

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, R. T., Darmanto, Y. S., & Wijayanti, I. (2014). Pengaruh penambahan isolat protein kedelai terhadap karakteristik bakso dari surimi ikan swangi (*Priacanthus tayenus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 47-54.
- Andani, P., Suroso, E., Susilawati, S., & Koesoemawardani, D. (2023). Karakteristik Kimia dan Sensori Bakso Ikan Baji-Baji (*Grammoplites scaber*.) dengan Substitusi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*).
- Aziza, T., Affandi, D. R., & Manuhara, G. J. (2015). Bakso ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan filler tepung gembili sebagai fortifikan inulin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 77-83.
- Agustini, T. W., Darmanto, Y. S., Puspita, D., & Putri, K. (2008). Evaloation On Utilization Of Small Marine Fish To Produce Surimi Using Different Cryoprotective Agents To Increase The Quality Of Surimi. 11, 131–140.
- Amiruddin Zakaria, Z., Ramasamy, K., Ahmat, N., & Roslan Sulaiman, M. (2010). In vitro antimicrobial activity of Muntingia calabura extracts and fractions. In Article in African Journal of Microbiology Research. <https://www.researchgate.net/publication/256088805>.
- Aryani, N. (2011). Pengaruh Konsentrasi Putih Telur Ayam Ras Terhadap Kemekaran Krupuk Ikan Mas (*Cyprinus Carpio*). *Journal of Tropical Fisheries*, 6(2), 593-596.
- Agustini, T. W., A. S. Fahmi, dan U. Amalia. 2006. Modul Diversifikasi Produk Perikanan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Aramrueang, N., Asavasanti, S., & Khanunthong, A. (2019). Leafy vegetables. In Integrated processing technologies for food and agricultural by-products (pp. 245-272). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814138-0.00010-1>.
- Barikah, M., Astuti, N., Handajani, S., Romadhoni, I. F., Boga, P. T., Surabaya, U. N., & Kuliner, M. S. (2021). Jurnal Tata Boga Pengaruh Proporsi Pure Edamame (Glycin Max (L) Merrill) Dan Terigu Terhadap Sifat Organoleptik Donat. 10(1), 138–146. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga>.
- Badan Standarisasi Nasional, (2014). Standar Nasional Indonesia Tentang Bakso Daging. SNI 01-3818-2014, Badan Standar Nasional. Jakarta. 11 hal.

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3819-1995 tentang Bakso, Bagian 2: Bakso Ikan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Born, H. (2006). Edamame: vegetable soybean. ATTRA Sustainable Agriculture Program, National Center for Appropriate Technology.
- Badan Pusat Statistik [BPS]. 2020. Statistik Daerah Jawa Timur 2020: Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur.
- Chakim, L., Dwiloka, B., & Kusrahayu, K. (2013). Tingkat kekenyalan, daya mengikat air, kadar air, dan kesukaan pada bakso daging sapi dengan substitusi jantung sapi. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 97-104.
- Chang, R. 2010. Chemistry. Published The By McGraw-Hill Companies. New York. 1084.
- Carneiro, G. A., Pádua, L., Peres, E., Morais, R., Sousa, J. J., & Cunha, A. (2022, July). Segmentation as a preprocessing tool for automatic grapevine classification. In *IGARSS 2022-2022 IEEE International Geoscience and Remote Sensing Symposium* (pp. 6053-6056). IEEE.
- Cm, L. (1992). Ingredient and formulation technology for surimi-based products. *Surimi technology*.
- Diba, U. F. Kandungan gizi dan mutu organoleptik bakso ikan kembung (*rastrelliger brachysoma*) dengan substitusi labu kuning (*cucurbita moschata*).
- Djonu, Asriati, and Happy Nursyam. "Penambahan Isolat Protein Kedelai (ISP) Untuk Meningkatkan Nutrisi Kamaboko Ikan Lele (*Clarias gariepinus*).*" Jurnal Bahari Papadak* 3.1 (2022): 231-235.
- Devi, A.C. 2021. Karakteristik Bakso Ikan Gabus (*Channa striata*) yang ditambahkan jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung. 66 Hlm.
- Domili, R. S. (2017). Frekuensi pencucian yang berbeda terhadap kekuatan gel dan protein larut garam surimi ikan manggabei (*Glossogobius giuris*). *Jurnal Aquabis* ISSN, 2301, 5705.
- Doktor, P., Kajian, B., Teknologi, U., Pertanian, I., & Pertanian, F. (2014). Profil Gelatinisasi Formula Pempek "Lenjer" The Gelatinization Profiles Of The Formula Of Pempek "Lenjer" Railia Karneta, Amin Rejo, Gatot Priyanto dan Rindit Pambayun. In *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* (Vol. 25, Issue 1).

