

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Mia. Pengaruh Proporsi Tepung Tapioka Dan Tepung Terigu Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia Dan Organoleptik Bakso Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). 2018. Phd Thesis. Universitas Brawijaya.
- Anonim, 2006. Standart Nasional Indonesia (SNI). Petunjuk Pengujian Organolaptik dan Sensori. Badan Standart Nasional.
- Aryani, N. 2010. Tepung Jagung Termodifikasi Sebagai Terigu. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Atmaja, A. K. (2009). Aplikasi Asap Cair Redestilasi pada Karakterisasi Kamaboko Ikan Tongkol (*Euthynus affinis*) Ditinjau dari Tingkat Keawetan dan Kesukaan Konsumen. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Badan Pusat Statistik, 2020. Produksi dan Nilai Produksi Ikan Laut Menurut Jenisnya di Kabupaten Jember. URL :<https://jemberkab.bps.go.id/statictable/2020/11/10/223/produksi-dan-nilai-produksi-budidaya-perikanan-air-tawar-menurut-jenis-produksi-dan-jenis-perairan-2017.html>. Diakses tanggal 8 Mei 2024.
- Badan Standarisasi Nasional, 2016. Syarat Mutu dan Keamanan Garam Konsumsi (SNI 3556-2016)
- Badan Standarisasi Nasional, 2010. Syarat Mutu dan Keamanan Gula Pasir (SNI 31403-2010)
- Badan Standarisasi Nasional. 2023. Syarat Mutu dan Keamanan Bakso Ikan (SNI 7266 : 2023).
- Badan standarisasi nasional. 2019. Syarat Mutu dan Keamanan Es Batu (SNI 3839-2019)
- Cardello, A. V. (1994). *Consumer Expectations and Their Role in Food Acceptance*. Food Quality and Preference, 5(4), 259-267.

- Chin, K. B. 2000. Evaluation of Konjac Blends and Soy Protein Isolate as Fat Replacements in Low Fat Bologna. *Journal of Food Science*. Institute of Food Technologists. New York
- Dana A. P. 2012. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Kualitas Bakso Ikan Tuna (*Thunnus Sp*). Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya Malang.
- Defyanti D. S., dkk. 2017. Karakteristik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Penambahan Karagenan, Isolat Protein Kedelai, dan Sodium Tripolyphosphat. *Fishtech – Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Indralaya. Sumatera Selatan. Vol. 6, No.1: 1-1.
- Enampato, M.H. 2011. Inventarisasi keragaman mutu produk ikan Tandipang (*Dussumieria acuta*) Asap Kering Produksi Rumah Tangga didesa Matani 1 Kecamatan Tumpaan. Skripsi. Fakultas perikanan dan ilmu kelautan. UNSRAT. Manado.
- Hakim, 2014. Kadar Protein Dan Organoleptik Nugget Formulas Ikan Tongkol Dan Jamur Tiram Putih Yang Berbeda. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Hapsari, A. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucaema spinosum*) Terhadap Kualitas Bakso Ikan Gabus. Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Hasrati, E. dan R. Rusnawati. 2011. Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas (*Cyprinus carpio* Linn.) terhadap Tekstur dan Citarasa Bakso Daging Sapi. *Agromedia* 29 (1) : 17 – 31.
- Ikrawan, 2007. Bawang putih dan kesehatan. www.pikiranrakyat.com.
- Kinsella, J.E. 1995. *Food Science and Technology*.
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2006). *Tourism and Gastronomy: Culinary Tourism Research Agenda*. *Annals of Tourism Research*, 33(3), 634-655.
- Koswara, S. 2008. Kacang-kacangan Sumber Serat yang Kaya Gizi. www.Ebookpangan.com.

- Lestari, Y, E. 1999. Studi Tentang Penggunaan Jenis Pati pada Konsentrasi dan Suhu Pemasakan Berbeda Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Bakso Ikan Tenggiri. Tesis. Program Studi Teknologi Pasca Panen. Pascasarjana. Universitas Brawijaya Malang.
- Muchtadi, T.R., et al. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. ALFABETA, CV. IPB. Bogor
- Muwarni. 2006. Isolat Protein Kedelai. Majalah Food Riview Indonesia.
- Nurfianti, Dini. 2007. Penggunaan Kitosan Sebagai Pembentukan Gel dan Pengawet Bakso Ikan Kurisi (*Nemipterus Nematophorus*) pada Penyimpanan Suhu *Chilling*. Bogor. Program Studi Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan IPB.
- Otegbayo, B. O., Samuel, F. O., & Alalade, T. 2013. Functional properties of soyenriched tapioca. *African Journal of Biotechnology*, 12(22).
- Pabita G. Pengaruh Tingkat Penambahan Lemak dan Isolat Protein Kedelai Terhadap Kualitas Burger dari Daging Sapi Bali. Makassar: Universitas Hasanuddin; 2011
- Phelan, K., & Barlow, J. (2009). *The Impact of Visual Cues on the Perceived Quality of Food Products*. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 60(5), 325-340.
- Rahayu T. A., 2014. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso Dari Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol. 3, No. 3, Hal.47-54.
- Republika. 2007. [www.republika.co.id//makanan dan minuman emulsi](http://www.republika.co.id//makanan%20dan%20minuman%20emulsi).
- Sanger, G. 2010. Mutu Kesegaran Ikan Tongkol selama Penyimpanan Dingin. *Warta WIPTEK*. 35: 1-2.
- Sari, H.A 2016. Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kjian Proporsi Tepung Tapioka : Tepong Porang dan Penambahan NaCl). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3) : 784 – 792
- Soeparno. 2009. Ilmu Dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.