

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, Siti, N.K. dan Murdinah. 2014. Penggunaan Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii* pada Pembuatan Beras Analog dari Tepung Mocaf. *Jurnal JPB Perikanan* Vol 9(1):1-10
- Amanda, R. S. Y., Widianti dan Mustofa, A. 2019. "Pemanfaatan Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Penambah Serat Pada Cookies Dengan Flavor Pisang Ambon (*Musa Acuminata Colla*)." *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* 3(2):129–34
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggadiredja, A., Syahrini, N. dan Irawati .2009. *Rumput Laut : Pembudidayaan, Pengolahan dan Pemasaran Komoditas Perikanan Potensial*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Anggraini, Puti R. 2018. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) menjadi Roti Tinggi Serat dan Yodium. *Jurnal Arsip Gizi dan Pangan* Vol 3(1):26-36
- Anggreini, F.N., Suryaningsih, L. dan Putranto, S.W. 2020. The Effects of Seaweed Addition (*Eucheuma cottonii*) on Physical Quality and Acceptability of Quail Meatball
- Angka, S., L., dan Suhartono, T.S. 2000. *Bioteknologi Hasil Laut*. Bogor: Pusat Kajian Sumber Daya Pesisir dan Lautan. Institut Pertanian Bogor.
- Amaranggana, dan Larasati .2017. Pelayanan Informasi Obat yang Efektif dari Beberapa Negara untuk Meningkatkan Pelayanan Farmasi Klinik: Review. *Jurnal Farmaka*. 15 (1). p 20-28.
- Analysis of the Association of Official Analytical Chemist [AOAC].1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. 14th Edition. Washington, D.C.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analysis. Chemist*. 18th ed. AOAC International. William Harwitz (ed). Maryland. United States of America.
- Apriyantono, A., Dedi F., Sedarnawati, Slamet, B. dan Ni Luh, P. 1986. *Penuntun Praktikum Analisis Pangan*. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 99.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Astawan, M.S. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ayadi, M. A., A. Kechaou, I. Makni dan Attia, H. (2009). *Influence Of Carrageenan Addition on Turkey Meat Sausages Properties*. *J. Food Engineering*. 93: 278-283.

- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia SNI 01- 3818-1995. Tentang Bakso Daging. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. Agar-Agar Tepung. SNI 2802-2015. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G., H., dan Wooton, M. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan dari: Food Science. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Chandra, M. 2001. Pemanfaatan Teknologi Ultrafiltrasi untuk Memproduksi Karaginan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dermawan, W. 2005. Metode Penelitian dan Analisis Data. Jakarta: Salemba Medika.
- Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan [DIPTP]. 2011. Diklat, Handout, dan Penuntun Praktikum Mata Kuliah Teknologi Pengolahan Daging. Bogor (ID): Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan.
- Deptan, 2009. Pemilihan dan Penanganan Daging Segar. www.pustakadeptan.go.id/agritek/lip50019.pdf - (Diakses pada tanggal 8 Februari 2024)
- Dewan Standardisasi Nasional [DSN]. 1995. SNI 01- 3818, Bakso Daging. Jakarta (ID) : Dewan Standardisasi Nasional.
- Guyton dan Hall. 2012. Fisiologi Kedokteran. Edisi ke 11. Jakarta: Elsevier.
- Heriyawan, Sandiah, N. dan Hafid, H. 2020. Pengaruh Fase Rigormortis Terhadap Kualitas Kimia Bakso Sapi. Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo Vol. 2 No. 4
- Kementrian Kelautan dan Perikanan (KKP) .2018. Produktivitas Perikanan Indonesia. diakses dari <https://kkp.go.id/>. Diakses pada tanggal 28 Januari 2019.
- Komariah, Surajudin dan Purnomo, D. 2005. Aneka Olahan Daging. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Bakso. (Jurnal) 3BookPangan. Hal. 104-106.
- Kristiawan, I. M. Sriyani. N.L.P. dan Ariana, I.N.T. 2019. Kualitas fisik daging babi landrace persilangan yang dilayukan secara tradisional. Jurnal Peternakan Tropika Vol. 7. No. 2. Th. 2019: 711 – 722
- Kusnadi, Bintoro, dan Al Baarri. 2012. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.
- Lawrie RA. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan: Parakassi, A dan Y. Amulia. Meat Science UI Press. Jakarta.