- Firahmi, N., Dharmawati, S., & Aldrin, M. (2015). Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum: Jurnal Sains dan Teknologi*, 1(1).
- Froese, R., & Pauly, D. (2019). *FishBase. World Wide Web electronic publication*.
- Fahrizal, Arpi, N., Rohaya, S., & Febriani, R. (2018). Surimi from Freshwater Fish with Cryoprotectant Sucrose, Sorbitol, and Sodium Tripolyphosphate. *Iop Conference Series: Earth and Environmental Science*, 207(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/207/1/012046> Functional Properties Of Food Components.
- Finayani, Y., Alhan, M., & Sunaryo, J. T. E. (2020). Pengolahan Ikan Kurisi dan Ikan Swanggi Desa Tlogomojo Kabupaten Rembang. *Jurnal DIANMAS*, 9(1).
- Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2018). *Pangan nusantara: karakteristik dan prospek untuk percepatan diversifikasi Pangan*. Prenada Media.
- Hassan, M. A., Balange, A. K., Senapati, S. R., & Xavier, K. A. M. (2017). Effect of Different Washing Cycles on the Quality of *Pangasius hypophthalmus* Surimi.
- Heri Suseno, S., Suptijah, P., & Sri Wahyuni, D. (2004). Buletin Teknologi Hasil Perikanan Pengaruh Penambahan Daging Lumat Ikan Nilem (*Osteochilus hasselti*) pada Pembuatan Simping Sebagai Makanan Camilan.
- Jiang, X., Chen, Q., Xiao, N., Du, Y., Feng, Q., & Shi, W. (2022). Changes in gel structure and chemical interactions of *hypophthalmichthys molitrix* surimi gels: Effect of setting process and different starch addition. *Foods*, 11(1). <https://doi.org/10.3390/foods11010009>.
- Kurniawati, E. (2016). Tepung Edamame (*Glycine max (L) merrill*) Sebagai Sumber Serat Pangan Dan Oligosakarida: Karakteristik Sifat Kimia Dan Fungsional Serta Efek Fisiologisnya (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada)
- Koswara, S. 2005. Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek).
- Koswara, S. (2009). Teknologi Praktis Pengolahan Daging. E-Book pangan.com. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarangdcccde.

- Kurniawan, L. K., Ishartani, D., & Siswanti, S. (2020). Karakteristik kimia, fisik dan tingkat kesukaan panelis pada snack bar tepung edamame (*Glycine max* (L.) Merr.) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dengan penambahan flakes talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 20-28.
- Lanier, T. C., & Lee, C. M. (Eds.). (1992). *Surimi technology* (pp. 123-163). New York: Marcel Dekker.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomea batatas*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Melia, S., Juliyarsi, I., & Rosya, A. (2010). Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal peternakan*, 7(2), 62-69.
- Muttaqin, B., Surti, T., & Wijayanti, I. (2016). Pengaruh konsentrasi egg white powder (EWP) terhadap kualitas bakso dari ikan lele, bandeng, dan kembung. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(3), 9-16.
- Machmud, N. F., Kurniawati, N., Haetami, K., Fakultas, A., Dan Ilmu, P., Unpad, K., Dosen, S., Perikanan, F., & Ilmu, D. (2012). Pengkayaan Protein Dari Surimi Lele Dumbo Pada Brownies Terhadap Tingkat Kesukaan. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 3(3), 183–191.
- Neli,. (2015). Pengaruh Penggunaan Jenis Ikan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Pempek, Skripsi, Universitas Negeri Padang.
- Noviyanti, S.W., & Syukri, M. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 58-56.
- Pramuditya, G., Yuwono, S. S., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam SNI Dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso Determination of Meatball Texture Quality Attribute as an Additional Requirement in SNI and The Effect of Heating Time on Meatball Texture (Vol. 2).
- Rosiana. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Ryu, K. K., Kang, Y. K., Jeong, E. W., Baek, Y., Lee, K. Y., & Lee, H. G. (2023). *Applications of various natural pigments to a plant-based meat analog*. *LWT*, 174, 114431.

