

DAFTAR PUSTAKA

- Abumiedi, 2007. Biologi dan Ekologi Rumput Laut. www.banyubening.com. Diakses pada tanggal 30 Oktober 2016.
- Anonim. 2003. Tea and Health dalam www.jaxtea.com/about_tea/tea_consumption.htm. diakses pada tanggal 10 November 2016.
- Aseani, M. 2006. Formulasi Mie Basah Yang Aman Bagi Balita. Jurnal Pangan. UPN Veteran. Surabaya.
- Astuti, E. F. 2009. Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS). Institut Pertanian Bogor.
- Aulawi, T., dan Retty, N. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Jurnal Pangan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Avianita, A. 1996. Kajian Penambahan Beberapa Jenis Tepung Terhadap Sifat-sifat Bakso Daging Kelinci (*Oryctolagus cuniculus*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Ayadi, M. A., A. Kechaou, I. Makni, and H Attia. 2009. Influence of carrageenan addition on turkey meat sausages properties. *Journal of Food Engineering*. 93(3): 278-283.
- Chakim, L., B. Dwiloka., dan Kusrahayu. 2013. Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, Kadar Air, dan Kesukaan pada Bakso Daging Sapi Dengan Substitusi Jantung Sapi. Jurnal Pangan. Universitas Diponegoro.
- Chandra, M. 2001. Pemanfaatan teknologi Ultrafiltrasi Untuk Memproduksi Karaginan. Institut Pertanian Bogor, Bogor. (Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan).
- Fatihah, F. N. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan Beku Jamur Tiram Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Dalam Pembuatan Bakso Ayam Jamur Tiram. Laporan Akhir. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Hartati, M. E. 2011. Pengaruh Rumput Laut *Eucheuma cottoni* sebagai Bahan Pengenyal Alami terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi. Jurnal Pangan. Litbang Industri Surabaya.
- Haryadi, 1993. Dasar – Dasar dan Pemanfaatan Ilmu dan Teknologi Pati. *Agritech* 13(3): 37-42.

- Hendrarti, E. N. 2002. Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Campuran Bahan Dasar. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Hope H. A., Levring. T., dan Y, Tanaka. 1979. *Marine Algae in Pharmaceutical Science*. Dalam Kristianto, 1998. Isolasi dan Karakteristik Karaginan dari Rumput Laut *Eucheuma* sp.
- Imeson, A., 1999. Thickening and Gelling Agents for Food. Aspen Publisher, Inc., Maryland.
- Iskandar, S.N., 2004. Kajian Sifat Sensoris Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias ferepinus*) yang Diasap dengan Metode Panas dan Asap Cair Tempurung Kelapa. Skripsi Jurusan TPHP. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Istini, S., A. Zalnika, Suhaimi., dan J. Anggadiredja. 1986 Manfaat dan Pengolahan Rumput Laut. Jurnal Penelitian. BPPT. Jakarta.
- Keeton, J. T. 2001. Formed and Emulsion Product. Dalam: J. F. Price and B. S. Schweigert (Eds). The Science of Meat Product. 2nd Edit. W. H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah. Ebookpangan.
- Kurniawan A. 2011. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* sp.) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Kusnadi, D. C., Bintoro, V. P. dan Al-Baarri, A. N. 2012. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan Dan Kadar Protein Pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Kelinci. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol 1.
- Muslifa. 2006. Sosialisasi Formulasi Mie Basah yang Aman. Web site : www.pemkot-malang.go.id.
- Pearson and Tauber, F. W. 1984. Proccesed meat, Avi publishing Co. Inc. Connecticut.
- Permatasari, W. A. 2002. Kandungan Gizi Bakso Campuran Daging Sapi dengan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) pada Taraf yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) pada Pembuatan Bakso. Skripsi Jurusan THP. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Rosida, Yulistiani, R. Awandhana R. 2013. Kajian Kualitas Fisiko Kimia dan Mikrobiologi Tempura Ikan Mujair Menggunakan *Sodium Tripolyphosphate*. Jurnal. Prodi Teknologi Pangan. UPN Veteran Jatim.
- Singgih dan Wibowo. 2000. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta
- Soejoeti, C, dan Tarwotjo. 1998. Dasar-dasar Gizi Kuliner. PT Gramedia. Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keempat. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Steel, R.G.D., dan Torrie, J. H. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Terjemahan B. Sumantri. Gramedia, Jakarta.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Sapi Dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida Tripolipospat Terhadap Perbaikan Mutu. Disertasi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suprpti, L. 2003. Membuat Bakso Daging Dan Bakso Ikan. Kanisius, Yogyakarta.
- Tiven, C. N., dan Marcus V. 2011. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam. Dalam jurnal Agrinimal. Universitas Pattimura.
- Tonny. 2000. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Daya Awet Bakso Daging Lele Dumbo (*Clarias gareipinus*) Skripsi Jurusan Perikanan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tricahyo, A., Aris, S,W., dan Eny S,W. 2012. Pengaruh Penambahan *Filler* Komposit (Wheat Bran dan Pollard) dan Rumput Laut terhadap pH, WHC, *Cooking Loss*, dan Tekstur Nugget Kelinci. Jurnal Pangan. Universitas Brawijaya. Malang
- Ulupi, N. Komariah dan Utami. 2005. Evaluasi Penggunaan Garam dan Sodium Tripoliphosphat Terhadap Sifat Fisik bakso Sapi. Jurnal. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Wahab, A. W. 2013. Karakteristik Fisik Bakso Daging Sapi Bali Lokal yang Difortifikasi dengan Ekstrak Sayuran sebagai pangan Fungsional. Jurnal Pangan. Prosiding Seminar Nasional Matematika, Sains, dan Teknologi.
- Wibowo, S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan Dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Widyaningsih dan Martini. 2006. Peningkatan mutu bakso instan dengan prosedur chitosan. *Jurnal Pengawetan* 9(4): 307-313
- Winarno, F.G., 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno, F.G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yakhin, L. A., J. Santoso., dan Imelda, T. 2008. Pengaruh Penambahan kappa – Karagenan Terhadap karakteristik Bakso Nila Hitam (*Oreochromis niloticus*) dan Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan*. UPH Lippo Karawaci. Tangerang.
- Yasita, D., dan Rachmawati, I. D. 2010. Optimasi Proses Ekstraksi Pada Pembuatan Karaginan Dari Rumput Laut *Eucheuma Cottoni* Untuk Mencapai Foodgrade. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang
- Yuliani Ita. 2013. Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein dan jenis Filler yang Berbeda. Skripsi. Fakultas teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Yuliasari, R. 1994. Kombinasi Polifosfat dan Natrium Klorida (NaCl), Memperbaiki Warna, Tekstur, dan Rasa Bakso Daging Sapi. Skripsi Jurusan TPHP. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Yulistiani, R., Jariyah, dan Intan T. 2007. Pembuatan Bakso Jamur (Kajian Jenis Bahan Pengisi dan Penambahan Sodium Tripoliphosphate). *Jurnal Pangan*. Jurusan Teknologi Pangan FTI UPN Veteran Jawa Timur.
- Yunarni. 2012. Studi Pembuatan Bakso Ikan dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lam). Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.