

DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, S.U.P. 2019. Analisis Sifat Fisika, Kimia dan Organoleptik Bakso Ikan Lele (*Clarias batrachus*) dengan Penambahan Kappa Karagenan sebagai Sumber Serat Pangan. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Agustin, A., A. I. Saputri dan Harianingsih. 2017. Optimasi Pembuatan Karagenan Dari Rumput Laut Aplikasinya Untuk Perenyah Biskuit. *Inovasi Teknik Kimia*. 2 (2): 42-47.
- Agustini, T.W., Susilowati I., Subagyo., Setyati, W.A. dan Wibowo, B.A., 2010. *Will Soft Boned Milkfish – A Traditional Food Product From Semarang City*. *Journal of Coastal Development*. Semarang.
- Ahmad, S., S. Wahyuni Dan S. Rejeki. 2018. Kajian Kualitas Bakso Nabati Formulasi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Penambahan Daun Bayam (*Amaranthus*) dan Tepung Wikau Maombo Sebagai Produk Pangan Fungsional. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 3 (5): 1629-1641.
- Alexs, M. 2011. Untung Besar Budi Daya Aneka Jamur. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Amaliah, S., Munandar, A., & Haryati, S. 2016. Pengaruh Penambahan Bubur Rumput Laut (*Kappaphycus Alvarezii*) Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Payus (*Elops Hawaiensis*). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 6(1), 40-50. Doi: 10.33512/Jpk.V6i1.1051.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan Herawati., 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. 41 hlm.
- Andi, A. Erni, I. Rahmawati, R. dan Haris, M. 2021. Produk Olahan Ikan Bandeng (Bandeng Cabut Duri, Abon Ikan Bandeng Dan Bakso Ikan Bandeng) Di Desa Borimasunggu Kabupaten Maros. *Jurnal Dinamika Pengabdian* Vol. 6 No. 2. 273-283.
- Andriani, Tuti. 2014. Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Makanan Variatif dan Produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. *Jurnal Kewirausahaan*. 13(1) : 6-13.
- Anggraini, S., Ansharullah Dan A.B. Patadjal. 2017. Studi Penambahan Tepung Sagu Termodifikasi Terhadap Kualitas Sensorik dan Fisikokimia Otak-Otak Cumi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*. 2(2): 590-603.
- Anita M. 2015. Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe. Skripsi. Universitas Negeri Semarang: Semarang.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analysis. Chemist. 18th ed. Maryland*: AOAC International. William Harwitz (ed). United States of America.

- Apriani, R. 2018. Substitusi Jamur Tiram Putih dalam Pembuatan Bakso Ikan Beloso. Skripsi (*Unpublish*). Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Apriyana, I. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Ikan Lele (*Clarias Sp*) Dalam Pembuatan Cilok Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptiknya. *Unnes Journal Of Public Health*. 3 (2): 1-9.
- Aranaz, Inmaculada, Megibar Marian dan Haris Ruth. 2009. *Functional Characterization of Chitin and Chitosan*. *Current Chemical Biology* 3:203-230.
- Ardianti, Y., S. Widyastuti., Rosmilawati., W. Sapiono., dan D. Handito. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). 2014. *Jurnal Agroteksos*. 24(3):159 165.
- Ariffianto, Tomy. 2010. Karakteristik Bakso Ikan Nila dengan Penambahan Karagenan Semimurni. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Teknologi Hasil Perikanan. Institut Pertanian Bogor.
- Aserin, A. 2008, *Multiple Emulsions Technology and Applications*, xii, John Wiley and Sons Inc., New Jersey.
- Asikin, A. N., Kusumaningrum, I., & Sutono, D. (2015). Ekstraksi dan Karakterisasi Sifat Fungsional Karagenan *Kappaphycus Alvarezii* Asal Pesisir Kabupaten Kutai Timur. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 7(1), 49-58. Doi:10.29244/Jitkt.V7i1.9772.
- Astawan, M. 2008. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Astuti, Engrid Juni. 2014. *Serat Pangan dalam Produk Fungsional*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Astuti, R. T., YS. Darmanto dan I. Wijayanti. 2014. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso Dari Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus Tayenus*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3 (3): 47-54.
- Aulawi, T. dan R. Ninsix. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Peternakan Vol 6 No 2*. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Riau.
- Aviana, T dan S. Heryani. 2016. Pengaruh perlakuan blansing dan variasi penggunaan gula terhadap karakteristik organoleptik dan daya terima dendeng jamur tiram. *Warta IHP*. 33 (2): 90-96.
- Ayu, D. F., Sormin, D. S., & Rahmayuni. 2020. Karakteristik Mutu dan Sensori Nugget (*Pangasius Ikan Patin hypophthalmus*) dan Nangka (*Artocarpus*

- heterophyllus) Muda. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, 12(2): 4-48.
- Aziz, S.A. 2002. Sago Starch and Its Utilisation. Journal Of Bioscience And Bioengineering. 94(6) : 526-529.
- Aziz A. F., Nematollahi, A., Siavash, & Saei-Dehkordi, S. (2013). Proximate composition and fatty acid profile of edible tissues of *Capoeta damascina* (Valenciennes, 1842) reared in freshwater and brackish water. Journal of Food Composition and Analysis, 32, 150-154
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. 2013. Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Bakso ikan. SNI 7266:2014. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2017 Bakso ikan. SNI 7266:2017. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Bakar A dan S. Usmiati. 2007. Teknologi Pengolahan Daging. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Bernas, E., G. Jaworska, and Z. Lisiewska. 2006. *Edible Mushrooms as a Source of Valuable Nutritive Constituents*. Acta Science Pol Technology Aliment 5(1):5-20.
- Candra, F.N., P.H Riyadi Dan I. Wijayanti. 2014. Pemanfaatan Karagenan (*Eucheuma Cottoni*) Sebagai Emulsifier Terhadap Kestabilan Bakso Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin. Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(1):167-176.
- Davidek, J., Velisek, J. and Pokorny, J., 1990. Chemical Changes during Food Processing. Elsevier. Amsterdam.
- Deglas, W. 2018. Kajian Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Keripik Singkong Variasi Konsentrasi Larutan Natrium Bikarbonat (NaHCO₃) Dengan Proses Pendahuluan. Jurnal Teknologi Pangan. 9 (2): 157-163.
- Devi, W.S and C. Sarojnalini. 2017. *Impact of Different Cooking Methods on Proximate and Mineral Composition of Amblypharyngodon Mola* of Manipur. International Journal of Advanced Biological Research 2(4): 641-645.
- Dewi, Sisa. 2011. Jurus Tepat Budidaya Ikan Patin. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Djohar, M. A., Samuel, M.T., Feny M. 2018. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penyedap Rasa Alami Hasil Sampling Perikanan Dengan Edible Coating Dari Karagenan. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. Vol. 6, No. 2.

- Dwisari, S.H. 2012. Stabilitas Fisik dan Aktivitas Antioksidan Emulsi Ganda Tipe W/O/W Minyak Biji Jinten Hitam (*Nigella sativa Linn.*) sebagai Sediaan Nutrasetika, Skripsi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Indonesia, Jakarta.
- Ega, L., C. G. C. Lopulan Dan F. Meiyasa. 2016. Kajian Mutu Karagenan Rumput Laut Eucheuma Cottoni Berdasarkan Sifat Fisiko Kimia Pada Tingkat Konsentrasi Kalium Hidroksida (KOH) Yang Berberbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 5 (2): 38-44.
- Eni, W., L. Karimura dan K.T. Isamu. 2017. Pengaruh Formulasi Tepung Kedelai Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (*Lates Carcarifer, Bloch*). Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 2(3): 615-630.
- Fadhilatunnur, Harum. 2013. Analisis Perbandingan Kandungan Serat Pangan Kolesom (*Talinum Triangulare (Jacq.) Willd*) Dengan Pemupukan Organik dan Anorganik pada Perbedaan Musim. Jurnal Agroteksos. Institut Pertanian Bogor
- Falahudin, A. 2013. Kajian Kekenyalan Dan Kandungan Protein Bakso Menggunakan Campuran Daging Sapi Dengan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan. 1 (2): 1-9.
- Fauziyah, Anis. 2017. Pengaruh Jumlah tepung Sagu (*Metroxylon sago rottb*) dan Jumlah Bayam (*Amaranthus Spp*) terhadap Sifat Organoleptik Bakso Ikan Gabus bayam. E-Journal Boga. 5 (3): 1-10.
- Gusmanto, F., M. Izka dan Demelati. 2016. Studi Penerimaan Konsumsi Terhadap Formulasi Otak-Otak Ikan Mas (*Cyprinus Carpio*). JOM. Universitas Riau.
- Hadi, B., E. Bahar dan R. Semiarti. 2014. Uji Bakteriologis Es Batu Rumah Tangga Yang Digunakan Penjual Minuman Di Pasar Lubuk Buaya Kota Padang. Jurnal Kesehatan Andalas. 3 (2) 119-122.
- Hadiwiyoto S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid 1. Liberty. Jakarta.
- Hafiludin, H. 2015. Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat yang Berbeda. Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology, 8(1): 37-43.
- Hairunnisa, H., Suherman, S., & Supriadi, S. (2017). Analisis Zat Gizi Makro Dari Tepung Kombinasi Kakao (*Theobroma Cacao L*) dan Ubi Kayu (*Manihot Utilissima*) Sebagai Bahan Dasar Biskuit. Jurnal Akademika Kimia, 6(4), 200–207.
- Handoko, Danny. 2018. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Mutu Otak Otak Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*). JOM. Universitas Riau. Pekanbaru.

- Hardoko., E. Suprayitno., T. D. Sulistiyati., dan A. A. Arifin. 2017. Karakterisasi Nugget Pindang Ikan-Ampas Tahu Yang Ditambah Tepung Tulang Ikan Sebagai Sumber Kalsium. *Jurnal Sains dan Teknologi*.
- Hariawan, Peggy. Kholil, Muhammad. Gadissa, A A N. 2016. Analisa Pengambilan Keputusan Pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan Yang Terbaik Dengan Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP). *Jurnal PASTI*. Volume IX No 2, 203 – 219.
- Hasrati, E. dan R. Rusnawati. 2011. Kajian penggunaan daging ikan mas (*Cyprinus carpio linn*) terhadap tekstur dan cita rasa bakso daging sapi. *Jurnal Agromedi*. 29 (1): 17-3.
- Hendritomo, H.I. 2010. Jamur Konsumsi Berkhasiat Obat. Lily Publisher, Yogyakarta.
- Hertanto, M.Y., A. Larasati dan Issutarti. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram Putih. *Teknologi Dan Kejuruan*. 41 (2): 164-172.
- Hetharia, Charliany., A. Hintono., S. Mulyani. 2013. Sifat Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Daging Babi dan Ulat Sagu dengan Pengikat Tepung Sagu. *Agrinimal*. 3(1).
- Hidayat, R., Tamrin. dan Wahab, D. 2019. Pengaruh substitusi tepung ubi kayu fermentasi terhadap nilai sensorik dan proksimat nugget ikan gabus. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 4(2) : 2118-2132.
- Husna, A., R. Khathir dan K. Siregar. 2017. Karakteristik pengeringan bawang putih (*Allium sativum* L) menggunakan pengering oven. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 2 (1): 338-347.
- Indiarto, R., B. Nurhadi dan E. Subroto. 2012. Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profil Analysis*) Dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5 (2): 106-116.
- Iqbal, M., Supriadi, A. dan Nopianti, R., 2015. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensoris Sosis Ikan Gabus dengan Kombinasi Jamur Tiram (*Pleorotus sp.*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 4(2), 170-178.
- Iskandar, S.N. 2004. Kajian Sifat Sensoris bakso Ikan Lele Dumbo(*Clarias gareipinus*) yang Diasap dengan Metode Panas dan Asap cair Tempurung Kelapa. Skripsi Jurusan TPHP. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Iswanto, 2004. Mempelajari Pengaruh Penambahan Tepung Tempe, Tepung Kedelai dan Putih Telur terhadap Mutu Bakso Sapi. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Jurusan Pangan dan Gizi, IPB.

