

## DAFTAR PUSTAKA

- Amandra, M.N., Widyastutik, W., dan Zulbainarni. 2022. Determinan Nilai Tukar Nelayan di Indonesia dengan Pendekatan *Geographically Weighted Panel Regression* (GWPR). *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 17(2), 195-210.
- Amrina, D. T., Ansori, M., dan Paramita, O. 2014. Pengaruh Penggunaan Bobot Gula Merah yang Berbeda Terhadap Kualitas Dendeng Daging Ikan Bandeng. *Food Science and Culinary Journal*, 3(1), 56-60.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Washington.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemists*. Washington.
- Ashriyyah, A. 2015. Eksperimen Pembuatan Dendeng Giling Jamur Tiram (*Pleurotus ostreanus*) Substitusi Ikan Lele. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Aslan, L. M. 2003. Budidaya Rumput Laut. Edisi Revisi. Kanisius. Yogyakarta.
- Astawan, M. 2004. Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan. PT. Gramedia.
- Astawan, M. 2014. Dapatkan Protein Dari Dendeng. Kompas Cyber Media.
- Astuti. 2007. Pendugaan Beberapa Parameter Biologi Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) yang di Daratkan di TPI Muara Angke Jakarta Utara. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Aventi. 2015. Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. Seminar Nasional Cendekiawan 2015, 1(1), 12-27.
- Ayu, D. F., Sormin, D. S., dan Rahmayuni. 2020. Karakteristik Mutu dan Sensori Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Muda. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(2), 40-48.
- Azaka, R. S., Sumayati, E., dan Suprihana. 2019. Pengaruh Substitusi Tahu dan Varietas Nangka Muda Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Dendeng Tahuna. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 13(1), 10-22.

- Azri, R. Y. 2014. Komposisi Asam Lemak Dan Kolesterol Ikan Kembung Lelaki Akibat Proses Penggorengan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian IPB.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-2908-2013. Dendeng Sapi. Badan Standarisasi Nasional.
- Binder, M. D., Hirokawa, N., dan Windhorst, U. 2009. *Encyclopedia of Neuroscience 1<sup>st</sup> ed.* Springer Berlin Heidelberg. ISBN: 978-3-540-23735-8.
- Boles, J. A. 2007. *Restructured Meat Product , Animal and Range Sciences.* Montana State University.
- Damayanty, D. 2023. Karakteristik Dendeng Restrukturisasi Ikan Patin (Kajian Konsentrasi Natrium Alginat dan Asap Cair Tempurung Kelapa) serta Daya Simpannya. Skripsi. UPN Veteran Jawa Timur.
- De Garmo, E. P., Sullivan. W. G., dan Canada. 1984. *Engineering Economy (7th ed).* Macmillan Publishing Company. New York.
- Dianto, M. F. W. 2020. Karakteristik Fisikokimia Dendeng Restrukturisasi (Kajian Proporsi Rebung : Ikan Teri dan Penambahan Na-Alginat). Skripsi. Fakultas Teknik. UPN Veteran Jawa Timur.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas *Chicken Nugget* dengan Penambahan Putih Telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 2, 17-22.
- Evanuarini, H., dan Huda. 2011. Kualitas Dendeng Sapi Giling Pada Penambahan Gula. *Jurnal Ilmu Peternakan*, 21(2), 7-10.
- Fazil, M., Ayu, D. F., dan Zalfiatri, Y. 2022. Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) dengan Penambahan Jamur Tiram. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), 104-115.
- FCC (Food Chemical Codex). 2003. *Sodium Alginate.* Institute of Medicine : U.S.
- Febrianingsih, F., Hafid, H., dan Indi, A. 2016. Kualitas Organoleptik Dendeng Sapi yang Diberi Gula Merah dengan Level Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 3(2), 10-15.
- Fuadi, M. dan Julia, H. 2018. Pemanfaatan Buah Nangka Muda sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Dendeng. *Jurnal Agrium*, 21(2), 147-156.
- Gadekar, Y. P., Sharma, B. D., Shinde, A., dan Mendiratta, S. K. 2015. *Restructured Meat Product-production, Processing And Marketing : A review.* *Indian Journal of Small Ruminants*, 21,1-12. <https://doi.org/10.5958/0973-9718.2015.00036.7>

