

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC], A. of O. A. C. (2005). *Official Methods of Analysis (18 Edn). Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA. February.*
- Abeyrathne, E. D. N. S., Lee, H. Y., & Ahn, D. U. (2013). Egg white proteins and their potential use in food processing or as nutraceutical and pharmaceutical agents-A review. *Poultry Science*, 92(12), 3292–3299. <https://doi.org/10.3382/ps.2013-03391>
- Adellia, V. D. (2021). *Ta: Budidaya Edamame (Glycine max (L). Merrill) Yang Ditumpang Sari Dengan Jagung Manis Umur 2 Dan 4 Minggu Setelah Tanam (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Lampung).*
- Amrih, D., Syarifah, A. N., Marlinda, G., Budiarti, P., Safitri, A., Nugraha, I. S. A., Izzati, N. K., Lejap, T. Y. T., Maulana, I., & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna Pada Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), 1–4. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5781>
- Anindya, R. G. (2015). *Evaluasi Penerimaan Konsumen Terhadap Produk Varian Bakso Berbasis Putih Telur.*
- Ariyantini, M. D., Fauzi, M., & Jayus. (2017). Inaktivasi Enzim Protease Pada Puree Edamame (Glycine max) Menggunkan Teknik Pulsed Electric Field (PEF). *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 164. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i02.6525>
- Arkham, M. N., Tikun, M., Ramli, A., & Trihandoyo, A. (2021). Identifikasi Jenis Ikan Hasil Tangkapan Nelayan Pantai Utara (Pantura) di Provinsi Jawa Timur. *Journal of Aceh Aquatic Sciences*, 5(1), 46. <https://doi.org/10.35308/jaas.v6i1.6080>
- Astuti, R. M. (2019). Kualitas Bakso Daging Ayam Hasil Pemanfaatan Putih Telur Limbah Praktek Mata Kuliah Pastry dan Bakery sebagai Bahan Pengenyal Alami Ditinjau dari Aspek Inderawi. *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 7(1), 53–60.
- Aulawi, T., & Retry, D. A. N. (2009). *Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan yang Berbeda*. 6(2).
- Azka, A., & Mujiyanti, A. (2020). Pengaruh penambahan Sodium Tripoliphosphat Terhadap Tingkat Kesukaan Kamaboko Ikan Molang (*Muraenesox cinerus*). *Aurelia Journal*, 1(2), 129. <https://doi.org/10.15578/aj.v1i2.8953>
- Choi, J. S., & Chin, K. B. (2020). *Evaluation of physicochemical and textural properties of chicken breast sausages containing various combinations of salt*

and sodium tripolyphosphate. 62(4), 577–586.

- Erdogdu, S. B., Erdogan, F., & Ekiz, H. I. (2007). Influence of Sodium Tripolyphosphate (stp) treatment and cooking time on cook losses and textural properties of red meats. *Journal of Food Process Engineering*, 30(6), 685–700. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4530.2007.00139.x>
- Firmansyah, A. R., Anggo, A. D., & Purnamayati, L. (2022). Pengaruh Kombinasi Leaching Dan Egg White Powder (EWP) Terhadap Kualitas Gel Kamaboko Ikan Cobia (Rachycentron Canadum). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 4(2), 110–119. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jitpi/article/view/13929>
- Froning, G. (1995). Egg Science and Technology. *Poultry Science*, 74(12), 2061. <https://doi.org/10.3382/ps.0742061>
- Gao, Y., Li, R., Pan, J., Zhang, Y., Gao, R., Xia, N., & Liu, H. (2025). *Effects of Egg White on the Texture , Physicochemical Properties and Sensory Characteristics of Double Protein Yogurt During Storage*. 1–16.
- Glorieux, S., Goemaere, O., Steen, L., & Fraeye, I. (2017). *Phosphate Reduction in Emulsified Meat Products: Impact of Phosphate Type and Dosage on Quality Characteristics*. 55(3), 390–397.
- Gonçalves, A. A., Souza, M. A., & Regis, R. C. P. (2018). Effects of different levels of food additives on weight gain, cook-related yield loss, physicochemical and sensorial quality of Nile tilapia fillets (*Oreochromis niloticus*). *International Food Research Journal*, 25(5), 2068–2080.
- Goñi, S. M., & Salvadori, V. O. (2017). Color measurement: comparison of colorimeter vs. computer vision system. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 11(2), 538–547. <https://doi.org/10.1007/s11694-016-9421-1>
- Handayani, A. M., Subaktilah, Y., Brilliantina, A., & Mayasari, A. (2022). Antioxidant Activity and Chemical Characteristics of Shark Fish Meatball With Various Adding Green Mustard Pure and Tapioca Flour. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 22(3), 269–276. <https://doi.org/10.25047/jii.v22i3.3495>
- Hardjata, D. A., Romadhon, & Rianingsih, L. (2020). *Karakteristik Fisiko-Kimia Skin Lotion Ekstrak Albiumin Ikan Gabus (Channa striata)*. 2(2), 1–9.
- Hossain, M. J., Alam, A. M. M. N., Lee, E. Y., Hwan, Y. H., & Joo, S. T. (2024). Umami Characteristics and Taste Improvement Mechanism of Meat. *Food Science of Animal Resources*, 44(3), 515–532. <https://doi.org/10.5851/kosfa.2024.e29>
- Indrasti, D., Andarwulan, N., Hari Purnomo, E., & Wulandari, N. (2019). Klorofil

- Daun Suji: Potensi dan Tantangan Pengembangan Pewarna Hijau Alami (Suji. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 24(2), 109–116. <https://doi.org/10.18343/jipi.24.2.109>
- Klankklin, T., Banjongsinsiri, P., Vatanyoopaisarn, S., Rangsardthong, V., & Thumthanaruk, B. (2019). Effect of egg white on physicochemical properties of mixed fish sausage. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 346(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/346/1/012048>
- Kunaepah, U., Muis, A. A., & S, A. Y. (2016). Penggunaan Chitosan Dan Sodium Tri Poliphospat Pada Jajanan Bakso. *Media Informasi*, 12(2), 70–76. <https://doi.org/10.37160/bmi.v12i2.54>
- Lestari, C. P. (2019). *Pengaruh Penambahan Putih Telur Itik Pada Pembuatan Bakso Broiler Ditinjau dari Kadar Air, Kadar Protein, Organoleptik dan Mikrostruktur*. [Universitas Brawijaya]. <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/176194>
- Lestari, N. F. (2017). *Pengaruh Penambahan Putih Telur dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi terhadap Kekenyalan dan Penerimaan Konsumen* [Universitas Jenderal Soedirman]. <http://repository.unsoed.ac.id/id/eprint/705%0A>
- Li, J., Wang, X., Chang, C., Gu, L., Su, Y., Yang, Y., Agyei, D., & Han, Q. (2024). Chicken Egg White Gels: Fabrication, Modification, and Applications in Foods and Oral Nutraceutical Delivery. *Foods*, 13(12), 1–21. <https://doi.org/10.3390/foods13121834>
- Li, X., Huang, X., Ma, B., Chen, Y., Batool, Z., Fu, X., & Jin, Y. (2022). Modification methods and applications of egg protein gel properties: A review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 21(3), 2233–2252. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12907>
- Liu, Y., Zhenyu, W., Deguan, Z., Teng, P., Huan, L., Qingwu, S., & Teng, H. (2022). Effect of protein thermal denaturation on the texture profile evolution of Beijing roast duck. *Foods*, 11(5), 664. <https://doi.org/10.3390/foods11050664>
- Lukman, H., EkaWiyanto, & Farizal. (2018). *Pengaruh Penyimpanan Dingin Dan Penambahan STPP (Sodium Tri Polyphospate) Terhadap Sifat Fisik Bakso Ikan Tenggiri (Scomberomus commerson)*. 343–353.
- Mirarab, S., Fahim, H., Amirabadi, S., & Rashidinejad, A. (2023). *Food Hydrocolloids An overview of the functional properties of egg white proteins and their application in the food industry*. 135(April 2022). <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.108183>
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., & Mirah, A. D. (2013). Sifat Fisiko-Kimia

Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Zootech"Journal*), 32(5), 158–171.

