

DAFTAR PUSTAKA

- Adha, W. N., Lockman, S., & Sumarto, S. (2017). Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Terhadap Mutu Mie Basah. *Jurnal Unsyiah*, 3, 9-10.
- Afrianti, M., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. 2013. Perubahan warna, profil protein, dan mutu organoleptik daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk. *Jurnal aplikasi teknologi Pangan*, 2(3), 116-120.
- Agustina, D. P., Rosyidi, D., & Widati, A. S. (2013). Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi yang Beredar di Kota Malang, <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:Z>, diakses tanggal 26 Oktober 2021.
- Alamsyah, R., Lestari, N., & Hasrini, R. F. (2013). Kajian Mutu Baha Baku Rumput Laut (*Eucheuma* sp.) Dan Teknologi Pangan Olahannya. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 24(1), 57-67. Retrieved from <http://ejournal.kemenperin.go.id/dpi/article/view/657/589>
- Amelia, F., Susilowati, D., & Fadilah, N. (2020). Pengaruh Konsentrasi Tepung Tapioka terhadap Daya Simpan dan Mutu Bakso Ayam. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 5(2), 122-130.
- Anggadiredja, J. T., Ahmad Zatnika, Heri Purwanto Dan Sri Istini. 2006. Rumput Laut. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Anindyajati, M., Dwiloka, B., Al-Baarri, A. (2022). Kekenyalan, Kadar Lemak, Kadar Protein dan Mutu Hedonik Bakso Daging Kalkun (*Meleagris gallopavo*) Berdasarkan Potongan Komersial Karkas. *Jurnal Teknologi Pangan* 6(2):32-37.
- Aryani, I., Malle, S. & Reta, R. 2022. Inovasi pembuatan fruit leather buah jeruk pamelos (*Citrus maxima*) dengan penambahan kulit buah naga. *Agrokompleks*, 22(1), 24-33.
- Aslam, M. (2018). Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Sebagai Pengenyal Alami Bakso Daging Sapi. Makasar: Jurusan Ilmu Peternakan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Badan Standar Nasional, 1995. Bakso Daging, SNI 01-3818-1995, Jakarta, Badan Standar Nasional.
- Blakely, J dan Bade. 1991. Ilmu Peternakan. Edisi Keempat. Penerjemah: B. Srigandono. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Budi Rakatan S. (2023). Politeknik Negeri Jember. Re-Ekstraksi Ampas Ekstrak Daging Ayam sebagai Bahan Baku Pembuatan Bubuk Perisa Ayam Rebus di PT. Indesso.
- Choy, Ai-ling., Hughes, J. G., & Small, D. M. (2010). The Effect of Microbial Transglutaminase, Sodium Steroyl Lactylate and Water on The Quality of Instant Fried Noodles. *Journal of Food Chemistry*, 122, 957-964. doi:10.1016/j.foodchem.2009.10.009
- Daroini, A., Jayandri, W. E., (2016). Kualitas organoleptik bakso daging ayam kampung pada perlakuan dosis tepung tapioka yang berbeda. *Jurnal Filia Cendekia*, 1(1), 39-44.
- De Garmo EP, WG Sullivan, and CR Canada. 1984. *Engineering Economy*. Seventh Edition. MacMillan Publishing Company. New York.
- Fatmawati., Aqmal, A., & Rampeng. (2018). Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Terhadap Tekstur Bakso Ikan Alu-Alu (*Sphyrænagenie*). *Jurnal Ecosystem*, 18 (1), 1039-1047.
- Fatsecret. (2020). Kalori Gizi Umum Bakso Ayam. Diakses pada 25 Juni 2025, <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/bakso-ayam?portionid=570399&portionamount=100,000>
- Feng, X, Fu, C., & Yang, I1 (2017) Gelatin addition improves the nutrient retention, texture and mass transfer of fish balls without altering their nanostructure during boiling *Lebensmittel Wissenschaft sind Teknologi Elsevier*, 77, 142-151
- Hanafiah. K.A. 2009. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Rajawali Pers. Jakarta. Xiv, 260 hlm
- Hariato, S. W dan Transitawuri, F. 2006. Perbandingan Mutu dan Harga Tablet Amoksilin 500 mg Generik dengan Non Generik. *Majalah Ilmu Kefarmasian*. 3 (3): 127-142.
- Hartati, Junarson, Israndi Aditia. 2011. Pengaruh Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Sebagai Bahan Pengenyal Alami terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi. Surabaya: Berita Litbang Industri.
- Ibrahim Rahman. (2024). Kandungan Nutrisi Daging Ayam: Fakta, Manfaat, dan Tips Konsumsi Sehat. Diakses pada 26 Juni 2025, <https://www.deheus.id/cari/berita-dan-artikel/kandungan-nutrisi-dalam-daging-ayam-fakta-manfaat-dan-tips-konsumsi-sehat>
- Iryani, L & Ambarwati, R. (2016). Pemanfaatan Sari Wortel dan Tepung Rumput Laut Sebagai Bahan Alami Untuk Meningkatkan Daya Tahan dan Kekenyalan Bakso Sapi Di Kelurahan Sukorejo. *Jurnal Ilmu Kimia*, 20 (1), 23-28.

