

DAFTAR PUSTAKA

- Anang. 2006. *Kenalkan Pengenyal Bakso*. www. Suaramerdeka.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia*. SNI 01-3819-1995. Bakso Ikan. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Baladin. 2007. *Studi Ketahanan Hidup Larva Anisakidae dengan Suhu Pembekuan dan Penggaraman Pada Ikan Kembung (Rastrelliger Spp.)*. Skripsi. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Chernanda, E. 2008. "*Penggunaan Campuran Tepung Tapioka dan Tepung Sagu dan Natrium Tripolifosfat dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi*". Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian.
- deMan JM. 1997. *Kimia Makanan*. Edisi ke-2. Padmawinata K, penerjemah. Bandung: ITB. Terjemahan dari: *Food Chemistry*.
- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2012. *Invest in remarkable Indonesia*. Statistik Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Perikanan. 1990. *Buku Pedoman Pengenalan Sumber Perikanan Laut (Jenis-jenis Ikan Ekonomis Penting)*. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Elviera, G. 1988. *Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institute Pertanian Bogor.
- Hall GM, Ahmad NH. 1992. Surimi and fish mince products. Dalam Hall GM (ed.). *Fish Processing Technology*. New York: Blackie Academic & Professional.
- Hatta dan Murpiningrum. 2012. "Kualitas Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Garam (NaCl) dan Fosfat (Sodium Tripolifosfat/Stpp) Pada Level dan Waktu Yang Berbeda". *Jurnal. JITP*. Vol. 2, No.1.
- Hatta. 2011. "Pengaruh Level Dan Waktu Penambahan Fosfat (Sodium Tripolifosfat/STPP) Terhadap Kualitas Bakso". *Jurnal Agrisistem*, Vol. 7 No. 2
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Jatinangor: Penebar Swadaya.
- Koswara. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. Produksi: eBookPangan.com

- Muchtadi, T.R, Sugiyono dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Cetakan ke 2. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Novian, C. 2005. *Karakteristik Miofibril Kering Ikan Kuniran (Upeneus Sp) Diekstrak Menggunakan Enzim Papain dengan Metode Press Panas*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Purnomo, H. 1990. *Kajian mutu bakso daging sapi, bakso urat dan bakso aci di daerah Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Putri. 2009. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem Yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan Fakultas Peternakan.
- Saanin, H . 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bandung: Binacipta.
- Sarpian, T. 1999. *Lada Mempercepat Berbuah, Meningkatkan Produksi, Memperpanjang Umur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soekarto S. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.
- Subagio. A., Wiwik. S. W., M. Fauzi dan Yuli. W. 2004. "Karakteristik Protein Miofibril dari Ikan Kuniran (*Upeneus Moluccensis*) dan Ikan Mata Besar (*Selar Crumenophthalmus*)". *Jurnal. Teknol. dan Industri Pangan*, Vol. XV, No. 1.
- Sudarmaji, S. 1997. *Prosedur analisis untuk bahan makanan dan pertanian*. Yogyakarta : Liberty, Yogyakarta.
- Sunarlim, R. 1992. *Karakteristik Mutu Bakso Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Chlorida dan Natrium Tripolifosfat Terhadap Perbaikan Mutu*, Tesis. Fakultas Pasca Sarjana IPB. Bogor. Bogor.
- Suprapti, M.L., 2005. *Pembuatan dan Pemanfaatan Tepung Tapioka*. Kanisius, Yogyakarta.
- Surjana, W. 2001. *Pengawetan bakso daging sapi dengan bahan aditif kimia pada penyimpanan suhu kamar*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Suzuki T. 1981. *Fish and Krill Protein in Processing Technology*. London: Applied Science Publishing. Ltd.
- Ulpi. N., Komariah, dan Utami. S. 2005. “Evaluasi Penggunaan Garam dan Sodium Tripoliphosphat Terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi”. *Jurnal.Indon.Trop.Agric.* 30(2).
- Wibowo, S. 1999. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan ke 11. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno. FG dan TS Rahayu. 1994. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Wiraswanti. 2008. *Pemanfaatan Karagenan dan Kitosan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Kurisi (Nemipterus Nematophorus) Pada Penyimpanan Suhu Dingin dan Beku*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan.