

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, A. 2004. *Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Kombinasi Minyak Jagung dan Wortel yang Berbeda*. Institut Pertanian Bogor.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995a. *Bakso Daging (SNI 01-3818-1995)*. Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *Tepung Mocaf (SNI 7622:2011)*. Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. *Bakso Ikan (SNI 7266:2014)*. Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- Bakar, A. dan Usmiati, S. 2007. *Teknologi Pengolahan Daging*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- BKP3 Bantul. 2012. *Cara Pembuatan Tepung MOCAF*. bkppp.bantulkab.go.id/documents/20121105140749-MOCAF.pdf. diakses tanggal 28 Maret 2019.
- Bouton, P.E., Harris, P.V., dan Shorthose, W.R. 1971. *The Effect of Ultimate pH on Ovine Muscle: Mechanical Properties*. *Journal of Food Science* 37: 357.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. *Indirect Methods as Criteria of Spoilage in Tofu (Soy Bean Curd)*. *J. Food Sci.* 42 (12) (1977): 273-274
- Chairita, Linawati, H., Santoso, J., dan Santoso. 2009. *Karakteristik Bakso Ikan dari Campuran Surimi Ikan Layang (Decapterus sp.) dan Ikan Kakap Merah (Lutjanus sp.) pada Penyimpanan Suhu Dingin*. *Jurnal Pengolahan Hasil*

- Perikanan Indonesia 12 (1): 46-5Desrosier, N.W. 2003. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah: M. Miljohardjo. Jakarta: UI-Press.
- Falahudin, A. 2013. *Kajian Kekenyalan dan Kandungan Protein Bakso menggunakan Campuran Daging Sapi dengan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. Dalam Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan, 1 (2).
- Fardiaz. 2004. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Girindra, A. 1990. *Biokimia 1*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Hariyadi, P., Kusnandar, F., dan Wulandari, N. 2006. *Teknologi Pengalengan Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Hutapea, J.M. 2010. *Penyimpanan Bakso Ikan Nila Merah dalam Kemasan Atmosfir Termodifikasi pada Suhu Ruang*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Indrawati, I & Fakhrudin, D. S. 2016. *Isolasi dan Identifikasi Jamur Patogen pada Air Sumur dan Air Sungai di Pemukiman Warga Desa Karawangi, Cianjur, Jawa Barat*. Jurnal Biodjati, 1 (1), 27-38
- Khusnayaini, A.A. 2011. *Pengaruh Tingkat Sterilitas pada Proses Pengalengan terhadap Sifat Fisik Gudeg yang Dihasilkan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Kim, J. dan Foegeding, P.M. 1990. *Principles of Control*. In: Hauschild AHW dan Dodds KL (ed). *Clostridium botulinum Ecology and Control in Foods*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Kuncoro, E.B. dan Ardi, F.E.W. 2009. *Ensiklopedia Populer Ikan Air Laut*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Maghfiroh, I. 2000. *Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Nugget dari Ikan Patin (Pangasius Hypotalamus)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

- Maman, M.R., A. Basrah, E., Hanafi, dan Syarief, R. 1994. *Studi Penggunaan Varietas Kedelai dan Penambahan Telur pada Pembuatan dan Penyimpanan Tahu Telur*. Dalam *Warta IHP/J. Agro-based Industry*, 11 (1-2). Hal 1-7.
- Moniharapon, A. 2014. *Teknologi Surimi dan Produk Olahannya*. Dalam *Majalah BIAM*, 10 (1). Hal. 16-30.
- Mudambi, S.R. dan Rajagopal, M.V. 1980. *Fundamentals of Foods and Nutrition*. New Delhi: Wiley Eastern.
- Naruki, S. dan Kanoni, S. 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Okada, M. 1990. *Fish as Raw Material Fishery Products*. Dalam *Science of Processing Marine Food Product* (Motohiro T., Hashimoto K., Kayama M., dan Tokunaga T. (eds)). Japan: International Agency.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2016a. *Acuan Label Gizi (Peraturan Kepala BPOM RI No. 9 Tahun 2016)*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2016b. *Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan (Peraturan Kepala BPOM RI No. 13 Tahun 2016)*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Purnomo, H. 1998. *Teknologi Hasil Ternak Kaitannya dengan Keamanan Pangan Menjelang Abad 21*. Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar. Universitas Brawijaya Malang.
- Purukan, O.P.M. 2013. *Pengaruh Penambahan Bubur Wortel (Daucus carrota) dan Tepung Tapioka terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Bakso Ikan Gabus*. Skripsi. Universitas Sam Ratulangi.
- Putri, N.A., Herlina, H., dan Achmad, S. 2018. *Karakteristik MOCAF (Modified Cassava Flour) berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi*. Dalam *Jurnal Agroteknologi*, 12 (1).