- Jamil, S.N.A. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Sifat Kimia Otak-Otak Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). Jurnal Ilmu Diwa. 4(1): 25-31.
- Judge, M. D., Aberle, E.D., Forrest, J.C., Hedrick, H.B., and Merkel, R.A. 1989. Principle of Meat Science. 2nd ed. Kendall/ Hunt Publishing Co. Dubuque. Iowa. 351 p.
- K. Liu, Jiali Zhang, Whensui Xia. 2008. *Hypocholesterolemic Effects of Different Chitosan Samples In Vitro and In Vivo*. Science Direct. Food Chemistry. 107 419-425.
- Karim, M., & Aspari, N. F. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Mutu Kekenyalan Bakso Ikan Gabus. Jurnal Balik Diwa, 6(2), 41-49.
- Karim, Mutemainna dan D.N.F Asapari. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Mutu Kekenyalan Bakso Ikan Gabus. Jurnal Balik Diwa. 6(2) : 41-49.
- Kaya, A, O, W., A. Suryani., J. Santoso Dan M.S. S. Rusli. 2014. Karakteristik Dan Struktur Mikro Gel Campuran Semirefined Carrageenan Dan Glukomanan. Jurnal Kimia Dan Kemasan. 37(1): 19-298
- Komariah, N. Ulupi, dan E.N. Hendrarti., 2005. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Campuran Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Campuran Bahan Dasar. Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture 30(1), 34-41.
- Kurniawan, A. 2011. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* sp) terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta. (tidak dipublikasikan).
- Kurniawan, A.B., A.N. Al-Baari Dan Kusrahayu. 2012. Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air Dan Rendemen Bakso Ayam Dengan Penambahan Karagenan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(2): 23-27.
- Kusharto, C, M. 2006. Serat makanan dan peranannya bagi kesehatan. Jurnal Gizi dan Pangan. 1 (2): 45-5.
- Kusumastuty, Inggita, L. B. Harti dan S. A. Misrina. 2016. Perbedaan kandungan serat pangan pada makanan siap saji khas Indonesia yang dianalisis dengan menggunakan nutrisurvey dan enzimatik gravimetri. Majalah Kesehatan. 3 (4): 196-203.
- Larasati, K., Patang Dan Lahming. 2017. Analisis Kandungan Kadar Serat Dan Karakteristi Sosis Tempe Dengan Fortifikasi Karagenan Serta Penggunaan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 3: 66-67.

- Lekahena, V. N. 2015. Pengaruh Substitusi Daging Ikan Madidihang Dengan Rumput Laut *Kappaphycus Alvarezii* Terhadap Komposisi Gizi Bakso Ikan Madidihang. Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan, 8 (2), 92-98. Doi: <https://doi.org/10.29239/J.Agrikan.8.2.92-98>.
- Lestari, L. A., M. L. Puspita dan A. U. Fasty. 2018. Kandungan zat gizi makanan khas. UGM Press. Yogyakarta. Hlm 176.
- Lukito, M.S., Giyarto Dan Jayus. 2017. Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat Dan Tepung Rumput Laut. Jurnal Agroteknologi. 11(1):82-95.
- Maghfirah, Yuyun. 2016. Pengaruh Penggunaan Isopropanol Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Nilai Rendemen Karagenan yang Di Ekstraksi Dar Rumput Laut *Halymenia Durvillei*. Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 46-70.
- Manurung, D. C., U. Pato dan E. Rossi. 2017. Karakteristik kimia dan mutu sensori bakso ikan patin dengan penggunaan tepung bonggol pisang dan tapioka. Jom FAPERTA. 4 (1): 1-15.
- Manzi, P., A. Aguzzi dan L. Pizzoferrato. 2001. *Nutritional Value Of Mushroom Widely Consumed In Italy. Food Chemistry (73) : 321-325.*
- Marzelly, A. D., S. Yuwanti, dan T. Lindriati. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Fruit Leather Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* S.) dengan Penambahan Gula dan Karagenan. J. Agroteknologi. 11(2): 172-185.
- Mayana, M., Z. A. Muchlisin dan I. Dewiyanti. 2016. Pemanfaatan ekstrak bawang merah (*Allium cepa*) dalam pakan sebagai sumber prebiotik untuk benih ikan seurukan (*Osteochilus vittatus*). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kelautan dan Perikanan Unsyiah. 1 (1): 25-34.
- Mentari, R., R. B. K. Anandito, Dan Basito. (2016). Formulasi Daging Analog Berbentuk Bakso Berbahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) dan Kacang Kedelai (*Glycine max*). Jurnal Teknosains Pangan. 5(3): 31–41.
- Muarif, D., Sukirno dan Suparmi. 2017. Pengaruh Penambahan Jumlah Karagenan Berbeda Terhadap Mutu Bakso Ikan Lomek (*Harpodon Neherrus*). Jurnal Universitas Riau.
- Muchtadi, D. 2011. Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan Untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. XII (1): 61-71.
- Muchtadi, T. R., 1990. Teknologi Pengawetan Jamur Mutiara (*Pleurotus ostreatus*). Laporan Penelitian. Institut Pertanian Bogor.
- Mumpuni, Yekti, Wulandari, Ari. 2011. Cara Jitu Mengatasi Kolesterol. Yogyakarta: C.V. Andi Offset

- Mursalina., S.M. Sinaga Dan J. Silalahi. 2012. Penetapan Kadar Serat Tak Larut pada Makanan Keripik Simulasi. *Journal Of Natural Product and Pharmaceutical Chemistry*. 1 (1): 1-7.
- Mussayadah, N., Abdiani, I. M., I, I., Awaln, N. S., Awaludin, A., & Pakpahan, N. (2020). Evaluasi Sensori Bakso Ikan Gulamah (*Johnius Spp.*) Dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(2), 20-26.
- Mutia, A. K., Y. A. Purwanto dan L. Pujantoro. 2014. Perubahan kualitas bawang merah (*Allium Ascalonicum L.*) selama penyimpanan pada tingkat kadar air dan suhu yang berbeda. *J Pascapanen*. 11 (2): 108-115.
- Naibaho, J., I. Sari dan Suparmi. 2006. Karakteristik Bakso Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) Dengan Penambahan Jantung Pisang Kapok (*Musa Paradisiaca*) Terhadap Penerimaan Konsumen. *JOM Faperta*. Universitas Riau.
- Nasution, P.S.N., D. Buchari dan Desmelati. 2018. *The Effect of Addition of Straw Mushroom (Volvariella Volvaceae) on The Consumer Acceptance to the Catfish (Clarias Gariepinus) Grilled Cake*. *FAPERIKA*. 5 (15): 95-105.
- Natalia, R., Ujianti, R. M. D., Umiyati, R., & Muflihati, I. 2022. Pengaruh Jenis Pati Dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Bakso Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*). *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan*, 5(1), 11– 16. Noviandari, P. 2022.
- Nefitri, A., N.I. Sari dan Sumarto. 2016. Kajian Mutu Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Dengan Penambahan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus spp.*). *Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*.
- Novita, R.S dan L.T. Pangesthi. 2014. Pengaruh Proporsi Gluten Dan Jamur Tiram Putih Terhadap Mutu Organoleptik Bakso Nabati. *Ejournal Boga*. 3 (1): 111-119.
- Nugroho, S. A., E.N. Dewi Dan Romadhon. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Bakso Udang (*Litopanaeus Vanname*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4): 59 64.
- Nuraisah. 2014. Kombinasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Dengan Ikan Patin Dalam Pembuatan Bakso Ikan. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau, Pekanbaru.
- Nurhuda. H. S., Junianto dan E. Rochima. 2017. Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Manyung. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 8(1): 157-164.
- Nusantari, Elya., Abdul, Aryati, Harmain, Rita Marsuci. 2016. Ikan Bandeng Tanpa Duri Sebagai Peluang Bisnis Masyarakat Desa Mootinelo Kabupaten

Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol. 3, No. 1. ISSN : 2460-8572. Hlm 78-87.

Panagan, A.T., H.Yohandini dan J.U. Dultom. 2011. Analisis kualitatif dan kuantitatif asam lemak tak jenuh omega-3 dari minyak ikan patin (*Pangasius pangasius*) dengan metoda kromatografi gas. Jurnal Penelitian Sains. 14 (4): 38-42.

Permatasari, Wina Anugrah. 2002. Kandungan Gizi Bakso Campuran Daging Sapi Dengan Jamur Tiram (*Pleuotus ostreatus*) pada Taraf yang Berbeda. Skripsi. Bogor : Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.

Poernomo, D., Suseno, S. H., Subekti, B. P. (2013). Karakteristik Fisika Kimia Bakso Dari Daging Lumat Ikan Layaran (*Istiophorus Orientalis*). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 16(1): 58-68.

Pradana, E., 2012. Evaluasi Mutu Jantung Pisang dan Ikan Patin sebagai Makanan Kaya Serat. (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru.

Pramudya, G dan S.S Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4):200-209.

Praseptiangga, D., T.P. Aviany dan N.H.R. Parnanto. 2012. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Aartocarpus Heterophyllus*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. IX (1): 71-83.

Pratama, R.I., I. Rostini dan E. Liviawaty. 2014. Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). Jurnal Akuatika. 7(1): 30-399.

Purawisastra, S dan H.Yuniati. 2010. Kandungan natrium beberapa jenis sambal kemasan serta uji tingkat penerimaannya. Puslitbang Gizi dan Makanan, Badan Litbang Kesehatan, Kemenkes RI. 33 (2):173-179.

