

**PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* LABU SIAM
(*Sechium edule*) TERHADAP SIFAT KIMIA DAN
ORGANOLEPTIK PEMPEK IKAN KAKAP MERAH
(*Lutjanus campechanus*)**

**Oleh
DELLY EFRIANI**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

**PALEMBANG
2025**

**PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* LABU SIAM
(*Sechium edule*) TERHADAP SIFAT KIMIA DAN
ORGANOLEPTIK PEMPEK IKAN KAKAP MERAH
(*Lutjanus campechanus*)**

**Oleh
DELLY EFRIANI**

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

**Pada
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

PALEMBANG

2025

Motto

“Tidak ada Mimpi yang Terlalu Tinggi. Tak ada Mimpi yang Patut untuk diremehkan. Lambungkan Setinggi yang Kau Inginkan dan Gapailah dengan Selayaknya yang Kau Harapkan.”

-Maudy Ayunda-

RINGKASAN

DELLY EFRIANI. Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam (*Sechium edule*) terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Pempek Ikan Kakap Merah (*Lutjanus campechanus*) (dibimbing oleh **DASIR** dan **ALHANANNASIR**).

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui sifat kimia dan organoleptik pempek ikan kakap merah dengan penambahan puree labu siam yang menghasilkan pempek terbaik. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang dan Laboratorium Universitas Sriwijaya Palembang dari bulan Oktober 2024 sampai bulan Maret 2025. Merupakan metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) non faktorial. Faktor penelitiannya adalah pengaruh penambahan puree labu siam dalam pembuatan pempek. Puree labu siam di tambahkan sebagai berikut, yaitu L1 (5 %), L2 (10 %), L3 (15 %), L4 (20 %), L5 (25 %) dan diulang sebanyak tiga kali. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan puree labu siam pada pempek berpengaruh sangat nyata terhadap kadar protein dan kadar serat. Sedangkan hasil organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur berpengaruh sangat nyata. Nilai kadar protein terendah terdapat pada perlakuan L1 (Puree labu siam 5 %) dengan nilai rata-rata 14,75 % dan nilai tertinggi terdapat pada perlakuan L5 (Puree labu siam 25 %) dengan nilai rata-rata 18,50 %. Nilai kadar serat tertinggi terdapat pada perlakuan L5 (Puree labu siam 25 %) dengan nilai rata-rata 22,01 % dan nilai terendah terdapat pada perlakuan L1 (Puree labu siam 5 %) dengan nilai rata-rata 9,62%. Nilai warna tertinggi terdapat pada perlakuan L1 (Puree labu siam 5 %) dengan nilai rata-rata 3,96 agak disukai dan nilai terendah terdapat pada perlakuan L5 (Puree labu siam 25 %) dengan nilai rata-rata 3,12 agak disukai. Nilai aroma tertinggi terdapat pada perlakuan L3 (Puree labu siam 15 %) dengan nilai rata-rata 3,76 agak disukai dan nilai terendah terdapat pada perlakuan L5 (Puree labu siam 25 %) dengan nilai rata-rata 3,12 agak disukai. Nilai rasa tertinggi terdapat pada perlakuan L1 (Puree labu siam 5 %) dengan nilai rata-rata 3,88 agak disukai dan nilai terendah terdapat pada perlakuan L5 (Puree labu siam 25 %) dengan nilai rata-rata 3,28 agak disukai. Nilai tekstur tertinggi terdapat pada perlakuan L5 (Puree labu siam 25 %) dengan nilai rata-rata 3,48 agak disukai dan nilai terendah terdapat pada perlakuan L2 (Puree labu siam 10 %) dengan nilai rata-rata 3,28 agak disukai.

SUMMARY

DELLY EFRIANI. Effect of Adding Chayote Puree on the Physicochemical and Organoleptic Properties of Snapper Fish Pempek (supervised by **DASIR** and **ALHANANNASIR**).

