

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Internasional.2014. SNI 3818-2014. *Syarat Mutu Bakso*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Internasional.2013. SNI 2729-2013. *Syarat Mutu Ikan Segar*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Internasional.2010. SNI 3556-2010 *Syarat Mutu Garam*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Internasional. *Syarat Mutu Tepung Tapioka*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Arinsarani, D. (2018). *Pengaruh Jenis Ikan Dan Jenis Pengenyal Terhadap Kualitas Bakso Ikan* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Ardianti, Y., Widyastuti, S., Rosmilawati, S. W., & Handito, D. (2018). Pengaruh penambahan karagenan terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *AGROTEKSOS: Agronomi Teknologi dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 24(3), 159-166.
- Wijayanti, D. (2016). *Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Bakso Goreng "Basreng" Ikan Lele (Clarias batrachus) Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea batatas L) Dan Tepung Tapioka* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Parnanto, N. H. R., & Atmaka, W. (2010). Diversifikasi dan karakterisasi citarasa bakso ikan tenggiri (*scomberomus commerson*) dengan penambahan asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), 1-12.
- Aziza, T., Affandi, D. R., & Manuhara, G. J. BAKSO IKAN TONGKOL s(*Euthynnus affinis*) DENGAN FILLER TEPUNG GEMBI LI SEBAGAI FORTIFIKAN INULIN. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 77-83.
- Wodi, S. I. M., Cahyono, E., & Kota, N. (2019). Analisis Mutu Bakso Ikan Home Industri dan Komersil Di Babakan Raya Bogor. *Jurnal Fishtech*, 8(1), 7-11.
- Zulni, P. Z., Faridah, A., & Holinesti, R. (2018). PENGARUH PENAMBAHAN KECOMBRANG TERHADAP KUALITAS BAKSO IKAN LELE SELAMA PENYIMPANAN. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 14(1).
- Zaini, H., Abubakar, S., Yunus, M., & Siddik, J. (2020, February). Produksi Garam Konsumsi Dengan Sistem Rekristalisasi Berbahan Baku Garam Lokal dan Air Laut di Desa Mesjid Punteut Kecamatan Blang Mangat Kota Lhokseumawe. In *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe* (Vol. 3, No. 1, p. 188).

- Zulkarnain, J., & Yusuf, L. (2013). Pengaruh Perbendaan Komposisi Tepung Tapioka terhadap Kualitas Bakso Lele. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 2(1).
- Lastriyanto, A., Maharani, D. M., & Hendrawan, Y. (2019). Pengaruh Suhu dan Ketebalan Irisan Bakso Udang Terhadap Sifat Kimia Keripik Bakso Udang Menggunakan Mesin Vacuum Frying. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(1), 78-86.
- Ulfa, A. M. (2015). Identifikasi Boraks pada Pempek dan Bakso Ikan secara Reaksi Nyala dan Reaksi Warna. *Holistik Jurnal Kesehatan*, 9(3).
- Cokrowati, N., Setyowati, D. N. A., & Mukhlis, A. (2020). EDUKASI NILAI GIZI IKAN MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN MAKANAN OLAHAN BERBAHAN BAKU IKAN TONGKOL. *Abdi Insani*, 7(1), 49-54.
- Indrawati, S., Jaya, I. S., Widiada, I. N., & Chandradewi, A. A. S. P. (2019). Rasio Tepung Kulit Singkong Dengan Ikan Tongkol Terhadap Sifat Organoleptik Bakso Tepung Kulit Singkong Ikan Tongkol (Bakso Kingkong). *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 2(1), 30-37.
- Deglas, W., & Yosefa, F. (2020). PENGUJIAN KADAR YODIUM, NaCl DAN KADAR AIR PADA DUA MEREK GARAM KONSUMSI. *Agrofood*, 2(1), 16-21.
- Pratiwi, T., Affandi, D. R., & Manuhara, G. J. (2018). Aplikasi tepung gembili (*dioscorea esculenta*) sebagai substitusi tepung terigu pada filler nugget ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1).
- Sartika, R. A. D. (2010). Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (deep frying) terhadap pembentukan asam lemak trans. *Makara Journal of Science*.
- Lastriyanto, A., Argo, B. D., & Pratiwi, R. A. (2019). Karakteristik Fisik dan Protein Fillet Daging Ikan Lele Beku (*Clarias batrachus*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(1), 87-96.
- Jusniati, J., Patang, P., & Kadirman, K. (2018). Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*, 3(1), 58-66.
- Putro, J. S., Budiastara, I. W., & Ahmad, U. (2012). Optimasi proses penggorengan hampa dan penyimpanan keripik ikan pepetek (*Leiognathus sp.*). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 26(1).

- 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.
- Tumbel, N. (2017). Pengaruh suhu dan waktu penggorengan terhadap mutu keripik nanas menggunakan penggoreng vakum. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(1), 9-22.
- PUSPITASARI, Y. F. (2009). *Cara Pemindangan dan Kadar Protein Ikan Tongkol (Auxis thazard) di Kabupaten Rembang* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta Perpustakaan).
- Dewi, E. N., Parmawati, M., & Ibrahim, R. (2012). KUALITAS ABON IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis* Cantor) YANG DIPROSES SECARA “DEEP FRYING” DAN “PAN FRYING” SELAMA PENYIMPANAN PADA SUHU KAMAR.
- Muliawati, M., Mus, S., & Buchari, D. *The Effect of the Temperature and Frying TIME on the Quality of Spice Shredded Fish of Little Tuna (Euthynnus Affinis)* (Doctoral dissertation, Riau University).