- Gardjito, dan Murdijati. 2015. Penanganan Segar Hortikultura untuk Penyimpanan dan Pemasaran. Prenadamedia.
- Gianti, I. dan Evanuraini, H. 2011. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Susu Fermentasi. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 6(1), 28-33.
- Handayani, N. 2016. Pemanfaatan Limbah Nangka Sebagai Penganekaragaman Makanan. Jurnal Warta Edisi : 47, 47(1).
- Harahap, A. U., dan Warly, L. 2020. Potensi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Daun Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai Pakan Aditif Fungsional Bagi Ternak Ruminasa. CV Pena Persada.
- Hariadi, P. dan Ratih, D. 2009. Memproduksi Pangan yang Aman. Dian Rakyat.
- Hartanti, S., Rohma, S., dan Tamtarini. 2003. Kombinasi Penambahan CMC dan Dekstrin pada Pengolahan Bubuk Buah Mangga dengan Pengeringan Surya. Jurnal Agritepa, 2(1), 102-110.
- Hasrayanti. 2013. Studi Pembuatan Bumbu Inti Cabai dalam Bentuk Bubuk. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Husna, E. N., Asmawati, A., dan Surwajana, G. 2014. Dendeng Ikan Leubiem dengan Variasi Metode Pembuatan, Jenis Gula, dan Metode Pengeringan. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, 6(3), 76-81.
- Indaryanto, F. R., Wardiatno, Y., dan Tiuria, R. 2014. Penyebaran Cacing Parasitik pada Ikan Kembung Perempuan (*Rastrelliger brackysoma*) di Pulau Jawa. Jurnal Perikanan dan Kelautan, 4(4), 215-220.
- Indaryanto, F. R., Tiuria, R., Wardiatno, Y., dan Zairion. 2018. Ikan Kembung *Scombridae* : *Rastrelliger sp* : Genetik , Biologi, Reproduksi, Habitat, Penyebaran, Pertumbuhan Dan Penyakit (1st ed). PT. Penerbit IPB Press.
- Irmayanti, dan Chairil, A. 2022. Pengaruh Perbandingan Gula Merah dan Gula Pasir Serta Lama Pengeringan Terhadap Mutu Dendeng Jantung Pisang (*Musa paradisiaca* L.). Journal Of Agritech Science, Vol. 6 No,1.
- Jayani, A., Efendi, Z., dan Silsia, D. 2016. Kajian Sifat Fisik dan Sensoris Dendeng Lele Hasil Restrukturisasi Daging Ikan Lele dengan Penambahan Sagu. Jurnal Agroindustri, 4(2), 55-64.
- JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives). 2006. *Sodium Alginate*. Institute of Mr: U.S.

- Kemalawaty, M., Anwar, C. dan Aprita I. R. 2019. Kajian Pembuatan Dendeng Ayam Sayat dengan Penambahan Ekstrak Asam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 8(1), 1-8.
- Kim, S.-M., Kim, T.-K., Kim, H. W., Jung, S., Yong, H. I., dan Choi, Y.-S. 2021. *Quality Characteristics Of Semi-Dried Restructured Jerky Processed Using Super-Heated Steam*. *Foods*, 10, 1-13.
- Koç, M, S.Y Mazer dan F.K. Erfekin. 2010. *Use of Gelatin, Pullulan, Lactose and Sucrose as Coating Material for Microencapsulation of Fish Oil by Freeze Drying*. Research Paper. Ege University. Faculty of Engineering. Department of Food Engineering. İzmir. Turkey.
- Koesoemawardani, D. dan Ali, M. 2016. Rusip dengan Penambahan Alginat sebagai Bumbu. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3), 277-287.
- Konieczny, P., Stangierski, J., dan Kijowski, J. 2007. *Physical And Chemical Characteristics And Acceptability Of Home Style Beef Jerky*. *Meat Sci*, 76(2), 3-7.
- Kristianingrum, S. 2009. Analisis Nutrisi Dalam Gula Kelapa. Kegiatan PPM Teknologi Pembuatan Gula Aneka Rasa. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor.
- Kurnia, P. dan Purwanti, E. 2008. Pemanfaatan Ikan Kembung sebagai Bahan Baku Tepung Ikan Ditinjau dari Kadar Abu, Air, Protein, Lemak dan Kalsium. *Jurnal Kesehatan*, 1(1), 39-46.
- Kusriningrum. 2010. Perancangan Percobaan. Airlangga University Press.
- Lim, H. J., Kim, G. D., Jung, E. Y. Seo, H. W., Joo, S. T., dan Jin, S. K. 2014. *Effect Of Curing Time On The Physicochemical And Sensory Properties Of Beef Jerky Replaced Salt With Soy Sauce, Red Pepper Paste And Soybean Paste*. *J. Anim Sci*, 27(8), 74-80.
- Lisdiana, F. 2007. Membuat Aneka Dendeng. PT Kanisius.
- Mahdavidia, S. 2022. Pengaruh Berbagai Jenis Ikan Air Laut Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Dendeng Ikan. Skripsi. Universitas Semarang.
- Mahmud, M., Hermana, K., Nazarina, M., Marudut, S., Zulfianto, N. A., Muhayatun, Jahari, A. B., Permaesih, D., Ernawati, F., Rugayah, Haryono, Prihatini, S., Raswanti, I., Rahmawati, R., Santi, D., Permanasari, Y., Fahmida, U., Sulaeman, A., Andarwulan, N., Atmarita, Almasyhuri, Nurjanah, N., Ikka, N., Sianturi, G., Prihastono, E., dan Marlina, L. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.