The purpose of this study was to determine the physicochemical and organoleptic properties of red snapper fish pempek with the addition of chayote puree which produced the best pempek. The study was conducted at the Laboratory of the Faculty of Agriculture, Muhammadiyah University of Palembang and Sriwijaya University of Palembang from October 2024 to March 2025. It is an experimental method using a non-factorial Randomized Block Design (RAK). The research factor is the effect of adding chayote puree in making pempek. Chayote puree was added as follows, namely L1 (5%), L2 (10%), L3 (15%), L4 (20%), L5 (25%) and repeated three times. The results showed that the addition of chayote puree to pempek had a very significant effect on protein and fiber content. While the organoleptic results on color, aroma, taste, and texture had a very significant effect. The lowest protein content value was found in treatment L1 (chayote puree 5 %) with an average value of 14.75% and the highest value was found in treatment L5 (chayote puree 25 %) with an average value of 18.50%. The highest fiber content value was found in treatment L5 (chayote puree 25 %) with an average value of 22.01% and the lowest value was found in treatment L1 (chayote puree 5 %) with an average value of 9.62%. The highest color value was in treatment L1 (chayote puree 5 %) with an average value of 3.96 somewhat likable and the lowest value was in treatment L5 (chayote puree 25 %) with an average value of 3.12 somewhat likable. The highest aroma value was found in treatment L3 (chayote puree 15 %) with an average value of 3.76 somewhat likable and the lowest value was found in treatment L5 (chayote puree 25 %) with an average value of 3.12 somewhat likable. The highest taste value was found in treatment L1 (chayote puree 5 %) with an average value of 3.88 somewhat likable and the lowest value was found in treatment L5 (chayote puree 25 %) with an average value of 3.28 somewhat likable. The highest texture value was found in treatment L5 (chayote puree 25 %) with an average value of 3.48 somewhat likable and the lowest value was found in treatment L2 (chayote puree 10 %) with an average value of 3.28 somewhat likable.

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* LABU SIAM
(*Sechium edule*) TERHADAP SIFAT KIMIA DAN
ORGANOLEPTIK PEMPEK IKAN KAKAP MERAH
(*Lutjanus campechanus*)**

Oleh

DELLY EFRIANI

432020048

Telah dipertahankan pada ujian 28 Agustus 2025

Pembimbing Utama,



Ir. Dasir, M.Si

Pembimbing Pendamping,



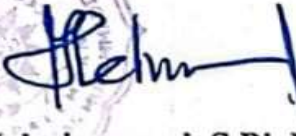
Dr.Ir. Alhanannasir M.Si

Palembang, 9 September 2025

Dekan

Fakultas Pertanian

Universitas Muhammadiyah Palembang




Dr. Helmizuryani, S.Pi., M.Si
NIDN/NBM. 0210066903/959874

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Delly Efriani
Tempat/Tanggal Lahir : Palembang, 6 Juni 2000
NIM : 432020048
Program Studi : Teknologi Pangan
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Palembang

Menyatakan Bahwa :

1. Skripsi ini adalah hasil karya dan disusun sendiri dengan sungguh-sungguh serta bukan merupakan penjiplakan karya orang lain. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, maka saya sanggup menerima sanksi berupa pembatalan skripsi ini dan segala konsekuensinya.
2. Saya bersedia untung menanggung segala bentuk tuntutan hukum yang mungkin timbul jika terdapat pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.
3. Memberikan hak kepada Perpustakaan Universitas Muhammadiyah Palembang untuk menyimpan di media secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta izin dari saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Palembang, 20 Agustus 2025


Delly Efriani

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan segala Rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis skripsi ini dengan judul “Penambahan *Puree* Labu Siam (*Sechium edule*) Terhadap Sifat kimia dan Organoleptik Pempek Ikan Kakap Merah (*Lutjanus campechanus*)” yang merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana Teknologi Pangan.

Penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat untuk para pembaca, penulis menyadari bahwa di dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan dan kesalahan, untuk itu penulis mengharap kritik dan saran yang membangun untuk kesempurnaan skripsi ini. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak yang terlibat dalam penyusunan skripsi ini penulis persembahkan kepada :

1. Kedua orang tua tercinta, ayah Rudin Suryadi dan ibu Rahmawati yang tidak sempat merasakan pendidikan sampai bangku perkuliahan. Namun beliau bekerja keras serta mendidik penulis dalam limpahan kasih sayang, memberikan dukungan, tak kenal lelah mendoakan, membantu materi dalam menyelesaikan studi penulis sampai meraih gelar sarjana. semoga sehat selalu dan panjang umur.
2. Kepada pembimbing utama Ir. Dasir. M.Si dan pembimbing pendamping Dr. Ir. Alhanannasir M. Si yang telah banyak memberikan bimbingan, motivasi saran dalam skripsi ini dan telah sabar memberikan arahan, dorongan, serta meluangkan waktu disela kesibukan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini. Semoga jerih payahmu terbayarkan dan dilimpahkan kesehatan.
3. Kakakku tersayang Febbry Wirah Kusuma terima kasih telah membantu material, memberi semangat dalam penyelesaian studi penulis sampai meraih gelar sarjana.
4. Adikku tersayang Monita Apriliyanti terima kasih telah memberikan semangat.
5. Kepada yang terkasih yang tidak bisa penulis sebutkan namanya terima kasih telah membantu material, memberi semangat dalam penyelesaian studi penulis sampai meraih gelar sarjana.

6. Untuk diri saya Delly Efriani terima kasih sampai saat ini tidak menyerah sesulit apapun rintangan kuliah ini ataupun proses penyusunan skripsi, yang mampu berdiri tegak ketika dihantam permasalahan yang ada, ini baru awal dari permulaan hidup selalu semangat kamu pasti bisa.
7. Kepada Bapak Ibu dosen Teknologi Pangan yang tidak dapat penulis sebut satu persatu, telah banyak membantu, memberi ilmu, arahan dan memotivasi penulis.
8. Sahabat-sahabat seperjuangan Bella Pertiwi, Anatasya, Andesta, Jaka, Selva dan teman teman lainnya di Teknologi Pangan Angkatan 2020. Terimakasih ya kalian selalu memberi semangat, saling mendukung, berjuang bersama serta menolong di bangku perkuliahan.

Palembang, September 2025

Penulis

RIWAYAT HIDUP

DELLY EFRIANI dilahirkan di Kota Palembang, pada tanggal 6 Juni 2000, merupakan anak kedua dari 3 bersaudara dari Ayahanda Rudin Suryadi dan Ibunda Rahmawati.

Pendidikan Sekolah Dasar telah diselesaikan pada Tahun 2013 di SD Negeri 42 Pangkal Pinang, Sekolah Menengah Pertama Tahun 2016 di MTS Negeri 1 Pangkal Pinang, Sekolah Menengah Atas Tahun 2019 di SMA Muhammadiyah 8 Palembang. Penulis terdaftar sebagai mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang Tahun 2020 Program Studi Teknologi Pangan.

Pada Bulan Februari sampai Maret 2023 penulis melaksanakan PKL, (Praktik Kerja Lapangan) di PT Perkebunan Nusantara VII Unit Sungai Lengi Muara Enim. Pada bulan Juli sampai Agustus 2023 penulis mengikuti Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan 60 di Desa Mulya Guna Kecamatan Teluk Gelam Kabupaten Ogan Komering Ilir Provinsi Sumatera Selatan.