- Lonergan, E. H., Zhang, W. dan Lonergan, S. M. 2010. Biochemistry of postmortem muscle — Lessons on mechanisms of meat tenderization. *Meat Science*, 86(1), 184–195.
- Lutony, T. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mahbub, M. A. Y., Pramono, B. dan Mulyani, S. 2012. Pengaruh edible coating dengan Konsentrasi Berbeda terhadap Tekstur, Warna, dan Kekenyalan Bakso Sapi. *Animal Agriculture Journal*, 1(2): 177-185.
- McHugh, D.J. 2003. *A Guide to The Seaweed Industry*. Roma: Food and Agriculture Organization of The United Nations.
- Murdinah. 2013. *Membuat Agar dari Rumput Laut Gracillaria sp.* Jakarta: Penebar Swadaya.
- Murni, Muhammad. 2016. *Gambar Rumput Laut Jenis Gracillaria sp.* Diakses pada tanggal 24 Juni 2016.
- Nurul, F., Willy, P.W. dan Ela, T.S. 2017. *Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) dan Konsentrasi Penstabil terhadap Karakteristik Patty Ikan Patin (Pangasius Sp.)*. Thesis. UNPAS.
- Pandisurya, C. 1983. "Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung terhadap Mutu Bakso". Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Purnomo, H. 1990. *Kajian Mutu Bakso Daging Bakso Urat dan Bakso Aci di daerah Bogor*. Fateta. IPB Bogor.
- Putri, A. F. E. 2009. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Hal 40
- Rahardiyan dan Dino. 2004. *Bakso (Traditional Indonesian Meatball) Properties With Postmortem Condition and Frozen Storage*. Thesis The Interdepartmental Program of Animal and Dairy Sciences. Brawijaya University, Indonesia.
- Salamah, B., D. Bandi., B. dan Budi. 2006. *Pemanfaatan Gracilaria Sp. dalam Pembuatan Permen Jelly*. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. Vol. 9. No. 1.
- Samadi, B. 2002. *Teknik Budidaya Mentimun Hibrida*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sinaga. 2021. *Kualitas Organoleptik Daging Sapi Bali yang Dilayukan dengan Lama Waktu yang Berbeda*. *Majalah Ilmiah Peternakan* Vol 24(2)
- Shanks, B.C., D.M. Wolf., dan R.J. Maddock. 2002. Technical note: The effect of freezing on Warner Bratzler shear force values of beef longissimus steak across several postmortem aging periods. *J. Anim. Sci.* 80:2122-2125

- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Standar Nasional Indonesia. 2000. Direktori Standar Nasional Indonesia (SNI) Peternakan. Badan Agribisnis Departemen Pertanian. Jakarta.
- Sudarmadji, S.B., Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sugiharti, A. 2009. "Pengaruh Anggaran Berbasis Kinerja terhadap Akuntabilitas Dinas Pendidikan Kota Depok". Tesis Tidak Dipublikasikan, Universitas Gunadharma.
- Sugiyono. 2013. Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Tarigan, M.M., Wibowo, A. dan Ardhani, F. 2020. Pengamatan Perubahan Sifat Fisik Otot Semitendinosus Sapi Pasca Penyembelihan Selama Masa Simpan Dingin. Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis Vol 3 No. 2
- Tonny. 2000. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai terhadap Daya Awet Bakso Daging Lele Dumbo (*Clarias gareipinus*). Skripsi Jurusan Perikanan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Triatmojo. 1992. Pengaruh Penggantian Daging Sapi dengan Daging Kerbau, Ayam, dan Kelinci pada Komposisi dan Kualitas Fisik Bakso. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Wardani, M.K., Jariyah dan Anggreini, R.A. 2022. Karakteristik Biskuit Tepung Mocaf dan Tepung Kulit Biji Kedelai Kuning. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian Vol 6(1).
- Wibowo, dan Singgih. 2000. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widayat, D. 2011. Uji Kandungan Boraks pada Bakso (Studi pada Warung Bakso di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember). [Skripsi]. Jember. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember. Hal.19
- Widyaningsih, dan Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Winarno, F.G. 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno, F.G.S. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winzaldi. 2008. Membuat Bakso Sendiri. Bandung: CV. Putra Mandiri.
- Wong dan Setiono. 1989. Proses-Proses Mikrobiologi Pangan. Pusat Antar Universitas UGM, Yogyakarta.

Yunizal. 2004. Teknologi Pengolahan Alginat. Jakarta: Pusat Riset pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan.