

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T. W., Darmanto, Y. S., Wijayanti, I., & Riyadi, P. H. (2016). *The Effect of Different Concentration of Fish Meat on Texture, Nutrition and Sensory of Tahu Bakso Made from Tilapia (Oreochromis niloticus)*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 19(3).
- Almatsier, S. (2019). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ani Fitriani, Nurul Hekmah, Desya Medinasari Fathullah & Nany Suryani (2022) Perbedaan Kandungan Protein, Zink, dan Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Gabus (*Channa Striata*) Sebagai Makanan Selingan Balita. Jurnal Gizi dan Kesehatan, 14(2).
- Apriani, R., Astuti, S., A. S., S., (2022). *Jamur tiram putih (Pleurotus ostreatus) dalam pembuatan bakso ikan beloso (Saurida tumbil) : Evaluasi sifat kimia dan sensori* . Jurnal Agroindustri Berkelanjutan, 1(1), 61–77.
- Asikin, A. N., Murtini, E. S., dan Widowati, E. (2023). Analisis Serat Pangan dan Serat Kasar pada Produk Pangan Fungsional. Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN) 2017. SNI 7266:2017 Bakso ikan.
- Badarudin, M. I. (2020). Pengolahan Bakso Ikan Tenggiri (Scomberomorus Comersonni) Dengan Konsentrasi Tepung Tapioka Berdasarkan Uji Organoleptik. *Jurnal Riset Perikanan Dan Kelautan*, 1(2), 83–93.
- Cangara, A. S., Amiluddin, A., Syahrul, S., Fakhriyyah, S., Suro Adhawati, S., Amri, A., Sudrajat, I., Cangara, S., & Aswin, A. (2023). *Bakso ikan rumput laut makanan sehat untuk mendukung pemenuhan gizi masyarakat*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 6(2).
- Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (2017). *Fennema's Food Chemistry* (5th ed).
- Fardilah, M. F. F., Simbolon, D., Sondita, M. F. A., Sari, T. E. Y., & Setiawan, H. 2024. Sebaran spasial-temporal daerah penangkapan ikan tenggiri batang (Scomberomorus commerson) di perairan Kepulauan Riau, Indonesia. *Marine Fisheries: Journal of Marine Fisheries Technology and Management*, 15(1), 69–82.

- Fauziah, R., Sari, T. E. Y., & Gaol, J. L. 2020. Pemanfaatan data oseanografi satelit untuk pendugaan daerah penangkapan ikan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 12(3), 623–635.
- Febiwina, F., Diachanty, S., Irawan, I., Pamungkas, B. F., & Zuraida, I. 2024. Karakteristik fisikokimia dan penerimaan konsumen terhadap bakso surimi ikan lele sangkuriang (*Clarias gariepinus* var. sangkuriang). *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 12(3). 172–183.
- Fitriani, A., Hekmah, N., Fathullah, D. M., & Suryani, N. (2022). Perbedaan Kandungan Protein, Zink, dan Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Gabus (*Channa striata*) sebagai Makanan Selingan Balita. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*.
- Gunawan, S. 2022. *Karakteristik Sensori Dan Kimia Bakso Ikan Lele Dengan Penambahan Daun Katuk (Sauropus androgynous)*. Thesis thesis, Universitas Djuanda Bogor.
- Handayani, S. A., Ekayani, I. A. P. H., & Sukerti, N. W. (2022). *Pemanfaatan Tepung Daun Katuk (Sauropus androgynus L. Merr) Menjadi Produk Cendol*. *Jurnal Kuliner*, 2(1).
- Herlambang, F. P., Lastriyanto, A., & Ahmad, A. M. (2019). *Karakteristik Fisik dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong sebagai Substitusi Tepung Tapioka*. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(3).
- Journal of Tropical AgriFood. (2024). *Pengaruh blanching dan suhu pengeringan terhadap kualitas bubuk daun katuk (Sauropus androgynus)*. *Journal of Tropical AgriFood*, 6(1), 9–16.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2017*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat, Kementerian Kesehatan RI.
- Khairiah, K., Azizah, A. N., & Listyaningrum, R. S. (2024). *Evaluasi Sensoris dan Mutu Kritis Produk Malang Strudel Regular*. *Agritechnology*.
- Mandik, Y. I., Asmuruf, F. A., & Sihite, N. 2024. Uji sensori terhadap mutu produk pangan berbasis bahan lokal. *Jurnal LPPM Bidang Sains dan Teknologi*.
- Masud, H., Nursalim, & Tory, R. D. (2024). *Daya Terima dan Kandungan Protein serta Zat Besi Abon Ikan Tuna (Thunnus sp.) dengan Penambahan Daun Katuk (Sauropus androgynus)*. *Media Gizi Pangan*, 31(1), 49–60.

- Masyithoh, D., Pangesti, I. F., & Susilo, A. (2025). *Fortifikasi sosis ayam dengan penambahan tepung daun katuk sebagai bahan pangan fungsional ditinjau dari kualitas fisikokimia dan mutu organoleptik rekasatwa*: Jurnal Ilmiah Peternakan, 6(2), 91–101.
- Mulyati, S., Nurhidayat, A. I., Faturrochman, F. F., Dzaqiah, M. N., & RS, E. R. (2024). *Potensi Daun Katuk (Sauropus androgynus) Sebagai Sayuran Superfood*. Jurnal Multidisiplin Ilmu Akademik, 1(6).
- Nefri, Sukmiwati, M., & Sumarto. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap Mutu Nugget Ikan Lele (*Clarias batrachus*). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 5(1).
- Pangesti, I. F. 2024. Fortifikasi sosis ayam dengan penambahan tepung daun katuk dan hubungannya dengan kadar serat dan sifat fisikokimia. *REKAPET: Jurnal Ilmiah Peternakan*, Vol. 6(2).
- Parnanto, N. H. R. & Atmaka, W. 2010. Diversifikasi dan Karakterisasi Citarasa Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomus commerson*) dengan Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. 3 No. 1.
- Petrus., Senas (2023). Efektivitas penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap otak-otak ikan bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*.
- Poernomo, D., Suseno, S. H., & Subekti, B. P. (2014) Karakteristik fisika kimia bakso dari daging lumat ikan layaran (*Istiophorus orientalis*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(1).
- Prasetio, P. O., Puspita, I. D., & Fatmawati, I. (2021). Serat pangan dan karakteristik gizi produk pangan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*.
- 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.
- Primurniati, F. V. (2024). *Pengaruh penambahan daun katuk (Sauropus androgynus L.) terhadap karakteristik produk pangan*. Animacultura Journal.

- Purnamasari, A. (2019). Penetapan kadar protein pada yoghurt kemasan yang dijual di Hypermart Kota Palembang dengan metode Kjeldahl. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 4(2).
- Rifaid, F. M., Yasa, I. W. S., & Nofrida, R. (2024). *Pengaruh Penambahan Tepung Porang sebagai Bahan Pengeyal terhadap Mutu Bakso Belut (Monopterus albus)*. *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(1).
- Rinaldi, A., Hunaefi, D., Adawiyah, D. R., Sholehuddin, Z. F., Dwinawati, E., & Zeller, Y. H. M. (2024). *Assessment of Sensory Attributes in White Tea Utilizing the High Identity Traits (HITS) Methodology Employing an Immersive Approach*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 35(1), 130–141.
- Sahar, A., dkk. (2025). Uji Hedonik Pada Produk Hasil Perikanan (Bakso Ikan): Ikan Tenggiri (*Scomberomorus* spp.), Cumi-Cumi (*Loligo* spp.), dan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Benteng Kepulauan Selayar. *Jurnal Ilmiah Wahana Laut Lestari*, 3(1).
- Santoso, (2018). *Daun Katuk, Tumbuhan Multikhasiat*. Yogyakarta: Gadjah Mada University.
- Santoso, U. (2019). Katuk (*Sauropus androgynus*): A Review of Its Nutritional Values and Health Promoting Potentials. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 12(2), 81–90.
- Sari, R. N., Santoso, J., & Sudarmo, A. P. 2025. Komposisi kandungan gizi dan karakteristik sensori bakso ikan peperek. *Jurnal Animal Agricultura*. Vol. 2. No. 2.
- Susilawati, S. (2022). Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Kandungan daun katuk meliputi protein, lemak, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, B, dan C.
- Trian Adimarta, Marisa Nopriyanti, & Riska (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Beras dengan Tepung Jagung (*Zea mays.L*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Mutu Organoleptik Kue Onde-onde. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*.
- Zaen, A. N., Handito, D., & Nofrida, R. (2024). *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Katuk terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Es Krim Kacang Hijau*. *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(4).