

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Suryati, T., dan Aziz, A. 2011. Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas Nugget Daging Itik Lokal (*Anas platyrhynchos*). Semnas Teknologi Peternakan. IPB. Bogor
- Afrianto, E dan Liviawaty, E. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius, Yogyakarta, 125 hlm.
- Anggadireja J. , Azatniko W., Sujatmiko dan Noor I. (1993) Teknologi Produk Perikanan dalam Industri Farmasi. Dalam *Stadium General Teknologi dan Alternatif Produk Perikanan dalam Industri Farmasi*.
- Anonim. 2003. Petunjuk Teknis Budidaya Udang Rostris (*Litopenaeus stylirostris*) Sistem Tertutup. Departmen Kelautan dan Perikanan. Ditjenkan. Budidaya. Balai Besar Pengembangan Budidaya Air payau. Jepara.
- Anonim (2005) Petambak Tinggalkan Budidaya Udang Windu <http://www.kompas.com/kompas-cetak/0508/18/Jabar/1982104.htm>. Diakses pada tanggal 2 Des 2007.
- Anonim. 2007. Teknologi pengolahan bahan pangan. <http://www.iptek.net.id> [23 Oktober 2007].
- Anonymous. 1993. *Peluang dan Tantangan Ekspor Produk Perikanan Indonesia di Pasar Internasional pada Era PJPT II*. (Makalah Seminar Nasional). University Club. UGM. Yogyakarta.
- AOAC, 1995. Official Methods of Analysis. Association of Analytical Chemist, Washington D.C
- Avianita, A. 1996. Kajian Penambahan Beberapa Jenis Tepung Terhadap Sifat-sifat Bakso Daging Kelinci (*Oryctolagus cuniculus*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- BSN (Badan Standart Nasional). 2014. SNI 3818-2014. *Bakso Daging*. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- BSN (Badan Standart Nasional). 2014. SNI 7266-2014. *Bakso Ikan*. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bubnis, W. A. 2000. "Carrageenan".[Http://fmcbiopolymer.com/](http://fmcbiopolymer.com/) diakses pada tanggal 12 Agustus 2008

- 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.
- Craigie JS, Leigh C. 1978. "Carrageenan and agar". In : Hellebust JA, Craigie JA (eds) Handbook of phycological methods: physiological and biochemical methods. Cambridge University Pres, Cambridge, pp 109-131
- DeFreitas, Z., J.G. Sebranek, D.G. Olson and J.M. Carr. 1997. *Carragenan Effect on Salt-Soluble Meat Proteins in Model Systems*. J. Food Sci. 62 (3): 539-543.
- DeMan, M.J. 1989. Kimia Makanan, ITB, Bandung, pp. 190-195 Glicksman M. 1983. Food Hydrocolloids Vol.II. Florida : CRC Press.
- Doty MS. 1985. *Eucheuma alvarezii* sp.nov (Gigartinales, Rhodophyta) from Malaysia. Di dalam: Abbot IA, Norris JN (editors). *Taxonomy of Economic Seaweeds*. California Sea Grant College Program.
- Elveira, G. 1988. *Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso Sapi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fawzya YN (1992) Pengolahan Bakso Cucut. Kumpulan Hasil-Hasil Penelitian Pasca Panen Perikanan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan, Jakarta.
- Glicksman. 1983. Food Hydrocolloid vol 11. Florida: CRC Press Inc Boca Raton
- Haryadi, 1993. Dasar – Dasar dan Pemanfaatan Ilmu dan Teknologi Pati. Agritech 13(3): 37-42.
- Hariyadi. 2001. Pengolahan Hasil Perikanan. Lembaga Teknologi Perikanan. Jakarta.
- Keeton, J.T. 2001. Formed and Emulsion Product. Di dalam: A. R. Sham (Ed). *Poultry Meat Processing*. Botta Raton: CRC Press
- Kramlich, J. E. 1971. Sausage Product Technology. In The Science of Meat and Meat Product. J. E. Price and B. S. Schweigert Edit. W. H. Freeman and Colletotrichum., perilaku disruptif:485.

- Linda. 2005. Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Putih Telur Terhadap Kadar Air, Hardness, Elastic Limit, Cooking Loss, Organoleptik, dan Profil Asam Lemak Bakso Kelinci. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Manullang. M, M. Theresia dan H.E. Irianto. 1995. Pengaruh konsentrasi tepung tapioka dan sodium tripoliphosfat terhadap mutu dan daya awet kamaboko ikan pari kelapa (*trygon sephen*). Buletin Teknologi dan Indutri Pangan. 6(2): 21--26.
- Nasran, S., 1992. *Pengolahan Agar-Agar Kertas dalam Kumpulan Hasil-Hasil Penelitian Pasca Panen Perikanan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan, Jakarta
- Nontji A. (1993), *Laut Nusantara*. Djambatan, Jakarta.
- Palungkun, R. dan A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Peranginangin, R., E. Sinurat, M. Darmawan. 2013. *Memproduksi Karaginan dari Rumput Laut*. Cetakan ke 1. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Purnomo, H. 1990. *Kajian Mutu Bakso Daging Bakso Urat dan Bakso Aci di Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purnomo H. dan D. Rahardian. 2008. Indonesian traditional meatball. *International Food Research Journal*. 15:101-108.
- Shimizu, Y., Toyohara, H., and Lanier, T.C. 1992. *Surimi Production from Fatty and Dark-Fleshed Fish Species*. Di dalam Lanier, T.C. and Lee, C.M.(eds). *Surimi Technology*. Marcel Dekker Inc. New York. P 181-207.
- Soekarto S. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik mutu bakso daging sapi dan pengaruh penambahan natrium klorida dan natrium tripolifosfat terhadap perbaikan mutu. Disertasi. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sunarlim, R. dan Triyantini. 2003. Pengaruh kemasan hampa terhadap mutu dan citarasa bakso kambing selama penyimpanan suhu rendah. Pros. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Ciawi, 29 – 30 September 2003. Puslitbang Peternakan, Bogor. hlm. 333 – 338.

- Suwignyo. 1989. *Avertebrata Air*. Lembaga Sumberdaya Informasi, IPB. 127 hal.
- Wibowo S. 1999. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syartiwidya.2003. *Kajian Tekstur dan Perubahan Mikrostruktur Nugget Ikan Selama Pengolahan dan Penyimpanan*. Tesis Program Pasca Sarjaana. IPB, Bogor
- Tim Dosen Analisis Kimia Pangan.2013.BKPM.Analisis Kimia Pangan. Jember: Politeknik Negeri Jember
- Ting, E.W.T. dan Diebel, K.E. 1992. Sensitivity of *Listeria monocytogenes* to species at two temperature. *J. Food Safety*. 12:120-137
- Tiven, C. N., dan Marcus V. 2011. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengeyal yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam. Dalam jurnal Agrinimal. Universitas Pattimura.
- Wibowo, S. 1999. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wibowo, Singgih. 2000. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G., 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno FG. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan. 112 hlm.
- Zaika LL, Tatiana EZ, Palumbo SA and Smith SL. 1978. Effect of spices and salt on fermentation of Lebanon bologna-type sausage. *J. Food Sci*. 43: 186-189.