

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, D.E., J.C. Forrest, DE Gerrard dan E.W. Mills. 2001. Principles of Meat Science. Fourth Edition. W. H. Freeman and Company. San Fransisco, United States of America.
- Adawyah, R., Khotimah, I.K., Puspitasari, F. dan Rahmawati, H. 2019. Utilization Of Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) To Reduce Urea Levels From Shark (*Carcharhinus Sp.*) Meat In Shredded Processing. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science* (Vol. 278, No. 1, P. 012002). Iop Publishing.
- Agustin, T.I. 2015. Uji Kandungan Glukosamin Dan Chondroitin Daging Hiu (*Prionace Glauca*) Menggunakan High Performance Liquid Chromatography (Hplc). Penelitian Internal Bagi Dosen. Fakultas Teknik Dan Ilmu Kelautan. Universiats Hang Tuah.
- Agustin, T. I., Risma, Retno Sari, dan Dwi Setiawan. 2018. Ekstrkasi, Preformulasi Dan Karakterisasi Ekstrak Tulang Hiu (*Prionace Glauca*) Sebagai Sediaan Anti Aging. Hang Tuah University Press.
- Anggara, G., R. Nopianti., dan Herpandi. 2016. Pengaruh Suhu Dan Lama Perendaman Dalam Air Dingin Pada Praperebusan Terhadap Kualitas Bakso Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 5 (2) : 134 – 145.
- Anggraini R, Lekahena V.N.J, Kusumaningrum I, dan Supriadi. 2017. Karakteristik Surimi Ikan Cucut Agrikan Faperta. 10 (36–43).
- Ardhana, Addien Nanda. 2020. Penerapan Teknologi Ozon *Dielectric Barrier Discharge* Untuk Menjaga Kualitas Daging Ikan Gabus Fillet (*Channa Striata*) Dan Memperpanjang Masa Pengawetannya. Universitas Sriwijaya Fakultas Teknik Jurusan Teknik Elektro.
- Asmoro, B, A. 2019. Subtitusi Tepung Tapioka Dan Kaldu Limbah Udang Terhadap Fisikokimia, Organoleptik Petis. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang: Semarang.
- Badarudin, Mohamad Iksan. 2020. Pengolahan Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Comersonni*) Dengan Konsentrasi Tepung Tapioka Berdasarkan Uji Organoleptik. *Jurnal Riset Perikanan Dan Kelautan* 1.2: 83-93.
- Balange A.K. and Benjakul S. 2009. Enhancement Of Gel Strength Of Bigeye Snapper (*Priacanthus Tayenus*) Surimi Using Oxidised Phenoliccompounds. *Food Chemistry* 113 : 61–70.

- Benjakul S, Seymour Ta, Morrissey Mt, Haejung An. 1996. Proteinase In Pacific Whiting Surimi Wash Water: Identification And Characterization. *J. Food Sci.* 61: 1165-1170.
- Bertak Ja dan Karahadian C. 1995. Surimi-Based Imitation Crab Characteristic Affected By Heating Method And End Point Temperature. *J. Food Sci.* 60: 292-296.
- Cahyadi, W. 2006. Kajian Dan Analilis Bahan Tambahan Pangan. Edisi Pertama. Bumi Aksara, Jakarta.
- Chutia, M., D.P. Bhuyan, M.G. Pathak, T.C. Sarma dan P. Buroah. 2009. Antifungal Activity and Chemical Composition of Citrus reticulata Blanco Essential Oil Against Phyto gens from Morth East India. *J. Food Science and Technology.* 42 : 777-780.
- Compagno, L. J. V., M. Dando dan S. L. Fowler. 2005. Sharks Of The World. Princeton University Press, New Jersey: 368 Pp.
- Daniati, T. 2005. Pembuatan Bakso Ikan Cucut Dengan Bahan Tambahan Jenis Tepung Yang Berbeda. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Damapolii., Assa, J. R., dan Kandou, J. 2017. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Bakso Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu (*Metroxylon sago*) sebagai Bahan Pengisi. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Direktorat Gizi. 2012. Kandungan Gizi dalam 100g Sawi. Departemen Kesehatan RI.
- Engelen, A. 2017. Analisis Sensori Dan Warna Pada Pembuatan Telur Asin Dengan Cara Basah. *Jtech* 5 (1) : 8 – 12.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas Chicken Nuggets Dengan Penambahan Putih Telur Chicken Nuggets Quality Affected by the Egg White Addition Herly Evanuarini. 5(2), 17–22.
- Fahmi Dan Darmadi. 2013. Tinjauan Status Perikanan Hiu Dan Upaya Konservasinya Di Indonesia. Edisi Pertama. Direktorat Konservasi Kawasan Dan Jenis Ikan. Direktorat Jendral Kelautan, Pesisir Dan Pulau-Pulau Kecil. Kementrian Kelautan Dan Perikanan. Isbn : 978-602-913-09-7.
- Faturohman, T., A. Susilo., dan Mustakim. 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung yang Berbeda terhadap Tekstur, Kadar Protein, Kadar Lemak dan Organoleptik pada Bakso Daging Kelinci. *Maduranch* 3 (1) : 29 – 34.