- Rahayu, W. P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Rohaman, M.M., Y.Y. Setiawan, H.G. Pohan, dan Arief, B. 2001. *Penggunaan Asam Organik dan Kecukupan Panas dalam Pengalengan Buncis (Phaseolus vulgaris)*. Dalam Warta IHP/J. Agro-based Industry, 18 (1-2). Hal 19-24.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid I*. Bandung: Binatjipta.
- Sinaga, V. 2015. *Potensi Ekstrak Buah Andaliman (Zanthoxylum acanthopodium DC) sebagai Pengawet Alami Bakso*. Naskah Publikasi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Stansby, M.E. 1963. *Industrial Fishery Technology*. London: Reinhold Publisher. Co. Chapman and Hall Ltd.
- Subagio, A., Windrati, W.S., Witono, Y., dan Fahmi, F. 2008. *Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocaf berbasis Klaster*. Universitas Jember.
- Subagyo, A. 2006. *Ubi Kayu Substitusi Berbagai Jenis Tepung-tepungan*. *Food Review*, 1 (3): 18-22.
- Sudarmaji, S., Haryono, B., dan Suwardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sukmawati. (2017). *Identify of Floc-Forming Bacteria in Shrimp*, *Jurnal Bioscience*, 1(2), 13-20.
- Sukmawati, & Fatimah, I. 2018. *Analisis Total Plate Count (TPC) Mikroba pada Ikan Asin Asap di Kota Sorong Papua Barat*. *Jurnal Biodjati*. Universitas Muhammadiyah Sorong.
- Sukmawati. (2018a). *The Analysis of Formaldehyde Compounds in Chicken Meat in The Makassar City*. *Jurnal Galung Tropika* 6(2): 7-13.

- Sukmawati. (2018b). *Isolasi Bakteri Selulolitik dari Limbah Kulit Pisang*. *The Journal Tropical biology* 2(1), 46-52
- Sukmawati. (2018c). *Total Microbial Plates on Beef and Beef Offal*. *Bioscience*, 2(1), 22-28
- Sulistiyani. 2015. *Pengaruh Penggunaan Jamur Kuping (Auricularia auricula) sebagai Bahan Pensubstitusi Daging Sapi terhadap Komposisi Proksimat dan Daya Terima Bakso*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Swarno, G., Djalal, R., dan Imam, T. 2015. *Kualitas Fisik (pH, WHC, Susut Masak, Tekstur) dan Organoleptik Bakso Daging Kalkun*.
- Triharyuni, S. dan Budi, I.P. 2012. *Komposisi Jenis dan Sebaran Ukuran Tuna Hasil Tangkapan Longline di Perairan Samudera Hindia Selatan Jawa*. Dalam *Jurnal Saintek Perikanan*, 8 (1).
- Trisnaningsih, D. 2014. *Kadar Protein dan Betakaroten Bakso Ikan Tuna yang Diperkaya Jamur Merang (Volvariella volvaceae) dan Umbi Wortel*. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Vatria, B. 2006. *Pengalengan Ikan Lemuru (Sardinella Lemuru Fish Canning)*. *Jurnal Belian*, 5 (3). Hal 174-181.
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno, F.G., Srikandi, F. & Dedi F. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.