

DAFTAR PUSTAKA

- Alifianita, N. Dan A. Sofyan. 2022. Kadar Air , Kadar Protein , dan Kadar Serat Pangan Pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 12(2)
- Andhikawati, A., R. Permana, N. Akbarsyah, Dan P. K. Putra. 2022. Penyuluhan Dalam Pemanfaatan Ikan Tenggiri Menjadi Bakso Ikan Di Desa Cintaratu, Pengandaran. *Farmers Journal Of Community Services*. 03(2):35–39.
- Asikin, A. N., I. Kusumaningrum, Kartika, Dan S. Diachanty. 2023. Karakteristik Kimia Bakso Ikan Barakuda (*Sphyrna Genie*) Dengan Penambahan Karaginan. *Juvenil*. 4(4):289–298.
- Azizah, Dewi Nur Dan Asri Oktavian Rahayu. 2018. Penggunaan Pati Ganyong (*Canna Edulis Kerr*) Pada Pembuatan Bakso Ikan Tenggiri. *Ejournal.Upi.Edu*. 3(1):1–8.
- Hermanto, K. P. 2021. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Larutan Alkali Ca (OH)₂ Terhadap Mutu Tepung Karagenan Yang Dihasilkan *Euchema Cottonii*. *Jurnal Akuatek*. 2(1):51–57.
- Kurniawan, A. B., Al-Baarri, A. N, Dan Kusrahayu. 2012. Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air, Dan Rendemen Bakso Ayam Dengan Penambahan Karaginan. 1(2):23–27.
- Manurung, Daniel Candra., Pato Usman, Dan Rossi Evy. 2017. Karakteristik Kimia Dan Mutu Sensori Bakso Ikan Patin Dengan Penggunaan Tepung Bonggol Pisang Dan Tapioka. *Jom Faperta*. 4(1):1–15.
- Mulyati, S., Agus Irpan Nurhidayat, F. Firda Fatika Faturrochman, M. Nazwa Dzaqiah, Dan E. Rendra. 2024. Potensi Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) Sebagai Sayuran Superfood. *Jurnal Multidisiplin Ilmu Akademik*. 1(6):300–306.
- Nurwin, A. F., Dewi, E. N., dan Romadhon. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Pada Karakteristik Bakso Kerang Darah (*Anadara Granosa*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*. 1(2):39–46.
- Permadi, A., Poernomo, A., I Ketut Sumandiarsa, M. Sayuti, N. Dharmayanti, N. Hidayah, S. Z. Nurbani, T. Yuniarti, Dan Y. P. Handoko. 2024. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Ekstraksi*
- Prayitno, A. H., Asrianto, N., Rahmasari. R., Handayani. H. T., Huda. C., Ramadhana. W. M., Wicaksono. S. H., Dan Yogi. R. 2025. Pengaruh Fortifikasi Nano Kalsium Sitrat Tulang Broiler Terhadap Mutu Hedonik Bakso Daging Sapi. 16(2):306–314.
- Prihastuti, D. dan Abdassah, M. 2019. Karagenan Dan Aplikasinya Di Bidang Farmasetik. 4(5):146–154.
- Putra, A. Surya Utama. 2019. Analisis Sifat Fisika, Kimia Dan Organoleptik Bakso

Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Dengan Penambahan Kappa Karagenan Sebagai Sumber Serat Pangan

- Rahmah, A. D., Rezal, F., Dan Rasma. 2017. Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. 2(6):1–10.
- Rosaini, H., R. Rasyid, Dan V. Hagramida. 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla Moltkiana Prime*.) Dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*. 7(2)
- Sari, N. L. D. P., Ekayani, I. A. P. H. dan Masdarini. L. 2025. Uji Mutu Hedonik Bakso Ikan Tongkol Dengan Pure Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). *Jurnal Kuliner*. 5(2):120–134.
- Setiaboma, W., Desnilasari. D., Iwansyah. A. C., Putri. D. P., Agustina. W., Sholichah. E., Dan Herminiati. A. 2021. Karakterisasi Kimia Dan Uji Organoleptik Bakso Ikan Manyung (*Arius Thalassinus* , Ruppell) Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam) Segar Dan Kukus. *Biopropal Industri – Baristand Industri Pontianak*. 12(1):9–18.
- Andhikawati, A., R. Permana, N. Akbarsyah, dan P. K. Putra. 2022. Penyuluhan dalam pemanfaatan ikan tenggiri menjadi bakso ikan di desa cintaratu, pengandaran. *Farmers Journal of Community Services*. 03(2):35–39.
- Azizah, dewi nur dan asri oktavian Rahayu. 2018. Penggunaan pati ganyong (*canna edulis kerr*) pada pembuatan bakso ikan tenggiri. *Ejournal.Upi.Edu*. 3(1):1–8.
- Budiman, muhamad arif, N. Novidahlia, dan M. Rifqi. 2024. PROFIL sensori hard candy ekstrak wortel (*daucus carota l.*) menggunakan metode cata (check-all-that-apply). *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 6:115–124.
- Mulyati, S., agus irpan Nurhidayat, F. firda fatika Faturrochman, M. nazwa Dzaqiah, dan E. Rendra. 2024. Potensi daun katuk (*sauropus androgynus*) sebagai sayuran superfood. *Jurnal Multidisiplin Ilmu Akademik*. 1(6):300–306.
- Nurhuda, H. S., Junianto, dan E. Rochima. 2017. Penambahan tepung karagenan terhadap tingkat kesukaan bakso ikan manyung. VIII(1)
- Nurwin, A. F., E. N. Dewi, dan Rommadhon. 2019. PENGARUH penambahan tepung karagenan pada karakteristik bakso kerang darah (*anadara granosa*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*. 1(2):39–46.
- Permadi, A., A. Poernomo, i ketut Sumandiarsa, M. Sayuti, N. Dharmayanti, N. Hidayah, S. Z. Nurbani, T. Yuniarti, dan Y. P. Handoko. 2024. *TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN EKSTRAKSI*
- Putra, A. surya utama. 2019. ANALISIS sifat fisika, kimia dan organoleptik bakso ikan lele (*clarias batrachus*) dengan penambahan kappa karagenan sebagai sumber serat pangan

- Rijal, A., H. Hafid, dan D. Zulkarnain. 2022. Sifat fisik bakso dengan level penambahan putih telur yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 4(1):77–81.
- Rochima, E., R. I. Pratama, dan O. Suhara. 2015. Karakterisasi kimiawi dan organoleptik pempek dengan penambahan tepung tulang ikan mas asal waduk cirata. VI(1):79–86.
- Sari, N. L. D. P., I. A. P. H. Ekayani, dan L. Masdarini. 2025. Uji mutu hedonik bakso ikan tongkol dengan pure rumput laut (*eucheuma cottonii*). *JURNAL KULINER*. 5(2):120–134.
- Tampubolon, C. L., A. Kusumastuti, dan O. Paramita. 2025. Formulation , quality characteristics , and research trends of fish balls : a bibliometric study. 13(1):72–82.
- Syahadat, A. Dan N. Siregar. 2020. Skrining Fitokimia Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) Sebagai Pelancar Asi. 5(1):85–89.
- Tampubolon, C. L., A. Kusumastuti, Dan O. Paramita. 2025. Formulation , Quality Characteristics , and Research Trends Of Fish Balls : A Bibliometric Study. 13(1):72–82.
- Tarigan, N. 2020. Mutu Bakso Ikan Kakap (*Lutjanus Bitaeniatus*) dengan Penambahan Bubur Rumput Laut (*Euchema Cottoni*). *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 4