- Handayani, A. M., Subaktilah, Y., Brilliantina, A., Wijaya, R., dan 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.
- Hardiningsih W, Purwadi H, Latifah E. 2017. Dampak Ketidadaan Pengaturan Kuota Ekspor Hiu Tikus (*Alopias Sp.*) Di Indonesia. *Padjajaran Journal Of Law*. 4(3): 588 – 605.
- Hardoko., E. Supryitno., T. D. Sulistiyati dan A. A. Arifin. 2017. Karakterisasi Nugget Pindang Ikan – Ampas Tahu yang Ditambah Tepung Tulang Ikan sebagai Sumber Kalsium. *Jurnal Sains dan Teknologi* 1 (1) : 68 – 84.
- Hasanah, N., dkk. 2019. Karakteristik Jelly drink Seledri dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Agar. *Journal of Food and Culinary e- ISSN* 2621-8445, Vol 2 (1),17-26.
- Hasrati, E. dan R. Rusnawati. 2011. Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas (*Cyprinus carpio* Linn.) terhadap Tekstur dan Citarasa Bakso Daging Sapi. *Agromedia* 29 (1) : 17 – 31.
- Ismanto, A. dan Subaihah, S. 2020. Sifat Fisik, Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Sosis Ayam dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak (*Annona Muricata* L.). *Jurnal Ilmu Peternakan dan Weteriner Tropis*, Vol 10 (1), 45- 54.
- Istarofah dan Salamah, Z. 2017. Pertumbuhan Tanaman Sawi Hijau (*Brassica Juncea* L.) Dengan Pemberian Kompos Berbahan Dasar Daun Paitan (*Thitonia Diversifolia*). *Bio-Site, Biologi Dan Sains Terapan*, 3(1), 39-46.
- Kim, S.K. 2014. *Seafood Science: Advances In Chemistry, Technology, And Application*. Crc Press, Usa.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging* ([Http://TekPan.Unimus.Ac.Id/Wp-Content/Uploads/2013/07/Teknologipraktis-Pengolahan-Daging.Pdf](http://TekPan.Unimus.Ac.Id/Wp-Content/Uploads/2013/07/Teknologipraktis-Pengolahan-Daging.Pdf)).
- Martiana, P.A., 2015. *Eksperimen Pembuatan Sosis Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Dengan Penambahan Wortel [Skripsi]*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Matsumoto JJ dan Noguchi SF. 1991. Cryostabilization of Protein in Surimi. Di dalam. Lanier TC, Lee CM, Editor. *Surimi Technology*. New York: Marcel Dekker Inc.

- Muchtadi Tr. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor:Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Park Jw. dan Morrissey Mt. 2000. Manufacturing Of Surimi From Light Muscle Fish. Di Dalam : Park Jw, Editor. Surimi Dan Surimi Food. New York : Marcell Decker Inc.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., dan Agustianto, K. 2018. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. Mikrotik: Jurnal Manajemen Informatika, 8(1), 29- 42.
- Pracaya. 2011. Bertanam Sayur Organik. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pramuditya, G. dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso sebagai Syarat Tambahan dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Tekstur Bakso. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2 (4) : 200 – 209.
- Rahmatina. 2010. Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Pada Berbagai Rasio Antara Daging Sapi Dan Daging Ayam. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi Dan Teknologi Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Riyadi, N.H., dan Atmaka, W. 2010. Diversifikasi Dan Karakterisasi Citarasa Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomus Commerson*) Dengan Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa. Jurnal Pertanian, Vol 3 (1), 1-13.
- Ruslianti Dan Kusharto M. Clara. 2007. Sehat Dengan Makanan Berserat. Jakarta: Agro Media Pustaka. Hal 12.
- Salanggon, A. M., Finarti dan W. A. Tanod. 2017. Karakteristik Nilai Sensori Bakso Ikan Lele dengan Formulasi Tepung Tapioka dan Tepung Biji Nangka. Prosiding Seminar Nasional Kelautan dan Perikanan 3 : 341 – 349.
- Setiaboma, W., Desnilasari, D., Iwansyah, A. C., Putri, D. P., Agustina, W., Sholichah, E. dan Herminiati, A. 2021. Karakterisasi Kimia Dan Uji Organoleptik Bakso Ikan Manyung (*Arius Thalassinus, Ruppell*) Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam*) Segar Dan Kukus. *Biopropal Industri*, 12(1), 9-18.
- Standar Nasional Indonesia. No.7266:2014. Persyaratan Mutu Bakso Ikan. Dewan Standarisasi Indonesia.
- Suprapti, M. L. 2003. Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan. Yogyakarta : Kanisius.

- Suprapti, L. 2005. Tepung Tapioka:Pemanfaatan Dan Pembuatannya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Suryaningsih, L. 2011. Potensi Penggunaan Tepung Buah Sukun Terhadap Kualitas Kimia Dan Fisik Sosis Kuda (Effect Of Breadfruit Flour On Chemical And Physical Quality Of Horse Sausage). Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner 2011.
- Sutomo, B. 2009. Sukses Bisnis Bakso. Jakarta : Kriya Pustaka.
- Wahyuni, R. 2012. Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Dalam Pembuatan Jenang Dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah Naga Yang Berbeda. Jurnal Teknologi Pangan Vol. 4, No.1.
- Wallace Lj, Boilard Smal, Eagle Shc, Spall Jl, Shokralla S, and Hajibabei M. 2012. Dna Barcodes For Everyday Life: Routine Authentication Of Natural Health Products. Food Research International 49(1): 446– 452.
- Wariyah, C., Riyanto. 2018. Efek Antioksidan dan Akseptabilitas Bakso Daging Ayam Ras dengan Penambahan Gel Lidah Buaya. Agritech, 125-132.
- Wibowo. 2006. Pembuatan Bakso Ikan Dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, S. 2014. 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan Dan Gizi. Pt. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 15:239.
- Yulianti, T. Dan D. Cakrawati. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Salam Terhadap Umur Simpan Bakso. Agrountek 11 (2) : 37 – 44.