Muttaqin, B., Surti, T., & Wijayanti, I. (2016). The Effect of Egg White Powder (EWP) Concentration on The Quality of Different Fishballs Made from Catfish (*Clarias Batrachus*), Milkfish, and Chub Mackerel. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(3), 9–16. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>

Nasional, B. S. (2021). *SNI 2729: 2021 Ikan Segar. SNI, 2729, 2013.*

Nugroho, S. (2003). *Pengaruh Kasein Dan Albumin Pada Kestabilan Emulsi Minyak Dalam Air Dengan Emulsifier Fosfolipid*. Doctoral dissertation, FMIPA UNDIP.

Putra Ashari, H., Rosida, & Dany Priyanto, A. (2023). Karakteristik Sosis Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dan Wortel (Kajian Proporsi Tepung Tapioka: Pati Talas dan Penambahan Putih Telur). *Jitipari*, 8(2), 139–154. <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/index>

Rialita, T., M.Sumanti, D., & Yuliani, T. (2021). Peningkatan Mutu Dan Masa Simpan Baso Di Ukm Baso Cipluk, Kelurahan Setiamanah, Kecamatan Cimahi Tengah, Kota Cimahi. *Journal of Food Engineering*, 10(4), 321–335. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v10i1.19815>

Rijal, A., Hafid, H., & Zulkarnain, D. (2022). Sifat Fisik Bakso dengan Level Penambahan Putih Telur yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 4(1), 77. <https://doi.org/10.56625/jipho.v4i1.23552>

Rosiana, N. M., & Amareta, D. I. (2012). *Karakteristik Yogurt Edamame Hasil Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Komersial Sebagai Pangan Fungsional Berbasis Biji-Bijian*. 1–3.

Safitri, F. E. (2014). *Pemanfaatan Limbah Padat Surimi Ikan Swanggi (Priacanthus macracanthus) Secara Kimiawi Terhadap Kandungan Nutrisi Sebagai Alternatif Bahan Pakan Ikan*. (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).

Sakinah, E. N., Slamet, A., & Kanetro, B. (2025). Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) Dan Sodium Tripolyphosphate Terhadap Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan Bakso Ayam. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 2(2), 74–86.

Samudra, M. J., Taher, N., Onibala, H., Reo, A., Mewengkang, H., & Mentang, F. (2022). Karakteristik Mutu Bakso Ikan Tuna dengan Penambahan Tepung Agar-Agar. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1), 23. <https://doi.org/10.35800/mthp.10.1.2022.38729>