Pada bulan November 2024 sampai Maret 2025 penulis melaksanakan penelitian tentang Pengaruh Penambahan *Puree* Labu Siam Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Pempek Ikan Kakap Merah.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DATAR LAMPIRAN	ix
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan dan Manfaat	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Landasan Teori	4
2.2 Hipotesis	12
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	13
3.1 Tempat dan Waktu.....	13
3.2 Bahan dan Alat.....	13
3.3 Metode Penelitian	13
3.4 Analisis Statistik	14
3.5 Cara Kerja	18
3.6 Peubah yang Diamati	22
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
4.1 Hasil	26
4.2 Pembahasan	33
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	39
5.1 Kesimpulan	39
5.2 Saran	39
DATAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN.....	43

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Syarat Mutu Pempek.....	5
2. Kandungan Zat Gizi Tepung Tapioka per 100 g	7
3. Klasifikasi dan Standar Mutu Tepung Tapioka	8
4. Kandungan Zat Gizi Labu Siam per 100 g.....	12
5. Hasil Pengacakan Perlakuan Penambahan <i>puree</i> Labu Siam	14
6. Analisis Keragaman Rancangan Acak Kelompok (RAK) Non Faktorial	15
7. Hasil Uji BNJ Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Kadar Protein Pempek Ikan Kakap Merah.....	26
8. Hasil Uji BNJ Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Kadar Serat Pempek Ikan Kakap Merah.....	27
9. Hasil Uji Conover Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Warna Pempek Ikan Kakap Merah	28
10. Hasil Uji Conover Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Aroma Pempek Ikan Kakap Merah	30
11. Hasil Uji Conover Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Rasa Pempek Ikan Kakap Merah	31
12. Hasil Uji Conover Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Tekstur Pempek Ikan Kakap Merah	32

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Tepung Tapioka	6
2. Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus campechanus</i>)	9
3. Labu Siam	11
4. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Puree</i> Labu siam	19
5. Diagram Alir Proses Pembuatan Daging Giling Ikan Kakap Merah	20
6. Diagram Alir Proses Pembuatan Pempek Ikan Kakap Merah	21
7. Nilai Rata-Rata Uji Kadar Protein	27
8. Nilai Rata-Rata Uji Kadar Serat	28
9. Nilai Rata-Rata Hasil Uji Hedonik terhadap Warna Pempek Ikan Kakap Merah	29
10. Nilai Rata-Rata Hasil Uji Hedonik terhadap Aroma Pempek Ikan Kakap Merah	30
11. Nilai Rata-Rata Hasil Uji Hedonik terhadap Rasa Pempek Ikan Kakap Merah	31
12. Nilai Rata-Rata Hasil Uji Hedonik terhadap Tekstur Pempek Ikan Kakap Merah	33

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Kuisioner Uji Organoleptik Warna Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Pempek Ikan Kakap Merah	43
2. Kuisioner Uji Organoleptik Aroma Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Pempek Ikan Kakap Merah	44
3. Kuisioner Uji Organoleptik Rasa Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Pempek Ikan Kakap Merah	45
4. Kuisioner Uji Organoleptik Kekenyalan Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Pempek Ikan Kakap Merah	46
5. Data Hasil Pengujian Kadar Protein Pempek Ikan Kakap Merah	47
6. Data Analisis Keragaman (Anova) Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Kadar Protein Pempek Ikan Kakap Merah.....	47
7. Teladan Pengolahan Data Penambahan <i>Puree</i> Labu siam terhadap Kadar Protein Pempek Ikan Kakap Merah	47
8. Data Hasil Pengujian Kadar Serat Pempek Ikan Kakap Merah.....	50
9. Data Analisis Keragaman (Anova) Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Pempek Ikan Kakap Merah.....	50
10. Teladan Pengolahan Data Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Kadar Serat Pempek Ikan Kakap Merah	50
11. Data Uji Hedonik Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Warna Pempek Ikan Kakap Merah	53
12. Pengolahan Data Hasil Penelitian Uji Hedonik Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Warna Pempek	54
13. Data Uji Hedonik Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Aroma Pempek Ikan Kakap Merah.....	56
14. Pengolahan Data Hasil Penelitian Uji Hedonik Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Aroma Pempek	57
15. Data Uji Hedonik Penambahan <i>Puree</i> Lbu Siam terhadap Rasa Pempek Ikan Kakap Merah	59
16. Pengolahan Data Hasil Penelitian Uji Hedonik Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Rasa Pempek.....	60