Purbayanti, D. 2015. Pengaruh Waktu Pada Penyimpanan Serum Untuk Pemeriksaan Kolesterol Total. Palangkaraya: Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. Vol 1, No. 1, hal 8-17.

Purwanto, A., Ali, A. dan Herawati, N., 2015. Kajian Mutu Gizi Bakso Berbasis Daging Sapi dan Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*). Jurnal Sagu 14(2), 1-8.

Puspitasari, A.W., Sasole, U., Hismayasari, I.B., Ernawati, Abadi, A. S., & Nurhasanah, D. 2022. Kemunduran Mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar pada Suhu Ruang. LEMURU (Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan Indonesia), 4 (2): 72-77.

- Puspitasari, D., 2008. Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) pada Pembuatan Bakso. (Skripsi). Universitas Sebelas Maret.Solo.
- Putra, D. A. P., T. W. Agustini dan I. Wijayanti. 2015. Pengaruh Penambahan Karagenan Sebagai Stabilizer Terhadap Karakteristik Otak-Otak Ikan Kurisi (*Nemipterus Nematophorus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 4(2):1-10.
- Putri, P. L. A., Yusa, N. M., & Suter, I. K. (2018). Pengaruh perbandingan talas kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap karakteristik sate lilit keladi. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA), 7(4), 204–212.
- Rahayu, L., R. Damayanti Dan T. Wikanta. 2006. Gambaran Histopatologi Pankreas Tikus Hiperglikemia Setelah Mengonsumsi K-Karagenan Dan I-Karagenan. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia. 4(2): 96-101.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmawati, I.R.D. 2019. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Sumber Serat Pangan Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Bakso Ikan. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rasyaf M. 2010. Pengelolaan Produksi Telur. Yogyakarta: Kanisius.
- Rasyid, Abdullah. 2003. Beberapa Catatan Tentang Karagenan. Jurnal Oseana. 4: 1-6.
- Ratna, S. 2007. Pengukuran Kadar Kolesterol Dengan Enzim Sebagai Reagen pada Kimia Klinik. Airlangga. Surabaya.
- Reyeki, Setyowati. 2013. Pemanfaatan Serbuk Gergaji Kayu Sengon (*Albizia falcataria*) dan Bekatul sebagai Media Tanam Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan penambahan Serbuk Sabut Kelapa (*Cocos nucifera*). Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ridho, F. A., Riyanto, B., & Uju, U. 2017. *Chito-oligosaccharide by Chitosan Depolymerization Induced with Hydrogen Peroxide for application as Bio-preservative (Antimicrobial) on Traditional Fish boiled*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 20(3), 536–548.
- Riyadi, N.H dan W. Atmaka. 2010. Diversifikasi dan Karakterisasi Citarasa Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomus Commerson*) dengan Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 3(1): 1-12.
- Rochima, E., R. I. Pratama dan O. Suhara. 2015. Karakterisasi kimiawi dan oranoleptik pempek dengan penambahan tepung tulang ikan mas asal waduk Cirata. Jurnal Akuatika. 6 (1):79-86.