- Khasanah, U. 2013. Analisis Kesesuaian Perairan Untuk Lokasi Budidaya Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Di Perairan Kecamatan Sajoanging Kabupaten Wajo. Skripsi. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Khotimah, K., Kusumaningrum, I., & Afiah, R. N. (2024). Profil tekstur dan uji hedonik bakso ikan lele dengan penambahan tepung ubi kelapa (*Dioscorea alata*). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 27(8), 693-705. <http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v27i8.50811>
- Lestari, M., Hafid, H., Indi, A. (2022). Kualitas Fisik terhadap Bakso Ayam dari Lokasi Otot yang Berbeda. Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo. Sulawesi Tenggara.
- Naviandari, E. (2023). Politeknik Negeri Jember. Analisis Kadar Protein dan Sensoris Bakso Ayam dengan Substitusi Tempe.
- Ningsi, S., Rompis, J.E., Sondakh, E.H.B. & Lontaan, N. 2017. Pengaruh penggunaan tahu sebagai extender terhadap sifat organoleptik sosis ayam. Zootec, 37(2), 341-349.
- Novianti, T. (2022). Jurnal Pendidikan Fisika dan Sains (JPFS). Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Terhadap Tekstur Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) , 30-35.
- Nurmala, I., Rachmawan, O., Suryaningsih, L. (2014). Pengaruh Metode Pemasakan terhadap Komposisi Kimia Daging Itik Jantan Hasil Budidaya Secara Intensif. Universitas Padjajaran: Fakultas Peternakan.
- Ockerman. RW. 1978. Source Book of Food Scientist The avi publ. Co. Inc. Westport Connecticut.
- Pramuditya, G dan S.S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam SNI Dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(4)
- Putri, A. D., Mulyani, S., & Ramadhan, R. (2018). Pengaruh Penambahan Sodium Tripolyphosphate (STPP) terhadap Mutu Fisik dan Kimia Bakso Ikan Lele. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 13(1), 45-52.
- Rahardiyana dan Dino. 2004. Bakso (Traditional Indonesian Meatball) Properties With Postmortem Condition and Frozen Storage. Thesis The Interdepartmental Program of Animal and Dairy Sciences. Brawijaya University, Indonesia.
- Rizal M, Mappiratu, Razak AR. 2016. Optimalisasi produksi semi refined carrageenan (SRC) dari rumput laut (*Eucheuma Cottonii*). Jurnal Kovalen 2(1): 33-38.

- Rosida, R., Prasetyo, A., & Kurniawati, R. (2021). Formulasi Tepung Tapioka pada Bakso Ikan: Pengaruh Terhadap Tekstur dan Daya Terima. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 87-93.
- Sali, R., Mismawati, A., Zuraida, I., Diachanty, S., Pamungkas, B. 2024. Media Teknologi Hasil Perikanan. Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Terhadap Karakteristik Fisiokimia dan Penerimaan Konsumen Bakso Ikan Lele (*Clarias Sp.*), 12(2):95-100.
- Santoso, J., S. Gunji, Y. Yoshie, and T. Suzuki. 2006. Mineral contents of Indonesian seaweeds and mineral solubility affected by basic cooking. *Food Science Tec.*, 12(1):59-66.
- Sipahutar, Y. H., Alhadi, H. A., Arridho, A. A., Asyurah, M. C., Kilang, K., & Azminah, N. (2021). The Addition Of *Gracilaria* sp Powder On The Characteristics Of Selected Product Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Meatballs. *Jurnal Kelautan dan Perikanan*.
- Somala, W. 2002. Pengaruh Kelembaban Udara terhadap Mutu Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) bagian 2 Metode long- line. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Stone, H. and Sidel, J.L. 2004. Sensory evaluation practices. Sensory evaluation practices. 5th ed. Academic Press.
- Talebe, Y. B., Rodianawati, I., & Dewi, E. K. (2020). Kualitas Nugget Ayam Dengan Bahan Pengisi Tepung Pati Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) dan Tepung Sagu (*Metroxylon sagu* Rottb.) Lokal Provinsi Maluku Utara. *Conference_Proceeding_Series*, 1, 158-166.
- Tarigan, N. (2020). Mutu Bakso Ikan Kakap (*Lutjanus bitaematus*) Dengan Penambahan Bubur Rumput Laut (*Euchema Cottonii*). *Jurnal Ilmu Pertanian*, 4 (2), 127-135.
- Wahyuni, S., Handayani, S., & Fadilah, R. (2017). Studi Penggunaan STPP sebagai Pengenyal Bakso dan Dampaknya terhadap Cita Rasa. *Jurnal Keamanan Pangan*, 10(2), 77-84.
- Wibowo. 2009. Bakso (Traditional Indonesian Meatball) Properties With Postmortem Condition and Frozen Storage. Thesis the Interdepartmental Program Of Animal and Dairy Sciences. Brawijaya University, Indonesia.
- Widyaningsih dan Murtini. 2006. Kualitas Bakso. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. dan T.S. Rahayu. 1994. Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

- Yasin, H., Babji, A. S. and Ismail, H. (2016) 'Optimization and rheological properties of chicken ball as affected by κ -carrageenan, fish gelatin and chicken meat', *LWT - Food Science and Technology*. Elsevier Ltd, 66, pp. 79–85. doi: 10.1016/j.lwt.2015.10.020.
- Yasir, M., Mailoa, M. & Picauly, P. 2019. Karakteristik Organoleptik Teh Daun Binahong dengan Penambahan Kayu Manis. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 53-57.