelautan dan Perikanan Triwulan IV Tahun 2022. *Pusat Data, Statistik Dan Informasi. Sekretariat Jenderal Kementrian Kelautan Dan Perikanan, April*, 1–4.
- Mawwadah, O. (2021). an Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Kadar Kalsium Dan Organoleptik Cookies Ubi Jalar Kuning. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 5(2). <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2021.005.02.5>
- Muhammadiyah, universitas, S. (2013). Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik). *Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- Mulyadi, T., Adi Putra, W., & Silitonga, F. (2022). Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan. *Jurnal Cafetaria*, 3(2), 51–68. <https://doi.org/10.51742/akuntansi.v3i2.627>

- Nastiti, A. N., & Christyaningsih, J. (2019). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN LELE TERHADAP PEMBUATAN COOKIES BEBAS GLUTEN DAN KASEIN SEBAGAI ALTERNATIF JAJANAN ANAK AUTISM SPECTRUM DISORDER
<i>[Effect of Catfish Flour Substitution towards Gluten-Free and Casein-Free Cookies as an Alternative Sna. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 35. <https://doi.org/10.20473/mgi.v14i1.35-43>
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- of Official Analytical Chemistry International, [AOAC]. Association. (2005). AOAC. *AOAC, February*.
- Prijatni, I. (2023). Penambahan Tepung Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) Dan BMC Tempe Terhadap Karakteristik Cookies. *Ovary Midwifery Journal*, 4(2), 29–37. <http://www.ovari.id/index.php/ovari/article/view/47>
- Rahmawati, Amalia Yunia, 2020. (2020). *Kue Kering (Cookies) Adalah Jenis Biskuit Yang Dibuat Dari Adonan Lunak, Berkadar Lemak Tinggi, Renyah Dan Bila Dipatahkan Penampang Potongannya Bertekstur Kurang Padat. July*, 1–23.
- Rodiyah, S. (2019). Diversifikasi Produk Choco Chips Cookies Tepung Mocaf Substitusi Tepung Pisang Raja Nangka Untuk Memanfaatkan Pangan Lokal. *Skripsi Universitas Negeri Semarang*, 1–118.
- Sari, C. K., Dewita, & Sumarto. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Berbeda (Lele, Patin, Sembilang) Terhadap Karakteristik Mutu Cookies. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*, 5, 1–9.
- Soeters, P. B., Wolfe, R. R., & Shenkin, A. (2019). Hypoalbuminemia: Pathogenesis and Clinical Significance. *Journal of Parenteral and Enteral Nutrition*, 43(2), 181–193. <https://doi.org/10.1002/jpen.1451>
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Masyarat, D. J. K. (2018) Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta.ap Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235–242.
- Tania, Mi. S. (2019). *PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS AND ORGANOLEPTIC OF COOKIES MADE FROM COMBINATION OF CATFISH (Clarias gariepinus) SURIMI FLOUR AND JOB'S TEARS (Coix lachryma-Jobi L.) FLOUR*. 28–34.

Trisyani, N., & Syahlan, Q. (2022). Karakteristik Organoleptik, Sifat Kimia dan Fisik Cookies yang di Substitusi dengan Tepung Daging Kerang Bambu (Solen sp.). *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 15(1), 188–196. [http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2969759&val=26489&title=Organoleptic Chemical and Physical Characteristics of Cookies Substituted with Bamboo Shell Meat Flour Solen sp](http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2969759&val=26489&title=Organoleptic%20Chemical%20and%20Physical%20Characteristics%20of%20Cookies%20Substituted%20with%20Bamboo%20Shell%20Meat%20Flour%20Solen%20sp)

Zaqiyah, E. Nu., & AMiroh. (2022). SUBSTITUSI AMPAS KELAPA DALAM PEMBUATAN COOKIES SAGON UNTUK MENINGKATKAN KANDUNGAN Fe, SERTA PENGARUHNYA TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*, 10(November), 31–35.

[BPS] Badan Pusat Statistik. Kue kering, 2023

<https://www.statista.com/outlook/cmo/food/confectionery-snacks/snack-food/cookies-crackers/worldwide>