- Maisyaroh, U., Kurniawati, N., Iskandar, dan Pratama, R. I. 2018. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula dan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Kesukaan Dendeng Ikan Nila. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 9(2), 138-146.
- Mangkusubroto, K., dan Listiani. 1987. Analisis Keputusan oleh Manajemen Usaha Proyek. ITB Bandung.
- Manurung, H. J., Swastawati, F., dan Wijayanti, I. 2017. Pengaruh Penambahan Asap Cair Terhadap Tingkat Oksidasi Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) Asin Dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Biotek Hasil Perikanan*, 6(1), 30-37.
- Mardiyanto, T. C., Catur, S., Dewi, S., dan Nugraheni, D. 2015. Abon Daging-Nangka. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian.
- Mardiyanto, T. C., Sutanto, A., dan Endrasari, R. 2015. Pengolahan Dendeng "Vegie". Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Martina, A. dan Witoto, J. R. 2014. Pemurnian Garam dengan Metode Hidroekstraksi Batch. LPPM Universitas Katolik Parayangan.
- Mastuti, R. 2008. Formulasi Konsentrasi Bahan Pengikat Produk Daging Kambing Tetelan Restrukturisasi Mentah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1), 15-23.
- Mateos, M. P. dan Montero, P. 2000. *Contribution Of Hydrocolloids To Gelling Properties Of Blue Whiting Muscle*. *Journal Food Technology*, 210: 383-390.
- Miranti. 2020. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Permen Jelly Buah Nangka. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 116-120.
- Muljawan, R. E., dan Untung, S. 2017. Potensi Ekonomi Produk Abon dan Dendeng Nabati. *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 1(2), 32-38.
- Mulya, F. R. 2002. Mempelajari Pengaruh Penambahan Hidrokoloid dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisiko Kimiawi dan Daya Terima Selai Rendah Kalori Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Mushollaeni, W. 2011. *The Physicochemical Characteristics Of Sodium Alginate From Indonesian Brown Seaweeds*. *Afr J. Food Sci*, 5(6), 349-352.
- Mushollaeni, W., dan Rusdiana, E. 2011. Karakterisasi Natrium Alginat dari *Sargassum sp.*, *Turbinaria sp.* dan *Padina sp.* *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 22(1), 27-32.