Halaman

17. Data Hasil Uji Hedonik Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Tekstur Pempek Ikan Kakap Merah.....	62
18. Pengolahan Data Hasil Penelitian Uji Hedonik Penambahn <i>Puree</i> Labu Siam terhadap Tekstur Pempek	63
19. Proses Pembuatan Pempek Ikan Kakap Merah dengan Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam	65
20. Proses Pelaksanaan Organoleptik.....	66

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pempek adalah makanan khas Palembang Sumatera Selatan yang telah dikenal sejak zaman kerajaan Sriwijaya sampai saat ini. Pempek memiliki nilai ekonomi dan gizi yang cukup tinggi, kandungan gizi utama pempek adalah protein yang didapat dari ikan (Murtado *et al.*, 2014). pempek memiliki bentuk yang beragam misalnya berbentuk lenjer besar panjang, lenjer pendek kecil, kapal selam, adaan, pempek keriting dan pastel (Alhanannasir *et al.*, 2018). Pempek biasa dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat, mulai dari kanak-kanak, anak muda hingga orang dewasa. Berdasarkan hasil survey yang dilaksanakan di DKI Jakarta diperoleh data bahwa 90% responden sudah menjadikan pempek sebagai makanan selingan, dimana waktu makan utama sehari-hari ataupun selingan pada acara-acara tertentu (Ekaprana *et al.*, 2015).

Ikan sebagai bahan baku untuk pembuatan pempek tergantung ketersediaan ikan dan jenis ikan dalam pembuatan pempek biasanya menggunakan daging ikan tenggiri dan belida. Akan tetapi ikan tenggiri dan belida ketersediaannya terus menurun dan harganya yang relatif mahal maka ikan yang dimanfaatkan menjadi lebih beragam. Jenis ikan laut lainnya yang dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan cita rasa yang sama adalah ikan kakap merah (*Lutjanus malabaricus*).

Ikan kakap merah sebagai sumber makanan sehingga dalam penelitian digunakan sebagai alternatif pengganti ikan tenggiri dan belida sebagai bahan dasar dalam pembuatan pempek. Ikan kakap merah merupakan salah satu komoditas hasil perikanan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi dan digemari oleh masyarakat. Ikan kakap merah memiliki kandungan gizi berupa kadar air 79,31 %, kadar abu 1,92 %, protein 16,30 %, lemak 0,05 % dan karbohidrat 0,23 % (Dia *et al.*, 2015). Ikan merupakan bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan pempek sehingga pempek tergolong dalam makanan yang tinggi akan protein, namun memiliki kandungan serat yang cukup rendah yaitu 0,2 g serat.

Menurut Afriani *et al.*, (2015) untuk memberi nilai kandungan serat pada pempek bisa dilakukan dengan menambahkan bahan pangan lain seperti sayur sayuran. Jenis sayuran yang bisa ditambahkan seperti sayur labu siam karena labu siam mengandung senyawa pektin sebanyak 6,7 %. Pektin merupakan suatu komponen serat yang terdapat pada lapisan lamella tengah dan dinding sel. Penambahan sayur labu siam diharapkan dapat membantu meningkatkan kandungan serat pada pempek.

