

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, M. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta. PT.Bumi Aksara
- Afrianti, M., Dwiloka, B., dan Setiani, B. 2013. "Total Bakteri, pH, dan Kadar Air Daging Ayam Broiler Setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk (*Melastoma Malabathricum L.*) Selama Masa Simpan". Dalam Jurnal Pangan dan Gizi, 4, Hal. 49-56.
- Anonim. 2008. "Fungsi Natrium Bikarbonat". Dalam Jurnal Kimia, 4, Hal. 19-21.
- Assadad, L., dan Bagus, S. 2000. "Pemanfaatan Garam Dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan". Dalam Jurnal Hasil Perikanan, 2, Hal. 75-78
- Astuti, R. ., Darmanto, Y., dan Wijayanti, I. 2014. "Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso Dari Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus Tayenus*)". Dalam Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3, Hal. 47-54.
- Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, 2014. *Instruksi Kerja Pengujian Contoh Hasil Perikanan*. Laboratorium Kriteria BPPMHP. Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Barus, J., Purnama, E., dan Dian, S. 2017. "Pengaruh Lama Perendaman Dengan Menggunakan Larutan Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) Sebagai Pengawet Terhadap Total Plate Count dan *Salmonella* Daging Broiler". Dalam Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan, 1, Hal. 42-47.
- Erawati, C., dan Loly Olivia Putri. 2019. "Pengaruh Penggunaan Garam Rendah Natrium Pada Ikan Asin Tenggiri Papan (*Scomberomorus Guttatus*)". Dalam Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 2, Hal. 74-83.
- Fitrial, Y. 2000. "Pengaruh Konsentrasi Tepung Tapioka, Suh dan Lama Perebusan Terhadap Mutu Gel Daging Ikan Cucut Ayam (*Carcharinus Limbatus*)". Skripsi Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Herpandi, Widiastuti, I., Wulandari, dan Cynthia, S.A. 2019. "Efektivitas Natrium Bikarbonat (NaHCO_3) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Keripik Tulang Ikan Putak (*Notopterus Notopterus*)". Dalam Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 2, Hal. 15-19.
- Irawati, A., Warnoto, dan Kususiah. 2016. "Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap Ph, DMA, Susut Masak dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler". Dalam Jurnal Sain Peternakan Indonesia, 10, Hal. 125-135.

- Ismanto, A., Lestyanto, D.P., Haris, M.I., dan Erwanto, Y. 2020. "*Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan Enzim Transglutaminase*". Dalam *Sains Peternakan*, 1, Hal. 73-75.
- Lapase, O., Jajang, G., dan Wiwin, T. 2016. "*Kualitas Fisik (Daya Ikut Air , Susut Masak , dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan*". Dalam *Jurnal Pengolahan Hasil Ternak*, 5, Hal. 17-20.
- Latifa, Y. 2003. "*Pengaruh Lama Penyimpanan Beku Surimi Ikan Patin (Pangasius Hypothalmus) dan Penambahan Tepung Umbi Lokal (Tepung Garut dan Tepung Talas) Terhadap Mutu Olahannya (Kamaboko)*". Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lawrie, R. 2003. *Ilmu Daging*. Jakarta. Universitas Indonesia Press.
- Lestari, W., Kristiana, L., dan Paramita, A. 2018. "*Studi Konstruksi Sosial Masyarakat Perdesaan dan Perkotaan Terkait Gizi dan Pola*". Dalam *Puslitbang Humaniora dan Manajemen Kesehatan*, 2, Hal. 17-33.
- Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2018. *Peraturan Menteri kelautan dan Perikanan Republik Indonesia*. Jakarta.
- Moniharapon, A. 2014. "*Teknologi Surimi dan Produk Olahannya*". Dalam *Majalah Biam*, 10, Hal. 16-30.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., dan Mirah, A. 2017. "*Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L)*". Dalam *Jurnal Zootec*, 32, Hal. 34-38.
- Mukminah, N. 2019. "*Kadar Lemak dan Sensori Sosis Ayam Dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*". Dalam *Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1, Hal. 39-44.
- Nasution, A.R. 2018. "*Pengaruh Penambahan Natrium Bikarbonat (Nahco 3) dan Asam Sitrat Terhadap Mutu Minuman Sari Buah Kedondong Berkarbonasi*". Dalam *Jurnal Mutu Pangan*, 2, Hal. 55-60.
- Negara, J. K., Sio, A.K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R. R.S., dan Yusuf, M. 2016. "*Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda*". Dalam *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4, Hal. 286-290.
- Ohkuma, C., Kawai, K., Viriyarattanasak, C., Mahawanich, T., Tantratian, S., Takai, R., dan Suzuki, T. 2008. "*Glass transition properties of frozen and freeze-dried surimi products: Effects of sugar and moisture on the glass transition temperature*". In *Journal Food Hydrocolloids*, 22, P. 255-262.

