

DAFTAR PUSTAKA

- Alfarisi, M. S. 2024. Pengaruh Penambahan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Chiffon Cake. Politeknik Negeri Jember.
- Amrullah, M. 2017. Penambahan Tepung Sagu dengan Level yang Berbeda terhadap Mutu (Organoleptik) Bakso Daging Ayam. Universitas Islam Negeri (UIN) Alaudding Makassar.
- Anindyajati, Melania, Bambang Dwiloka, dan Ahmad Al-Baarri. 2022. Kekenyalan, kadar lemak, kadar protein dan mutu hedonik bakso daging kalkun (*Meleagris gallopavo*) berdasarkan potongan komersial karkas. *Jurnal Teknologi Pangan* 6.2 (2022): 32-37.
- Astuti, S., J. Astuti, dan Syahriati. 2023. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Otak Otak Ikan Ekor Kuning (*Caesio erythrogaster*) dengan penambahan Tepung Tapioka dan Tepung Sagu. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.
- Azizah, N., M.A.Djaelani, dan S.M. Mardiaty. 2018. Kandungan Protein, Indeks Putih Telur (IPT) dan haught Unit (HU) Telur Itik Setelah Perendaman dengan Larutan Daun jambu Biji (*Psidium Guajava*) yang Disimpan Pada Suhu 27°C. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2023. Syarat Mutu dan Keamanan bakso Ikan (SNI 7266 : 2023).
- Badan Pusat Statistik, 2020. Produksi dan Nilai Produksi Ikan Laut Menurut Jenisnya di Kabupaten Jember. URL: <https://jemberkab.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjI5IzE=/produksi-dan-nilai-produksi-ikan-laut-menurut-jenisnya-di-kabupaten-jember-2018.html> . Diakses tanggal 24 Februari 2025.
- Damapoli, R. Assa, dan Kandou. 2017. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Bakso Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) Yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu (Metoxylon Sago Sebagai Bahan Pengisi. Universitas Sam Latulangi

- Dwijayanti, S. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik Fisik, Sensori, dan Kimia Bakso Sapi. Politeknik Negeri Jember.
- Faijah., R. Fadilah, Nurmilla. 2020. Perbandingan tepung Tapioka dan sagu pada Pembuatan Briket Kulit Buah Nipah (*Nypafruticans*). Universitas Negeri Makassar.
- Fauzi M., Herlina, dan I. M. Sholeha. 2023. Karakteristik Fisik dan Fungsional Tepung Labu Kuning LA3 Desa Tegalorejo, Kecamatan Tegalsari, Kabupaten Banyuwangi. Universitas Jember.
- Gasperzs. F, B. D. Sormin, dan N. Salatin. 2022. Pengaruh perbandingan Tepung Terhadap Proximat Bakso Ikan Layang (*Decopterus sp*). Universitas Pattimura.
- Jihan. R. 2018. Karakteristik Fisika, Kimia dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius*) Substitusi Tepung Sagu. Universitas Brawijaya. Malang.
- Hawa.C.T. 2024. Pengaruh penambahan Tepung sagu Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Boba. Universitas Mulawarman.
- Irmawaty. 2016. Uji Organoleptik Bakso Daging Ayam Filler Tepung Sagu (*Metroxylon sago rotti*) pada Konsentrasi Berbeda. Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan. Makassar.
- Ita, Z. R. N. Sari, W. R. Kurniasih, dan B. F. Pamungkas. 2025. Karakteristik Fisikokimia *Fish Cake* Goreng Berbahan Dasar Ikan Nila Hitam (*Oreochromis niloticus*) dan Lele (*Clarias sp.*)
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Mardiana,C.R, 2021. Pengaruh Jenis Tepung Dan Daging Dada Ayam Broiler Dengan Perlakuan Kromanon Deamina Yang Disimpan Beku Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Bakso. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Mega.O, Desia. K, Kususiyah, dan Yosi. F. 2009. Pengaruh Beberapa Level Daging Itik Manila dan Tepung Sagu terhadap Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Bakso. Universitas Bengkulu.
- Melda. A. 2011. Penambahan Tepung Sagu Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Bakso Daging Kelinci. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.

- Permatasari. 2024. Uji Sensoris dan Uji Angka Lempeng Total (ALT) Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Variasi Penambahan Ampas Tahu. Politeknik Tonggak Equator. Pontianak.
- Prianti, Rahmawati, dan D.W. Rousdi. 2018. Angka Lempeng Total (ALT) Bakteri Pada Daging yam Broiller yang Dijual Di Kota Pontianak. Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Rifni, N. dan H. Mardesci. 2020. Pembuatan Bakso Ikan Gabus dengan Pemanfaatan Tepung Sagu yang Merupakan Potensi Lokal Sumber Daya Alam Kabupaten Indragiri Hilir. Universitas Islam Indragiri. Riau.
- Rokana, E. B.D.Bebilla. 2016. Uji Organoleptik nugget Daging Kambing dan Domba yang Diberi Perlakuan Tepung Sagu dengan Dosis yang Berbeda. Kediri.
- Rosida,D.F. 2019. Inovasi Teknologi Pengolahan Sagu. Surabaya. CV. Mitra Sumber Rejeki.
- Salim,I., Supeno, B.j. Rusmanta. 2022. Pembuatan Cemilan Berbahan Sagu oleh Sekelompok Ibu Ibu Dari Kelurahan Yabansai Kota Jayapura. Universitas Cendrawasih.
- Salma. 2024. PENGARUH PENAMBAHAN ISOLAT PROTEIN KEDELAI TERHADAP KUALITAS BAKSO IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*). Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Saputro, W., D. Suryanto, dan I. Dinasari. 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Sagu Terhadap Susut Masak dan Uji organoleptik Pentol Bakso daging Ayam Afkir. Universitas Islam Malang.
- Silwiwanda., N. T. Naenum, N. U. Putri. 2023. Perbandingan Sifat Fisikokimia Pati Tepung Beras Singkong & Pisang Termomodifikasi Dengan Ragi (*Saccharomycess Cerevisiae*). Universitas Pendidikan Indonesia.
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 2006. SNI: SNI 01-2354.2-2006. Cara Uji Kimia Bagian 2: Penentuan Kadar Air Pada produk Perikanan. ICS. 67.120.30 Badan Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 2006. SNI: SNI 01-2354.4-2006. Cara Uji Kimia Bagian 4: Penentuan Kadar Protein Pada produk Perikanan. ICS. 67.120.30 Badan Standar Nasional Indonesia. Jakarta
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 2006. SNI: SNI 01-2354.6-2006. Cara Uji Kimia Bagian 6: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensorik. Badan Standar Nasional Indonesia. Jakarta.

- SNI (Standar Nasional Indonesia). 2008. Metode Pengujian Cemarkan Mikrobia Dalam Daging Telur dan Susu Serta Hasil Olahan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Supriatna, A., Budi. H, dan Wisudo. 2014. Model rantai Nilai Pengembangan perikanan Tuna, Tongkol dan Cakalang di Indonesia. Institut Pertanian Bogor.
- Toni. O., A. Supriadi, dan Siti Hanggita. 2014. Analisis Korelasi Harga Terhadap Warna dan Mutu Sensoris Kempang Ikan Gabus (*Channa Striata*) di Pasar Cinde Palembang. Palembang.
- Utari, M., Y. Robert, dan Sulmiyati. 2024. Karakteristik Kimia Bakso daging Babi yang Diproses Menggunakan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Pengganti Tapioka. Universitas Nusa Cendana.