- Rahayu, P., Marcelline, F., Sulistyaningrum, E., Suhartono, M. T., & Tjandrawinata, R. R. (2016). Potential Effect Of Striatin (DLBS0333), A Bioactive Protein Fraction Isolated From *Channa Striata* For Wound Treatment, *Asian Pacific Journal Of Tropical Biomedicine*, 6(12), 1001-1007.
- Rustianti, R. (2008). Pengaruh Presentase Penambahan Surimi Patin (*Pangasius Hypothalmus*) Terhadap Tingkat Kesukaan Roti Ikan. Skripsi. Universitas Padjajaran. Jatinagor.
- Rifani, A. N., & Ma'ruf, W. F. (2016). Pengaruh perbedaan konsentrasi karagenan terhadap karakteristik empek-empek udang windu (*Penaeus Monodon*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 79-87.PB (13).
- Ruliyana Santi, N., & Wahyu Ningtyas, F. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) terhadap Daya Terima, Kadar Air, dan Kadar Protein Nugget Edamame (*Glycin max* (L) Merrill) The Effect of Peanut Flour (*Arachis hypogaea* L.) Addition against The Acceptance, Water Level, and Protein Level of Edamame Nugget (*Glycin max* (L) Merrill). 23–33. <https://doi.org/10.2473/amnt.v1i2.2017.62-71>.
- Roussel, H., & Cheftel, J. C. (1988). Characteristics of surimi and kamaboko from sardines. *International Journal of Food Science & Technology*, 23(6), 607-623.
- Sobri, A. M., Seow, L. J., Issara, U., Rahman, N. A. A., Huda, N., & Seow, E. K. (2023). Effect of sodium alginate on the physicochemical and sensory properties of vegan surimi. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 6(2), 142–153. <https://doi.org/10.20956/canrea.v6i2.1034>.
- Suryaningsih, L. (2006). Pengaruh Antidenaturan dan Natrium Tripolifosfat terhadap pH, Kekuatan Gel, dan Kadar Protein Nikumi Daging Domba (The Effect of Cryoprotectan and Natrium Tripoliphosphate on pH, Gel Strength, and Protein Content of Mutton Nikumi) (Vol. 6, Issue 2).
- Suzuki T. (1981). *Fish dan Krill Protein in Processing Technology*. London: Applied Science Publishing Ltd.
- Suryaningsih, W. (2013). Karakterisasi sosis ayam dengan penambahan edamame sebagai bahan substitusi. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 13(3).
- Sni. (2006). *Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori* 01-2346-2006.
- Sari, D. I., Hanggita, S., Herpandi, H., & Warayu, R. (2021). Karakteristik Sensoris Chikuwa dengan Perbedaan Bahan Baku Surimi Ikan. *Jurnal FishtechH*, 10(1), 53-66.

- Suryaningrum, T. D. S. D., Ikasari, D., & Syamdidi, S. (2009). Penambahan Bahan Pembentuk Gel dalam Pembuatan Surimi dari Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 4(1), 37-47.
- Setiawan, E. C., Puspitasari, D. A., Kirana, S., Rizqi Alfani, M. N., Nor Imam, A. W., & Widyanto, R. M. (2022). Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik Beras Analog Kedelai Edamame dan Rumput Laut. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 9(1).
- Winarno, F.G. (2004). *Pembuatan Bakso Ikan Dan Bakso Daging*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Wibisono, G. S. (2019). *Pengaruh Substitusi Filler Tepung Edamame Terhadap Kualitas Fisik Bakso Daging Itik Petelur Afkir* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Wahyuni, D. (2021). *Mempelajari Penambahan Tepung Kacang Hijau Untuk Meningkatkan Kadar Protein Horog Horog Instan* (Doctoral Dissertation, Universitas Djuanda Bogor).
- Wang, Z., Xu, Z., Sun, L., Dong, L., Wang, Z., & Du, M. (2020). Dynamics of microbial communities, texture and flavor in Suan zuo yu during fermentation. *Food Chemistry*, 332, 127364.
- Widati, F., & Hidayat, I. M. (2012). *Kedelai Sayur (Glycine max L. Merrill) sebagai Tanaman Pekarangan*. IPTEK Hortikultura. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Lembang. Jawa Barat.
- Wibowo, S (2014). "Jenis Bakso Sehat dan Enak." Jakarta: Penerbit Swadaya (50).
- Winarno, F.G (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit : Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zhang, S., Song, Z., Gu, J., Guo, X., Wan, Y., Tian, H., & Wang, X. (2024). Effect of Soy Protein Isolate on the Quality Characteristics of Silver Carp Surimi Gel during Cold Storage. *Foods*, 13(15). <https://doi.org/10.3390/foods13152370>