

DAFTAR PUSTAKA

- Ardianti, Y., Widyastuti, S., Rosmilawati, S. W., & Handito, D. (2018). Pengaruh penambahan karagenan terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Agroteksos*, 249(3), 159-166.
- Aziza, T., Affandi, D. R., & Manuhara, G. J. (2015). Bakso Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan filler Tepung Gembili sebagai fortifikan inulin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 77-83.
- Cahyono, B. 2002. Wortel Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.
- Cahyono. 2006. Analisis Ekonomi dan Teknik Bercocok Tanam Sayuran. Yogyakarta: Kanisius.
- Collette, B.B., & Nauen, C.E. (1983). FAO species catalogue. Vol. 2. Scombrids of the world. An annotated and illustrated catalogue of tunas, mackerels, bonitos, and related species known to date. Rome: FAO. FAO Fish. Synop, 125(2).
- DeMan, J.M., 1997. Kimia Makanan. Terjemahan oleh Kosasih Padmawinata. (Edisi ke-2). Bandung: ITB.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1995. Materia Medika Indonesia. Jakarta. Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Dwipa, F. Y., & Wachidyah, W. (2022). Pembuatan Pempek Ikan Gabus Dengan Substitusi Tepung Garut. *JBT (Jurnal Bisnis dan Teknologi)*, 9(2), 11-14.
- Faridah D, Nur HD, Wulandari N, dan Indrasti D. 2006. Analisa Laboratorium. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hakim, N., Rosyidi, D., & Widati, A. S. (2013). Pengaruh Penambahan Tepung Garut (*Maranta arundinacea*) Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Nugget Kelinci. *Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya.

- Indrayani. 2012. Model Pengeringan Lapis Tipis Temu Putih (*Curcuma Zedoaria* Berg. Rosc). Tidak diterbitkan. Skripsi. Makassar : Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin
- Johan, V. S. (2014). Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota* L.) dalam meningkatkan mutu nugget tempe. *Sagu*, 13(2), 27-34.
- Kay, D.E. (1973). *Root Crops Tropical Product*. Institute London: Foreign and Commonwealth Office.
- Mariati. 2001. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati dan Tepung Garut (*Marantha arundinacea* L.) dari Beberapa Varietas Lokal. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Mutmainah, Z. 2016. Penggunaan Pati Garut Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada I Fu Miega (I Fu Mie Garut) Dan Tepung Garut Pada Doru Kama (Dorayaki Lemon Garut Isi Kacang Merah). Proyek Akhir. Program Studi Teknik Boga, Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nurwahyuningsih, V. 2010. Pemanfaatan Air Rebusan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Sebagai Bahan Pembuatan Kerupuk. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Purukan, O. P., Mamuja, C. F., Mandey, L. C., & Mamahit, L. P. (2013, May). Pengaruh penambahan bubur wortel (*Daucus carota*) dan tepung tapioka terhadap sifat fisikokimia dan sensoris bakso ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). In *Cocos* (Vol. 2, No. 4).
- Rifky. 2013. Apa Uji Orhanoleptik <https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-uji-organoleptik/Online>. Diakses 9-6-2020.
- Saanin, D. 1986. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid I dan II*. Bina Cipta, Bandung 250 hal.

- Shfali Dhingra, Sudesh Jood. 2007. Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour. *Food Chemistry* 77 (2001) 479–488.
- Soekarto, S.T., 1990. Dasar-dasar Pengawasan Dan Standarisasi Mutu Pangan. PAU-Pangan Dan Gizi Bogor IPB.
- Soenarno, M. S., arifin, M., Komala, I., Ardat, M. A., & Murtini, D. (2023, May). Pengaruh Substitusi Tepung Garut sebagai Bahan Pengisi terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Sapi. In *Prosiding SENACENTER (Seminar Nasional Cendekia Peternakan)* (Vol. 2, No. 1, pp. 82-87).
- Sudarwati. 2007. Pembuatan bakso daging sapi dengan penambahan kitosan. Skripsi Sarjana. Fakultas Pertanian. USU.
- Windiharja, D. F. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Pati Garut Terhadap Keempukan, Kadar Air, Daya Ikat Air, Warna Dan Ph Bakso Daging Kuda (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Setiaboma, W., Desnilasari, D., Iwansyah, A. C., Putri, D. P., Agustina, W., Sholichah, E., & 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.
- Wahyuni, R. (2012). Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dalam Pembuatan Jenang dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah yang Berbeda. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(1).
- Herlambang, F. P., Latriyanto, A., & Ahmad, A. M. (2019). Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7 (3), 253-258.

- Widyaningsih dan Martini. 2006. Peningkatan Mutu Bakso Instan dengan Prosedur Chitossan. *Jurnal Pengawetan* 9(4): 307-313.
- Saanin, H. 1986. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bandung. Bina Cipta.
- Faridah, D. N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Sunarti, T.C. (2014). Karakteristik Sifat Fisikokimia Paati Garut (*Maranta arudinanae*). *Agritech*, 34(1), 14-21.
- Anonim, 1996. Standarisasi Nasional Indonesia 01-1682-1996. Arang Tempurung Kelapa. Dewan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Kurniawan, A. (2011). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* sp.) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam.
- Suprpti, M. L. 2003. Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarno. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Prayitno, S., & Susanto, T. (2001). Kupang dan produk olahannya. Kanisius.
- Evanuarini, H. (2010). Chicken nuggets quality affected by the egg white addition. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 5(2), 17-22.
- Wariyah, C., & Riyanto, R. (2018). Efek antioksidatif dan akseptabilitas bakso daging ayam ras dengan penambahan gel lidah buaya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 38(2), 125-132.
- Ikrawan, Y., & Pirmansyah, W. (2019). Korelasi Konsentrasi Black Tea Powder (*Camelia sintesis*) terhadap Mutu Sensori Produk Dark Chocolate. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 6(2), 105-115.