

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Bakkush AA. 2008. Improvement of functional properties of soy protein [tesis].
Edinburgh: School of Life Science, Herriot-Watt University
- Albaniyah, Z. (2011). Sosis Tempe.
- Ardyanto, T. D. (2004). MSG dan kesehatan: sejarah, efek dan kontroversinya. *diabetes*, 3, 7.
- Arief, H. S., Pramono, Y. B., & Bintoro, V. P. (2012). Pengaruh edible coating dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air dan aktivitas air bakso sapi selama masa penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 100-108.
- Astika, M. (2015). *Formulasi Pembuatan Kerupuk Karak Dengan Penambahan Sodium Tripolyphosphate (STPP)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2694. 1-2006. Syarat Mutu Surimi Beku. Dewan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Effendi, Supli. "Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan." *Alfabeta, Bandung* (2009).
- Faoziah, A. R. (2014). Pembuatan Glutamate Alami Menggunakan Ikan Tenggiri Sebagai Alternatif Bumbu Penyedap Rasa Non Msg. *Jurnal Kesehatan Al-Irsyad*, 9-14.
- Gianti, I., & Evanuarini, H. (2011). Pengaruh penambahan gula dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik susu fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(1), 28-33.
- Ketaren, S. (1986). Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan.
- Laksono, U. T., Suprihatin, S., Nurhayati, T., & Romli, M. (2019). Enhancement of Textural Quality From Daggettooth Pike Conger Fish Surimi with Sodium Tripolyphosphate and Transglutaminase Activator. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 198-208.
- Lies, S. (2003). Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan. *Yogyakarta: Kanisius. Yogyakarta*.

- Marliyati, S. A., Sulaeman, A., & Anwar, F. (1992). Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga. *Depdikbud, Ditjen Dikti, PAU Pangan dan Gizi-IPB*.
- Moniharapon, A. (2014). Teknologi surimi dan produk olahannya. *Majalah Biam, 10(1)*, 16-30.
- Muchtadi, D. (2010). Kedelai komponen untuk kesehatan. *Bandung: Alfabeta*, 50-172.
- Nabila, R. (2017). Pengaruh Mentega Putih Terhadap Kadar Malondialdehid (Mda) Hepar Pada Tikus Jantan Galur Wistar (*Rattus Norvegicus*).
- Nopianti R, Huda N, Ismail N. 2010. A review: Loss of functional properties of proteins during frozen storage and improvement of gel-forming properties of surimi. *American Journal of Food Technology. 6(1)*: 19-30.
- Nurlaila, N., Sukainah, A., & Amiruddin, A. (2018). PENGEMBANGAN PRODUK SOSIS FUNGSIONAL BERBAHAN DASAR IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus sp.*) DAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera L.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 2(2)*, 105-113.
- Pebrianata, E. (2005). Pengaruh pencampuran kappa dan iota karagenan terhadap kekuatan gel dan viskositas karagenan campuran. *Skripsi. Bogor: Intitut Pertanian Bogor*.
- Ramadhani, G. A., Izzati, M., & Parman, S. (2012). Analisis Proximat, Antioksidan dan Kesukaan Sereal Makanan Dari Bahan Dasar Tepung Jagung (*Zea mays L.*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *ANATOMI dan FISILOGI, 20(2)*, 32-39.
- Suprapti, I. M. L. (2005). *Teknologi pengolahan pangan tepung tapioka, pembuatan & pemanfaatannya*. Kanisius.
- Sutrisno, K. (1995). Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu.
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Daging*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Widyaningsih, T. D., & Murtini, E. S. (2006). Alternatif pengganti formalin pada produk pangan. *Trubus Agrisarana. Surabaya*.
- Widyastuti, E. S., Sawitri, M. E., Padaga, M., Ardhana, M., & Manab, A. (2000). Perbedaan Kualitas Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengisi Tapioka dan Kombinasi Antara Tapioka dengan Tapioka Termodifikasi

Selama Penyimpanan Suhu Rendah. *Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.*

Winarno, F. G. (2004). Keamanan Pangan dan Proses Fermentasi.

Winarno, F. G. (2004). Kimia Gizi dan Pangan. *Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.*

Winarno, F. G., & Koswara, S. (2002). Telur, Penanganan dan Pengolahannya. *M-Brio press, Bogor.*

Winarno, F. G., & Koswara, S. (2002). Telur: komposisi, penanganan dan pengolahannya. *M-Brio Press, Bogor.*

Wulandari, D., Komar, N., & Sumarlan, S. H. (2013). Food Engineering Based on Indonesian Local Product (Case Study of Tempeh Sausages). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis, 1(2), 73-82.*