

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggaeni, E. D., Dahlan, M., dan Aspriati, D. W. 2019. Pengaruh Lama Perendaman Daging Dalam Air Kapur Sirih ( $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ) Pada Pembuatan Bakso Daging Kelinci Terhadap Uji pH, Kadar Air, dan Organoleptik. *International Journal of Animal Science (IJASC)*, 2(1), 2-8.
- Amalia, I. D. W. 2018. Pengaruh Kombinasi Tepung Tapioka Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*). *Skripsi*, Universitas Brawijaya Malang.
- Azizah, N. D., dan Rahayu, O. A. 2018. Penggunaan Pati Ganyong (*Canna Edulis Kerr*) Pada Pembuatan Bakso Ikan Tenggiri. *Dalam Jurnal EDUFORTECH*, 3(1), 2-7.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2017. SNI 7266-2017 Tentang Bakso Ikan. URL: <https://id.scribd.com/document/414682826/SNI-Bakso-Ikan#>. Diakses tanggal 20 April 2023.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2011. SNI 3451-2011 Tentang Tepung Tapioka. URL: <https://id.scribd.com/document/275474077/SNI-3451-2011-Tapioka>. Diakses tanggal 22 Mei 2023.
- Badarudin, M. I., 2019. Pengolahan Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Comersonni*) Dengan Konsentrasi Tepung Tapioka Berdasarkan Uji Organoleptik. *Jurnal Riset Perikanan Dan Kelautan (JRPK)*, 1(2), 83-85.
- Cahyaningati, O., dan Sulistiyati, T. D. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*) Terhadap Kadar B-Karoten Dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*). *Tesis*. Universitas Brawijaya.
- Firahmi, N., Dharmawati, S., dan Aldrin, M. 2015. Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Yang Dibuat Dari Daging Sapi Dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 1(1), 39-40.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2021. Tentang Kandungan Gizi Ikan Tenggiri. URL: <https://helohehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-ikan-tenggiri/>. Diakses tanggal 20 April 2023.
- Laksono, T.U., Suprihatin, Nurhayati, T., dan Romli, M. 2019. Peningkatan Kualitas Tekstur Surimi Ikan Malong Dengan Sodium Tripolifosfat Dan Aktivator Transglutaminase. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (JPHPI)*, 22(2), 200-205.
- Maulana, R. F., dan Sipatuhar, Y. H. 2022. Pengolahan Tahu Bakso Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Di UMKM Ariandi, Desa Waipo, Kelurahan Letuaru, Kota Masohi, Maluku Tengah. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 4(1), 31-38.

- Noegroho, T., Hidayat, T., Chodriyah, U., dan Patria, M. P. 2018. Biologi Reproduksi Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson Lacepede, 1800*) Di Perairan Teluk Kwandang Laut Sulawesi. Dalam BAWAL Widya Riset Perikanan Tangkap, 10(1), 69-70.
- Nurnabila, N. 2015. Formulasi tablet Hisap Ekstrak Etanol Sirih (*Piper betle L.*) Dan Kapur Sirih ( $\text{CaCO}_3$ ) Dengan Mikrokrystalin Selulosa (*Avicel*) Sebagai Pengikat Serta Pengaruhnya Terhadap Kadar CD4 Dalam Darah. *Skripsi*, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Parnanto, N. H. R., Hakim, M. L., dan Muhammad, D. R. A. 2012. Pengaruh Konsentrasi Dan Lama Perendaman Pada Ekstrak Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Terhadap Karakteristik Sensori Dan Antioksidan Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) Cita Rasa Asap. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 89-93.
- Primadini, V., Vatria, B., dan Novalina, K. 2021. Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku Dan Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila. *Jurnal Marine, Environment, Dan Fisheries (MANFISH JOURNAL)*, 2(1), 8-14.
- Rahussidi, M. A., Sumardianto dan Wijayanti, I. 2016. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Tepung Tapioka (*Manihot utilissima*) Dan Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*) Terhadap Kualitas Bakso Ikan Lele (*Clarias batrachus*). *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi*, 5(3), 18-21.
- Samudra, M. J., Taher, N., Reo, A. R., Onibala, H., Mewengkang, H. W., dan Mentang, F. 2022. Karakteristik Mutu Bakso Ikan Tuna Dengan Penambahan Tepung Agar-Agar. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 10(1), 25-28.
- Sitepu, M. A. K., Mewengkang, H. W., Makapedua, D. M., Damongilala, L., Mongi, E., Mentang, F., dan Dotulong, V. 2020. Kajian Mutu Bakso Ikan Tuna Yang Disubstitusi Tepung Karagenan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(1), 31-35.
- Tarwendah, P. I. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Dalam Review Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 67-70.
- Turiya, H. 2017. Pemanfaatan Tulang Ikan Tenggiri Menjadi Gel Gelatin Dengan Penambahan a-Casein Susu Sap Murni (Variasi Temperatur Ekstraksi Dan Pelarut). *Tesis*, Politeknik Negeri Sriwijaya, 4-5.
- Untoro, N. S., Kusrahayu, dan Setiani, B. E. 2012. Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak Dan Citarasa Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Channos Channos Forsk*). *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 569-570.

- Wahyudi, R., dan Maharani, E.T.W. 2017. Profil Protein Pada Ikan Tenggiri Dengan Variasi Penggaraman Dan Lama Penggaraman Dengan Menggunakan Metode SDS-PAGE. Dalam Prosiding *Seminar Nasional & Internasional Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, Universitas Muhammadiyah Semarang, 34-36.
- Widyanti, W., Haryati, S., dan Sudjatinah. 2021. Pengaruh Berbagai Jenis Ikan Laut Terhadap Karakteristik Dan Sensori Bakso Ikan. *Skripsi*, Universitas Semarang.
- Yulianti, T. Dan D. Cakrawati. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Salam Terhadap Umur Simpan Bakso. *Agrointek* 11(2).
- Yunita, N. R. 2022. Karakteristik Fisik Dan Sensoris Bakso Ikan Hiu Dengan Penambahan Sawi Hijau Dan Tepung Tapioka. *Laporan Akhir*, Politeknik Negeri Jember.