- Rosaini, H., R. Rasyid dan V. Hagramida. 2015. Penetapan kadar protein secara kjehdahl beberapa makanan olahan kerang remis (*Corbiculla moltkiana Prime*) dari danau singkarak. Jurnal Farmasi Higea. 7 (2): 27-12.
- Rumimpunu, A., J. A. Andaki Dan V. E. N. Manoppo 2017. Potensi Pengembangan Budidaya Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) Di Desa Tatelu Kabupaten Minahasa Utara. Jurnal Akulturasi. 5 (9) : 713-716.
- Ruri, D., T.K. Karo dan E. Yisraini. 2014. Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram dan Tapioka dengan Penambahan Putih Telur Terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram. J.Rekayasa Pangan dan Pert. 2 (1): 85-94.
- Saadah, A.M., 2015. Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap Kekerasan Dan Daya Terima Bakso Ikan. Skripsi. Progam Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Patin. Binacipta. Jakarta.
- Safitri, E., Sudarno Dan R. Kusdarwati. 2017. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Serat Kasar dan Peningktan Nilai Gel Strength Pada Produk Kamaboko Dari Komposit Ikan Belanak (*Mugil Cephalus*) dan Ikan Mujair (*Oroechromis Mossambicus*). Journal Of Marine And Coastal Science. 6(2): 101-114.
- Santoso, Agus. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Magistra. 23 (75) : 35-40.
- Santoso, B. 2010. Kunci Keberhasilan Proses Pengambilan Keputusan. Manajerial, Vol.8 (16): 28-33.
- Saparinto, C. 2006. Membuat Aneka Olahan Bandeng. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Saputro, P.S Dan T. Estiasih. 2015. Pengaruh Polisakarida Larut Air (PLA) dan Serat Pangan Umbi-Umbian Terhadap Glukosa Darah: Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(2): 756-762.
- Shahidi. F., Arachchi. J.k.v., Jeon, Y.J. 1999. *Food Aplications of Chitin and Chitosan*. Trends Food Sci Technol 10: 37-51.
- Sidi, N. C., E. Widowati Dan A. Nursiwi. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan Pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (*Ananas Comosus L. Merr.*) dan Wortel (*Daucus Carote*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(4): 122- 127.
- Sinaga, Defyanti, D., & Nopianti, R. 2017. Karakteristik Bakso Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) Dengan Penambahan Karagenan, Isolat Protein Kedelai Dan Sodium Tripolyphospat. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, 6(1): 1-13.

- Sitanggang, D., H. Rusmarilin dan L. M Lubis. 2015. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Papaya dan Belimbing Dengan Konsentrasi Karagenan Terhadap 77 Mutu Selai Lembaran. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3(4): 482-488.
- Sitepu, M. A. K., H. W. Mewengkang, D. M. Makapedua, L. Damongilala, E. Mongi, F. Mentang, & V. Dotulong. 2020. Kajian Mutu Bakso Ikan Tuna yang Disubstitusi Tepung Karagenan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(1): 31-38.
- Skurtys, O. 2010. *Food Hydrocolloid Edible Film and Coatings*. Departemen of Food Science and Technology Universidad de Santiago de Chile. Chile.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan V. Gadjah Mada.
- Srihari, E., F. S. Lingganingrum, D. Damaiyanti dan N. Fanggih. 2015. Ekstrak bawang putih bubuk dengan menggunakan proses spray drying. *Jurnal Teknik Kimia*. 9 (2): 62-68.
- Sudaryani T. (2009). Kualitas Telur. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sumarto dan P. Rengi. 2014. Pengembangan Penerapan Produksi Bersih Hasil Pengolahan Perikanan Berbasis Ikan Patin. PPLH Universitas Riau.
- Suminto dan R. Lukiawan. 2018. Kandungan Aflatoksin Pada Lada (*Piper Nigrum* L.) Indonesia Dalam Pengembangan Standar Internasional Codex. *Jurnal Standardisasi*. 20 (2): 97-108.
- Susanto, Dkk. 2018. Keakraban Produk Dan Minat Beli Frozen Food : Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, Dan Lingkungan Sosial. *Jurnal Ilmu Keluarga Dan Konsumen*. Vol 11, No.2.
- Susanto, E. 2010. Pengolahan Bandeng Presto (*Chanos-chanos forsk*) Duri Lunak. Seri Penyuluhan bagi Masyarakat Pesisir. Hal.1-19.
- Sutikarini., S. Anggraini Dan E. Harmayani. 2015. Perubahan Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Selama Pengolahan. *J. Ilmiah Agrosains Tropis*. 8 (6): 261-271.
- Suwiti, dkk. 2017. Karakteristik Fisik Daging Sapi Bali dan Wagyu. *Buletin Veteriner Udayana*. 9(2): 125-131.
- Suwito, M. 2006 Resep Masakan Jamur dari Chef Ternama. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Syahrudin, A. B. 2014. Studi Pembuatan Bakso jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Fortifikasi Daging Ikan Tuna Mata Besar. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Syakir, M., T. Hidayat dan R. Maya. 2017. Karakteristik mutu lada putih butiran dan bubuk yang dihasilkan melalui pengolahan semi mekanis di tingkat petani. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14 (3): 134-143.
- Syamsuddin, N., Lahming Dan M.W Caronge. 2015. Analisis Kesukaan Terhadap Karakteristik Olahan Nugget Yang Disubstitusi dengan Rumput Laut Dan Tepung Sagu. *Jurnal Pendidikan Dan Teknologi Pertanian*. 1:1-11.
- Syapitriani, E., Novieta, I. D., & Irmayani. 2019. Penambahan Karagenan (*Kappaphycus Alvarezii*) Sebagai Bahan Pengenyal Terhadap Kadar Air Dan Kadar Garam Bakso Daging Kerbau. *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 2, 292-294.
- Tahrir Aulawi dan Retty Ninsix. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengenyal Dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal Petakan Vol 6 No 2 September 2009 (44 - 52)*. ISSN 1829 – 8729.
- Tensiska. 2008. Serat Makanan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjajaran.
- Tiven, N.C dan M. Veerman. 2011. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal Yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam. *Jurnal Agrinimal*. 1(2):76-83.
- TKPI. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta.
- Trisnawati, M. L. dan F. C. Nisa. 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 1 p.237- 247*, Januari 2015
- Turp, G. Yildis. 2016. Effects Of Four Different Cooking Methods On Some Quality Characteristics Of Low Fat Inegol Meatball Enriched With Flaxseed Flour. *Meat Science* : 1-30.
- Ubaidillah, R. dan Tim. 2013. Biota Perairan Terancam Punah di Indonesia. Direktorat Konservasi Kawasan dan Jenis Ikan, LIPI.
- Umar, S., M. S. Kamarudin and E. R. Fard. 2013. Physical properties of extruded aquafeed with a combination of sago and tapioca starches at different moisture contents. *Animal Feed Science and Technology* 183 : 51-55.
- USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2009. Milk List Nutrition. The National Agricultural Library.
- Utama, D. 2015. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) dan Wortel (*Daucus carota L*) pada Nugget Itik Probiotik Terhadap Kadar Air, Serat Kasar dan Kolesterol. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang.