- Nisa, T. K. 2013. Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus Lmk*) Terhadap Kualitas Organoleptik Nugget Ayam. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1), 63-71.
- Novianti, T. 2020. Kajian Pemanfaatan Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) sebagai Bahan Penyedap Rasa Alami Non Msg dengan Pendekatan Bioekonomi Perikanan. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*, 2(2), 56-68.
- Nugraha, B. F., Sumardianto, Suharto, S., Swastawati, F., dan Kurniasih, R. A. 2021. Analisis Kualitas Dendeng Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Gula. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 94-104.
- Nugrahini, T. 2013. Respon Tanaman Bawang Merah Terhadap Pengaturan Jarak Tanaman dan Konsentrasi Pupuk Organik Cair. *Jurnal Ziraah*, 36, 60-65.
- Nurlaila, A., Sukainah, dan Amiruddi. 2016. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 105-113.
- Paldiari, R. Ayu, D. F., dan Rahmayuni. 2023. Penambahan Tepung Wortel pada Pembuatan Nugget Ikan Kembung. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 81-89.
- Praseptiangga, D., Aviany, T. P., dan Parnanto, N. H. R. 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nangka. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 71-83.
- Prasetyawan, D., Riyadi, P. H., dan Wijayanti, I. 2014. Aplikasi Alginat Sebagai *Emulsifier* Dalam Pembuatan *Satsuma Age* Ikan Kurisi (*Nemipterus Sp*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1), 137-146.
- Prastowo, A. 2012. Metode Penelitian Kualitatif dalam Perspektif Rancangan Penelitian. Yogyakarta.
- Pratiwi, L. N. Hardoko, dan Eko, W. 2016. Pengaruh Pemberian Serbuk Ekstrak Kasar Alginat (*Sargassum c.*) Terhadap Kadar Total Kolesterol Tikus Wistar (*Rattus novergucus*). *Journal of Innovation and Applied Technology*, 2(2), 309-317.
- Prawira, A. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Alginate (Na-Alginat) Terhadap Mutu Kamboko Berbahan Dasar Surimi Ikan Gabus (*Channa striata*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Prianto, A. P. 2014. Rekayasa Pembuatan Daging Iga Tiruan Dari Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai Hidangan *Main Course* "Sintetic Rib With Mushroom Sauce". *E-journal Boga*, 3(3), 51-57.

- Prihandoko, S., dan Marwati. 2015. Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Abon Ikan Gabus. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 58-64.
- Puspitasari, N. L., Rahayu, W. P., dan Andrawulan, N. 2010. Sifat Antioksidan dan Antimikroba Rempah-Rempah dan Bumbu-Bumbu Tradisional. Seminar Khasiat dan Keamanan Rempah-Rempah, Bumbu dan Jamu Tradisional. IPB Bogor.
- Putro, B. E. 2009. Membuat Dendeng Rendah Kolesterol dari Jantung Pisang. Agromedia Pustaka.
- Qin, Y., Zhang, G. dan Chen, H. 2020. *The Applications Of Alginate In Functional Food Products*. *J. Nutr. Food Sci*, 3,100013, 1-9.
- Rachmawati, D. 2006. Eksperimen Pembuatan Dendeng Bunga Pisang. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Rahayu, A. P. 2016. Kajian Karakteristik Edible Film Pati Hanjeli (*coix lacyma-jobi* L.) dengan Pengaruh Konsentrasi Pemplatis Sorbitol dan Konsentrasi Penstabil CMC. Skripsi. Universitas Pasundan.
- Raharjo, S., Dexter, D. S., Worfel, R. C., Sofos, J. N., Salomon, M. B., Shults, G. W. dan Schmidt, G. R. 1995. *Quality Characteristics Of Restructured Beef Steaks Manufactured By Various Techniques*. *J. Food Sci*, 60(1), 68-71.
- Raharjo, S. dan Utama, Z. 2003. Pengaruh Ukuran Partikel dan Proporsi Guluronat/Manuronat dalam Alginat Terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Produk Hasil Restrukturisasi dari Buah Sirsak. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 14(3), 206-213.
- Rahayu, E. dan Berlian, N. 2004. Bawang Merah. Jakarta: Penebar Jakarta.
- Rahmadewi, Y. M., Lestari, B. M., dan Raihan, N. N. 2023. Tingkat Kesukaan Dendeng Sapi Substitusi Nangka Muda dengan Lama Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(2).
- Rahmiati, T. M., Lamona, A., Afrizal, R., dan Amsal. 2020. Karakteristik Sensori dan Kimia Dendeng Nangka Muda dengan Penambahan Daging Giling. *Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu*, 1(1), 292-298.
- Ramadhan, D. 2017. Pasti Dapat Untung dari Budidaya Ikan Kembung. Zahara Pustaka.
- Reis, C. P., Neufeld, R. J. Vilela, S., Ribeiro, A. J. dan Velga, F. 2006. *Review and Current Status Of Emulsion / Dispersion Technology Using Internal Gelation Process Of The Design Of Alginate Particles*. *Journal of Microencapsulation*, 23(3), 245-257.

