

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, I. D. W. 2018. Pengaruh Kombinasi Tepung Tapioka dan Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Bakso Ikan Patin. Universitas Brawijaya.
- Aryandi Faddilah, Eko, dan Romadhon 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Pada Karakteristik Bakso Kerang Darah (Anadara Granosa). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro. Volume 1, nomor 2.
- Aulia Pertiwi, Laksmi, dan Sri 2019. Penerapan Sistem Jaminan Halal dan Kandungan Gizi Bakso Sapi Produksi Usaha Mikro Di Pasar Rasamala Banyumanik Kota Semarang Tahun 2020. Jurnal. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Diponegoro Semarang. Volume 8, nomor 1. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>
- Baehaki, A. 2020. Similarity-Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Bakso Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Penambahan Genjer.
- Dyah Ayu, 2018. Kombinasi Tepung Tapioka Dengan Pati Sagu Terhadap Mutu Bakso Jantung Pisang Dan Ikan Patin. Prof. Dr. Ir. Faizah Hamzah, Ms And Ir. Raswen Efendi
- Gustiyan, 2021. Pembuatan Edible Film Dari Pati Tapioka Dan Pektin Dari Kulit Jeruk Manis Cekurus Sinensis Dengan Penambahan Klaticizer Sebirol Dan Kitison. Politeknik Negeri Jakarta.
- Hayun abdullah, Rahayu, Sugeng, Mamud 2022. Uji Pertumbuhan Dan Produksi Fitas Tanaman Sawi Melalui Aplikasi Pupuk Hijau Clotalaria Juncie. Universitas pertanian Unkhair. Volume 2,no 9 halaman. 188-245
- Handayani, A. M., Subaktilah, Y., Brilliantina, A., Wijaya, R., & Hariono, B. 2021. Karakteristik Kimiawi Surimi Ikan Hiu Ozonated dengan Variasi Frekuensi Pencucian dan Variasi Kadar Tepung Putih Telur. Jurnal Ilmiah Inovasi, 21(3), 153-156.
- Zulfahmi, Dewi, Khairun, dan Yusrizal, 2020. Logam Berat Pada Hiu Tikus (*Alopias Pelagicus*) Dan Hiu Kejen (*Loxodon Macrorhinus*) Dari Pelabuhan Perikanan Samudera Lampulo, Banda Aceh. Rogram Studi Akuakultur. Fakultas Pertanian, Universitas Almuslim. Vol 23, Nomor 1.
- Lalopua, V. M., & Onsu, A. 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kamaboko Surimi Tetelan Ikan Tuna. Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian, 10(2), 74-82

- Lidyah, Maniharapon, Dan Ferdi 2021. Efektifitas Pencucian Dengan Larutan Atung Terhadap Kuantitas Dan Kualitas Serumi Daging Merah Ikan Tuna. Program Study Hasil Perikanan. MJoCE/Vol 11 No 2/Juli 2021/Hal. 81- 92
- Moniharapon, A. 2014. Teknologi Surimi Dan Produk Olahannya. Majalah Biam, 10(1), 16-30.
- Naibaho, M. F., Buchari, D., & Sumarto, S. 2014. The effect of addition of spinach flour (*amaranthus* sp) on consumer acceptance of catfish ball (Doctoral dissertation, Riau University).
- Pratiwi, T ., & Hakiki, D. N. 2021. The Effect Of Variation Of Tapioca Flour On TheLevel Of Likes Of Milkfish Presto (*Channos channos* Forsk) Meatballs. Food Scientia: Journal of Food Science and Technology, 1(2), 131-141.
- Rieuwpassa, F. J. 2016. Karakteristik Kimia Dan Nilai Organoleptik Nugget Ikan Tuna Dengan Substitusi Tepung Sagu. Jurnal Ilmiah Tindalung, 2(2), 103-111.
- Safitri, 2014. Penambahan Limbah Padat Surimi Ikan Swanggi (*Priacanthus Macracanthus*) Secara Kimiawi Terhadap Kandungan Nutrisi Sebagai Alternatif Bahan Pakan Ikan. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Kelautan. Universitas Airlangga.
- Alifah, Anita, Aditya 2019. Pengolahan Sawi Hijau Menjadi Mie Hijau Yang Memiliki Nilai Ekonomis Tinggi Di Desa Sukamanis Kecamatan Kadudampit Kabupaten Sukabumi. Universitas Indraprasta Pgri Jakarta. Journal Of Empowerment Community. Vol. 1 No. 2.
- Mahdiyahtul, Sri, dan Elfi 2019. Respon Penambahan Proporsi Bubur Rumput Laut Dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Penambahan sawi Terhadap Mutu Bakso Ayam. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang, Indonesia.
- Otaviani, 2021. Kulit Kima Dan Organeleptik Bakso Daging Ayam Dengan Penambahan Tepung Bisi Nangkah Sebagai Subsitusi Tepung Tapioka. Skripsi. Fakultas Pertanian Perternakan. Universitas Islam. Pekanbaru Riau