Labu siam mempunyai kegunaan seperti dapat menyembuhkan gangguan sariawan, panas dalam serta baik dikonsumsi oleh penderita asam urat dan diabetes. Labu siam digunakan sebagai bahan tambahan pada pempek bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi dan mempertahankan tekstur pempek tetap lembut pada suhu ruang,

Penelitian Nessianti dan Dewi (2015) tentang siomai ikan tenggiri dengan perlakuan terbaik pada uji organoleptik didapatkan bahwa perlakuan penambahan *puree* labu siam 35 % menghasilkan kadar air 12.08 %, abu 4.92 %, lemak 8.91 %, protein 3.88 %, serat 7.84 % dan karbohidrat 8.40 %, dan penelitian ini ternyata berpengaruh terhadap aroma, rasa dan kekenyalan terhadap siomai ikan tenggiri.

Berdasarkan uraian tersebut, untuk mendapatkan produk pangan dengan nilai gizi dan lebih bervariasi, akan dilakukan penelitian dengan menggunakan labu siam yang berjudul Pengaruh Penambahan *Puree* Labu Siam (*Sechium edule*) terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Pempek Ikan Kakap Merah.

1.2. Rumusan Masalah

1. Apakah penambahan *puree* labu siam berpengaruh pada sifat Kimia dan organoleptik pempek ikan kakap merah (*Lutjanus campechanus*)?
2. Berapakah konsentrasi terbaik pada pempek ikan kakap merah dengan penambahan *puree* labu siam?

1.3. Tujuan dan Manfaat

1.3.1. Tujuan

Adapun tujuan dalam melaksanakan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh sifat Kimia dan organoleptik pada pempek ikan kakap merah (*Lutjanus campechanus*) dengan penambahan *puree* labu siam.
2. Mengetahui konsentrasi terbaik pada pempek ikan kakap merah dengan penambahan *puree* labu siam.

1.3.2. Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Memberikan informasi pengetahuan tentang pembuatan produk pempek ikan kakap merah dengan penambahan *puree* labu siam.
2. Dapat memberikan inovasi terbaru tentang pengolahan pempek ikan kakap merah.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Y. Lestari. S. dan Herpandi. H. 2015. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Pempek Ikan Gabus (*Channa Striata*) dengan Tambahan Brokoli (*Brassica Oleracea*) sebagai Pangan Fungsional. Jurnal Fishtech . 4 (2): 95-103.
- Alhanannasir, A. Rejo. A. Saputra. D. dan Priyanto. G. 2018. Karakteristik Lama masak dan Warna Pempek Instan dengan Metode Freeze Drying. Jurnal Agroteknologi. 12(02): 158-166.
- Alfarisi, R., Nurmalasari, Y., Nabilla, S., Dokter, P. P., Kedokteran, F., dan Malahayati, U. (2019). Status gizi ibu hamil dapat menyebabkan kejadian stunting pada balita. Jurnal Kebidanan Malahayati, 5(3), 271-278.
- Anonim, 2013. Labu Siam. https://id.m.wikipedia.org/wiki/labu_siam/. Diakses tanggal 26 mei 2015
- Ariani, M. 2010. Analisis konsumsi pangan tingkat masyarakat mendukung pencapaian diversifikasi pangan. Jurnal Gizi Indonesia. 33(1): 35-55
- AOAC [Association of Official Analytical Chemist]. 2005. Official Method of Analysis, 18 th End. Washington DC.
- BSN [Badan Standarisasi Nasional]. 2011. SNI 3451: 2011. Tepung Tapioka. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- BSN [Badan Standarisasi Nasional]. 2013. Syarat Mutu Pempek SNI 7661. 1. 2013. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Daryono, D. E. 2012. Ekstraksi Pektin dari Labu Siam. Jurnal Teknik Kimia. 7(1): 22-25.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Ekaprana, A. Y. 2015. Perencanaan Model Bisnis Restoran Pempek All You Can Eat “Queen Pempek.”. Jurnal Universitas Bina Nusantara Jakarta. 20(3): 25-70
- Gusnadi, D. Taufiq. R. dan Baharta. E. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terim pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. Jurnal Inovasi Penelitian. 1(12) : 2883-2888.