- Rif'atin, U. 2021. Perbandingan Jantung Pisang Kepok dan Ikan Kembung Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Dendeng Jantung Pisang. Skripsi. Universitas Semarang.
- Rismana, E. dan Nizar. 2014. Kajian Proses Produksi Garam Aneka Pangan Menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku. *Chemistry Progress E-Journal*, 7(1), 25-28.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid2. Bina Cipta.
- Sadewa, G. K. 2020. Studi Pembuatan Nugget Campuran Nangka Muda dan Tempe Bungkil Kacang Tanah dengan Penambahan Tepung Tapioka. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Salamah, E., Hendrawan dan Yunizal. 2014. Studi Tentang Asam Lemak Omega 3 Dari Bagian-Bagian Tubuh Ikan Kembung Laki-Laki (*Rastrelliger kanagurta*). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2), 1-7.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten.
- Saravanan, P., Ranya, V., Sridhar, H., Balamurugan, dan Umantahesmari, S. 2010. *Antibacterial Activity Of Allium sativum L. on Pathogenic Bacterial Strain*. *Global Veterinaria*, 4(5), 519-522.
- Satmalawati, E. M., Ledheng, L., dan Purwatiningsih, T. I. 2017. Peningkatan Kapasitas Produksi dan Kualitas Dendeng Sapi Di UD. Ridwan S. Kefamenanu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Peternakan*, 2(1), 14-24.
- Saxena, A., Bawa, A. S., dan Raju, S. P. 2011. Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus Lam.*). Dalam *Postharvest Biology and Technology of Tropical and Subtropical Fruits* (hlm. 275–299e).
- Setianingsih, A. P. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Dendeng Giling Daging Domba dengan Suhu dan Waktu Pengeringan yang Berbeda. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Setyaningsih, Dwi, Anton, dan Maya. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press.
- Setyawardani, T., Raharjo, S., dan Sudarmadji, P. 2001. Restrukturisasi Daging Kambing dengan Kalsium Alginat atau Garam dan Fosfat sebagai Bahan Pengikat. *Animal Production*, 3(1), 20-25.
- Siagian, P. 1987. Penelitian Operasional. UI Press.
- Simanjutak, E. A., Effendi, R., dan Rahmayuni. 2017. Kombinasi Pati Sagu dan *Modified Cassava Flour* (Mocaf) dalam Pembuatan Nugget Ikan Gabus. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta Universitas Riau*, 4(1), 1-15.



- Simanullang, E. 2018. Formulasi Gel Pengharum Ruangan Menggunakan Kombinasi Karagenan, HPMC, Dan Natrium Alginat Dengan *Tangerine Oil* Sebagai Pewangi. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Siswanti, Agnesia, P. Y., dan Katri, R. B. 2017. Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dalam Pembuatan Camilan Stik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 41-49.
- Sitorus, M. 2009. Spektroskopi ( Elusidasi Struktur Molekul Organik). Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Soeparno. 2010. Ilmu dan Teknologi Daging Edisi Ke-3. Gajah Mada University Press.
- Sondakh, E. H. 2013. Kualitas Steak Daging Babi Hasil Restrukturisasi dengan Alginat dan Kalsium Laktat. *Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman Agrinimal*, 3(2), 47-83.
- Srikandi, Ridho, M., dan Sutamihardja. 2013. Pengaruh Konsentrasi  $\text{NaCO}_2$  terhadap Rendemen Natrium Alginat dan Kandungan Proksimat Alginat dari Rumput Laut *Sargassum sp.* *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, 3(1), 32-40.
- Subaryono. 2010. Modifikasi Alginat dan Pemanfaatan Produknya. *Squalen*, 5(1), 1-7.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat. Yogyakarta : Liberty.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat. Yogyakarta : Liberty.
- Sundari, D. Alamasyhuri, dan Astuti, L. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235-242.
- Sunendar, D. 2021. Teknik-teknik Pengambilan Keputusan. Diakses pada 16 Agustus 2022 melalui <http://file.upi.edu>.
- Suprayitno, E., dan Sulistiyati, T. D. 2017. Metabolisme Protein. UB Press.
- Suripto, I., Rossi, E., dan Zalfiatri, Y. 2022. Karakteristik Mutu Nugget Udang Kering dengan Nangka Muda. *Jurnal Agricultural Science and Technology*, 21(2), 70-78.
- Susilo, A., Widyastuti, E. S., dan Nurvikawati, Y. E. 2011. Kualitas Meat Block Puyuh dengan Bahan Pengikat Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(1), 34-35.