- Sara, D., Apriansyah, M., Badruzzaman, F., & Notonegoro, H. (2025). *The Effect of Egg White Powder Concentration on The Quality of Meatballs Based on Surimi from Tilapia, Catfish and Pangasius*. 5(3), 376–387.
- Setiaboma, W.-, Desnilasari, D., Iwansyah, A. C., Putri, D. P., Agustina, W., Sholichah, E., & Herminiati, A. (2021). Karakteristik Kimia Dan Uji Organoleptik Bakso Ikan Manyung (*Arius thalassinus*, Ruppell) Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam) Segar Dan Kukus. *Biopropal Industri*, 12(1), 9. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.36974/jbi.v12i1.6372>
- Shah, S., Patange, S., Meshre, S. D., Koli, J., Naik, S., Sawant, M., & Mohite, S. (2018). Effects of egg white and sodium ascorbate on gelation properties of lesser sardine (*Sardinella spp.*) Surimi. ~ 2504 ~ *Journal of Entomology and Zoology Studies*, 6(2), 2504–2507.
- Shults, G. W., Russell, D. R., & Wierbicki, E. (1972). Effect Of Condensed Phosphates On pH, Swelling And Water-Holding Capacity Of Beef. *Journal Of Food Science*, 37.
- Soekarto, S. T. (2011). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Soeparno. (2005). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press.
- Sofyan, I., Ikrawan, Y., & Yani, L. (2018). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi Dan Sodium Tripolyphosphate ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) Terhadap Karakteristik Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 25.
- Suarti, B., Bara, U. R. B., & Fuadi, M. (2016). The addition of egg whites and long boiling on the quality of the seed meatballs lamtoro. *Agrium*, 20(20), 308–313.
- Suciati, F., Mukminah, N., & Triastuti, D. (2022). Pengaruh Penambahan Putih Telur Terhadap pH, Densitas, Stabilitas Emulsi dan Warna Mayonnaise. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 10(2), 144.
- Tiven, N. C., & Veerman, M. (2011). Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal Yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Ayam. *Agrinimal*, 1(2), 76–83.
- Trigutomo Radityo, C., Darmanto, Y., Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, R., Perikanan, J., Perikanan dan Ilmu Kelautan, F., & Diponegoro Jln, U. (2014). Pengaruh Penambahan Egg White Powder Dengan Konsentrasi 3% Terhadap Kemampuan Pembentukan Gel Surimi Dari Berbagai Jenis Ikan. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 1–9.
- Velita, V., Amalia, L., Mardiah, M., & Kusumaningrum, J. (2023). Pengaruh

- Penambahan Berbagai Pengenyal Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensori Bakso MDM (Mechanically Deboned Meat) Ayam. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), 91–101.
- Wang, Y., Zhai, Z., Yu, X., & Li, D. (2025). The Effects of Ultra-High Pressure Combined with Egg White Protein on the Gel Physical Properties of Reduced-Salt Shrimp Surimi. *Foods*, 14(12), 2144.
- Wasinnitiwong, N., Tavakoli, S., Benjakul, S., & Hong, H. (2022). Improving the Gel Quality of Threadfin Bream (*Nemipterus* spp.) Surimi Using Salted Duck Egg White Powder. *Foods*, 11(21), 1–12. <https://doi.org/10.3390/foods11213350>
- Wibowo, S. (1999). *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya.
- Wikandari, P. R., & Mudjiati. (2006). Pengaruh Penambahan STPP (Sodium tripolyphosphate) Terhadap Mutu Nuggets Lele Dumbo (*Calarias geriepinus*). *Prosiding Seminar Nasional Kimia*.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan Dan Gizi*.
- Yan, G., Yu, L., Chen, X., Liu, Z., & Chen, H. (2023). *Low Fatization of High-Fat Surimi-Based Products : Substitution Methods*.
- Yani, S. D. (2016). Karakteristik Bakso Dari Campuran Tepung Edamame Inferior Dan Gluten (*Glycine max* L.) Dan Gluten Dengan Variasi Jumlah Tapioka Sebagai Bahan Pengisi. *Digital Repository Universitas Jember, September 2019*, 2019–2022.
- Yu, X., Wang, Y., Xie, Y., Wei, S., Ding, H., Yu, C., & Dong, X. (2022). Gelation properties and protein conformation of grass carp fish ball as influenced by egg white protein. *Journal of Texture Studies*, 53(2), 277–286. <https://doi.org/10.1111/jtxs.12668>
- Yuanita, L. (2008). Penentuan Kadar STPP Food Grade Untuk Meningkatkan Masa Simpan Ikan Nila Tilapia (*Oreochromis niloticus* L.). *Berkala Penelitian Hayati*, 13(2), 179–186. <https://doi.org/10.23869/bphjbr.13.2.200814>
- Yuanita, L., Wikandari, P. R., Poedjiastoeti, S., & Tjahyani, S. (2009). *Penggunaan Natrium Tripolifosfat Untuk Meningkatkan Masa Simpan Daging Ayam*. 29(2), 79–86.