

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Ahyari, A. 2002. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi Buku 1*. Ed ke-4. Yogyakarta: BPFE UGM.
- Anggara, G., R. Nopianti., Herpandi. 2016. Pengaruh Suhu dari Lama Perendaman dalam Air Dingin pada Praperebusan Terhadap Kualitas Bakso Ikan Patin. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 5 No 2. Hal 135-145.
- Ansyari, F. 1993. Pengaruh Cara Perebusan Dan Prosentase Kanji Terhadap Kadar Protein Dan Sifat-Sifat Organoleptik Bakso Daging Sapi. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan M. 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2016. *Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku yang Baik*. Jakarta : Direktorat Standarisasi Produk Pangan Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Standarisasi Internasional. 2014. SNI 7266-2014. Bakso Ikan. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-7264.3-2006. Standar Mutu Bakso Ikan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bintoro, V.P. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Cahyadi,W. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Dewi, F. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Bayam Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Mie Jagung. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Univeristas Katolik Soegijapranata : Semarang.
- Fuaidah. P. 2016. Penerapan Metode IQF pada Proses Pembekuan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) di PT. Surya Alam Tunggal Waru Sidoarjo. Fakultas Perikanan dan Kelautan Univeristas Airlangga. (*unpublished*)

- Ghotra, B.S., Dyal, S.D., Narine, S.S. 2002. Lipid shortenings: A review. *Food Research International*. 35:10. 1015–1048.
- Hadiwiyoto, S, 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberty.
- Jauharti. 1997. Pengaruh waktu pemberokan dan konsentrasi kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap organoleptik ikan mas (*Cyprinus carpio*) presto selama penyimpanan. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan FPIK IPB. Bogor.
- Koswara. 2009. Surimi Suatu Alternatif Pengolahan Ikan. www.Ebookpangan.com. Diakses 20 Desember 2020.
- Muchtadi, T.R. 2013. *Prinsip, Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Permadi, S. N., Mulyani, S., & Hintono, A. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam Yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(4), 115–120.
- Putri, A. F. E. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Hal 40
- Saanin, H. 1994. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid I*. Bandung : Bina cipta.
- Saparinto C. dan Diana H., 2011. *Bahan Tambahan Pangan* . Yogyakarta : Petra Christian University Press
- Sunardi, V. S. Johan, Y. Zalfiarti. 2018. Pemanfaatan Rebung Betung dalam Pembuatan Bakso Ikan Toman. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol 10 No 02 hal 6-13.
- Uju. 2006. Pengaruh Penyimpanan Beku Surimi Terhadap Mutu Bakso Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp*). *Buletin Teknologi Hail Perikanan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wibowo,S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widayat, D. 2011. Uji Kandungan Boraks pada Bakso(Studi pada Warung Bakso di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember). *Skripsi*. Jember. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Univeristas Jember. Hal 19.

- Yanti, H., Hidayat dan Elfawati. 2008. Kualitas Daging Sapi dengan Kemasan Plastik PE (*Polyethylen*) dan Plastik PP (Polypropylen) di Pasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan* Vol 5 No 1. Hal 22-27.
- Yunarni. 2012. Studi Pembuatan Bakso Ikan dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin : Makassar.