- Utomo, A.H., D. Rosyidi dan A.S. Widati. 2014. Studi Tentang Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap Kualitas Kimia Nugget Ayam. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
- Wardani, D. 2008. Isolasi dan Karakterisasi Natrium Alginat dari Rumpun Laut *Sargassum* sp. untuk Pembuatan Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomus commerson*). [Skripsi]. Universitas Sebelat Maret. Surakarta. Hal 19-20.
- Wibowo S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Wibowo, S. 2009. Membuat Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta, .[Accessed 11 02 2020].
- Widayat D., 2011. Uji Kandungan Boraks Pada Bakso (Studi Pada Warung Bakso di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember). Universitas Jember. Skripsi.
- Widyastuti, N. 2013. Pengolahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. Jurnal Sistem Teknik Industri, 15(3), 7.
- Widyastuti, Netty; Tjokrokusumo, Donowati; dan Giarni, Reni. 2015. Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI.
- Wiguna, Y.T.A., L. Suryaningsih Dan H.A.W Lengkey.2015. Pengaruh Tingkat Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Naget Puyuh. Jurnal Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran.
- Winarno F.G dan TS.Rahayu. 1994. Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Windayani, K. 2010. Kandungan Boraks dan Cemarkan Mikroba pada Bakso Daging Sapi di Kabupaten Tangerang. Tesis. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Yogeskhumar N, Gavhane., Gurav Atul S., and Yadav Adhikrao V. *Chitosan and Its Applications : A Review of Literature*. International Journal of Research in Pharmaceutical and Biomedical Sciences. ISSN : 2229-3701.
- Yuniastuti, A. 2014. Peran Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Derajat Kesehatan. Prosiding Seminar Nasional Hasil - Hasil Penelitian & Pengabdian.
- Yusmita, L. 2017. Identifikasi konsentrasi natrium klorida (NaCl) pada jahe dan lengkuas giling di beberapa pasar tradisional di kota Padang. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. 21 (2):122-126

- Yuwono, S.S. dan Susanto, T. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Zahid, M.K., S. Barua dan S.M.I. Haque. 2010. Proximate Composition And Mineral Content Selected Edible Mushroom Varieties Of Bangladesh. *Bangladesh Journal Nutrition*. 22 (23) : 61-68.
- Zhong, Y., Z. Heyuan., W. Liang., X. Li., L. Liu., X. Zhang., H.Yue., J.Xue., X. Liu. And D. Guo. 2018. *High-Amylose Starch As A New Ingredient To Balance Nutrition And Texture Of Food*. *Journal of Cereal Science* : 1 17.
- Zulbadar, P. 2008. Memahami Teori dan Praktik Biokimia Dasar Medis. Jakarta: EGC.