

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, E. F. 2009. *Pengaruh jenis tepung dan cara pemasakan terhadap mutu bakso dari surimi ikan hasil tangkap sampingan (HTS)*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- BSN, 1995. *Bakso Ikan* . SNI01-3819-1995. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Departemen Kelautan dan Perikanan. 2006. *Statistik Perikanan Tangkap Indonesia Tahun 2004*. Biro Pusat Statistik, Jakarta.
- Fitrial, Y. 2000. *Pengaruh konsentrasi tepung tapioka, suhu dan lama perebusan terhadap mutu gel daging ikan cucut ayam (Carcharinus limbatus) (tesis)*. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor: Ghalia Indonesia.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1*. Jakarta: Liberty.
- Nofianti, N., 2006. *Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Organoleptik Bakso Ikan Tongkol. Skripsi*. Universitas Mataram.
- Park, J.W. 2014. *Surimi and Surimi Seafood Third Edition*. New York (US): CRC Press
- Pradianti, O.S. 2007. *Karakteristik Fisika Kimia Surimi Kerot- Kerot (pomadasys hasta) pada penyimpanan dingin. Skripsi. Bogor. Teknologi hasil perikanan. Fakultas perikanan dan ilmu kelautan. Institut Pertanian Bogor*.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.