- Pahlevi, Y. 2011. "*Aplikasi Edible Coating Chitosan-Ekstrak Daun Jati Pada Sosis Daging Sapi Untuk Menghambat Kerusakan Mikrobiologis Dan Oksidatif*". Dalam Jurnal Peternakan, 8, Hal. 16-20.
- Pambudi, S., and Widjanarko, S.B. 2015. "*Kue Bagiak Effect Of Proportion Sodium Bicarbonate and Ammonium Bicarbonate As Leavening Agent To Bagiak Cake Characteristic*". In Journal Food Hydrocolloids, 3, P. 15-18.
- Permana, A. 2010. *Sintesis Bahan Nanokomposit Polianilin (PANi)-Ti O₂ dan Karakterisasi*. Sinergi Pustaka Indonesia.
- Prasetyaningsih, E. 2008. *Industri garam (NaCl)*. Jakarta. Gramedia Pustaka Media.
- Purbani, D. 2000. *Proses Pembentukan Kritisasi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Media.
- Rahmawati, D. 2005. *Karakteristik Fisika Kimia Gel Ikan Sapu-Sapu (hyposarcus pardalis) Dari Bahan Baku Surimi*. Bogor. Institut Pertanian Bogor Press.
- Rosida, R.Y., dan Rahmi, A. 2013. "*Kajian Kualitas Fisiko Kimia Dan Mikrobiologi Tempura Ikan Mujair Menggunakan Sodium Tripolyphosphate*".
- Sarie, O., Andi, N., dan Indrati, K. 2018. "*Pengaruh Perbedaan Jenis Ikan Terhadap Karakteristik Gel Surimi*". Dalam Jurnal Perikanan dan Kelautan, 43, Hal. 266-272.
- Septinova, D., Hartono, M., Santosa, P., dan Sari, S. 2018. "*Kualitas Fisik Daging Dada dan Paha Broiler Yang Direndam Dalam Larutan Daun Salam (Syzygium Polyanthum)*". Dalam Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu, 6, Hal. 83-88.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Puspitasari, M. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. Intstitut Pertaian Bogor Press.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-4*. Universitas Gadjah Mada Press.
- Surbakti, E., Arief, I.I., dan Suryati, T. 2016. "*Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Pasta Buah Merah pada Level yang Berbeda*". Dalam Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 4, Hal. 234-238.
- Thohari, I., Mustakim, dan Masdiana. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. UB Press. Malang.
- Ulupi, N., Komariah, dan Utami, S. 2005. "*Evaluasi Penggunaan Garam dan*

Sodium Tripoliphosphat Terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi". Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Winarno, F. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.

Winda, A., Rochadi. T., Marina. S. 2015. "*Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler Berdasarkan Tingkat Pengetahuan dan Pendapatan Kelompok Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran*". Dalam Jurnal Peternakan, 5, Hal. 159-163.

Yanis, M. 2006. "*Peningkatan Manfaat Daging Itik Melalui Pembuatan Sosis Dengan Teknologi Surimi*". Dalam Jurnal Pengolahan Hasil Ternak, 4, Hal. 16-19.

Yusuf, M., Wihansah, R.R.S., Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Rifkhan, Negara, J. K., dan Sio, A.K. 2016. "*Kualitas fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Ayam Komersil yang Beredar di Tempat Berbeda di Bogor*". Dalam Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 4, Hal. 296-299.