- Haytowitz, D. B. dan Pehrsson, P.R 2018. Program Analisis Makanan dan Nutrisi Nasional (NFNAP) USDA menghasilkan data berkualitas tinggi untuk basis data komposisi makanan USDA: Dua dekade kolaborasi. *Kimia makanan*. 238(2): 134-138
- Karneta R, R. Amin. P. Gatot. dan P. Rindit. 2013. Defusivitas Panas dan Umur Simpan Pempek Lenjer. *Jurnal Akuatika Indonesia*. 6 (2): 154-160.
- Laksmi, R. T., Legowo, A. M., dan Kusrahayu, K. (2012). Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubstitusi dengan telur rebus. *Animal agriculture journal*, 1(1): 453-460.
- Melianawati R, R. Andamari. 2009. Hubungan Panjang, Bobot, Pertumbuhan dan Faktor Kondisi Ikan Kakap Merah (*Lutjanus argentimaculatus*) dari Hasil Budidaya. *Jurnal Riset Akuakultur*. 4(2):169-179.
- Murtado, A. D. Dasir. dan Vera Yani. A. 2014. Hedonic Quality of Empek Empek with the Addition of Kappa Carrageenan and Flour Porridge. *Food Science and Quality Management*. 34(3): 1–7
- Nessianti, A. dan Dewi. R. 2015. Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam (*Sechium Edule*) Terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). *Jurnal Boga*. 4(3): 79-84
- Nurhayati, T. Novanti. H dan Jacoeb. A. M. 2015. Recovery Enzim Katepsin dari Limbah Cair Surimi AJIE (*Asian Journal Of Innovation and Entrepreneurship*). 4(01): 31-42.
- Ramadhani, R. Muhariati. M. dan Cahyana. C. 2019. Pengaruh Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carrota L*) pada Pembuatan Kue Lumpur terhadap Daya Terima Konsumen. Skripsi. Universitas Negeri Jakarta
- Rismayani, S. Indarto. I. Winiati. W. dan Ariwahjoedi. B. 2007. Pemanfaatan Limbah Bottom ash sebagai Adsorben Limbah Zat Warna Industri Tekstil. *Indonesian Journal of Industrial Research*. 1(3): 30-51
- Romalasari, A. Rahayu. W. E. dan Azzahra. H. 2019. Perbandingan Tepung Sagu Dan Jenis Ikan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Pempek. *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*. 2(2): 118–121.
- Richana N. dan Titi C.S. 2004. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Gnayong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. *Jurnal Pascapanen*. 1(1): 29-37.
- Sari, K. N. dan Ayustaningwarno. F. 2014. Kandungan serat, vitamin c, aktivitas antioksidan dan organoleptik keripik ampas brokoli (*brassica oleracea var. italica*) panggang (Doctoral dissertation, Diponegoro University).

- Santoso, D. 2016. Potensi Lestari dan Status Pemanfaatan Ikan Kakap Merah dan Ikan Kerapu di Selat Alas Provinsi Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Biologi Tropis*. 16 (26):1411-9587.
- Sudarmaji, S. Haryono, dan Suhardi. 2005. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta
- Sumarni. 2023. Dinamika Populasi dan Tingkat Pemanfaatan Kakap Merah (*Lutjanus campechanus*) Di Perairan Pangkep yang Didaratkan di TPI Paotere Makassar
- Syamsir, E. Hariyadi, P. Fardiaz, D. dan Kusnandar, F. 2020. Karakterisasi tapioka dari lima varietas ubi kayu (*Manihot utilisima Crantz*) asal lampung. *Jurnal agroteknologi*. 5(01): 93-105.
- Wulansari, M. dan Sulandari. L. 2014. Pengaruh Jumlah Asam Sitrat dan Agaragar terhadap Sifat Organoleptik Manisan Bergula *Puree* Labu Siam (*Sechium edule*). *Jurnal boga*. 3(1): 101-105