- Suwiti, N. K., Suastika, I. P., Swacita, I. B. N., dan Besung, I. N. K. 2015. Studi Histologi dan Histomorfometri Daging Sapi Bali dan Wagyu. *Jurnal Veteriner*, 16(3), 432-438.
- Syahrir. 2011. Kajian Pertumbuhan Beberapa Jenis Ikan di Perairan Pesisir Kabupaten Kutai Timur. Skripsi. Universitas Mulawarman.
- Theresia, G. A. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Putih Telur, Karagenan dan Alginat Terhadap Sifat Fisik dan Kimiawi Surimi Ikan Tiga Wajah. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Thohari, I., Mustakim, Padaga, M. C., dan Rahayu, P. P. 2017. Teknologi Hasil Ternak. UB Press.
- Triwitono, P., Suparmo., dan Noor, Z. 2017. Sifat dan Potensi Serat Pangan Pada Gudang-Kering. *Jurnal Agritech UGM*, 19(2), 83-85.
- USDA. 2016. *Natural Resources Conservation Service, Artocarpus heterophyllus Lam, Jackfruit*. USA : NRCS Nation Plant Data Term, Department of Agriculture.
- Usmiati, S. dan Priyanti, A. 2012. Sifat Fisikokimia dan Palabilitas Bakso Daging Kerbau. Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi. Bogor.
- Wahyudi, M. R. 2018. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Pempek Lenjer Berbahan Ikan Laut dan Tawar. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Wahyuni, S. 2009. Uji Kadar Protein dan Lemak pada Keju Kedelai dengan Perbandingan Inokulum *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus lactis* yang Berbeda. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wardani, W. D. 2008. Isolasi dan Karakteristik Natrium Alginat dari Rumput Laut *sargassum sp* untuk Pembuatan Bakso Ikan Tenggiri. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Winarno, F. G. 1984. Kimia Pangan Dan Gizi : Edisi Terbaru. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan Dan Gizi : Edisi Terbaru. Gramedia Pustaka Utama.

- Winarti, S., Basuki, E. K., dan Dian, R. 2008. Dendeng Restrukturisasi Kaya Serat dari Daging dan Kluwih dengan Na-Alginat sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Rekapangan*, 2(2), 1-8.
- Wirawati, N. R. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Pada Produk Kombako Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*). Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Yu dan Tang. 2016. *Kinetics of Non-Enzymatic Browning Reactiom from the L-Ascorbic Acid / L-Cysteine Model System*. *Czech Journal of Food Sciences*, 34(6), 503-510.
- Yufidasari, H. S., Nursyam, H., dan Ardianti, B. P. 2018. Penggunaan Bahan Pengemulsi Alginat dan Substitusi Tepung Kentang pada Pembuatan Bakso Ikan Gabus (*Channa striata*). *Journal of Fisheries and Marine Research*, 2(3), 178-185.
- Yuharmen, Eryanti, dan Nurbalatif. 2002. Uji Aktivitas Antimikroba Minyak Atsiri Dan Ekstrak Metanol Lengkuas. FMIPA Universitas Riau.
- Yun-Chu Wu. 2002. Development of Sectioned and Formed Meat Product Using Deboned Meats. Departement of Animal Science Tunghai University.
- Yuniarti, T., Lestari, S. D., Perceka, M. L., Handoko, Y. P., Purnamasari, H. B., Kristianto, S., Tarigan, N., Ridhowati, S., Afifah, R. A., dan Prayudi, A. 2021. Pengetahuan Bahan Baku Perikanan. Yayasan Kita Menulis.
- Zahro, N. 2013. Analisa Mutu Pangan dan Hasil Pertanian. Universitas Jember.
- Zailanie, K. 2014. Fungsi Penambahan Bahan-Bahan Pada Pengolahan Hasil Perikanan. Banyumedia Publishing.