

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, I. D. R., Dase Hunaefi, S. T. P., St, M. F., & Nurtama, I. B. (2024). *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Bumi Aksara.
- Aji, R. S., Zuraída, I., Pamungkas, B. F., Irawan, I., & Diachanty, S. (2022). Pengaruh penambahan *Kappaphycus alvarezii* terhadap mutu bakso udang dogol (*Metapenaeus monoceros*). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 17(2).
- Alhaq, F. F. Z., Haryati, S., Surilayani, D., & Munandar, A. (2022). Komposisi proksimat dan penerimaan hedonik bakso ikan malingping komersial. *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 15(2), 791-801.
- Amaliah, S., Munandar, A., & Haryati, S. (2016). Pengaruh penambahan bubuk rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) terhadap karakteristik bakso ikan payus (*Elops hawaiiensis*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 6(1), 40-50.
- Anderson, T., Yusasrini, N. L. A., & Pratiwi, I. D. P. K. (2023). Evaluasi Profil Sensori Kopi Gayo Aceh Berbagai Merek yang Dijual di Marketplace Menggunakan Metode Analisis Deskriptif Kuantitatif. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(2).
- Andhikawati, A., Junianto, J., Permana, R., & Oktavia, Y. (2021). Komposisi Gizi ikan terhadap kesehatan tubuh manusia. *Marinade*, 4(02), 76-84.
- Anggraeni, F. N., Suryaningsih, L., & Putranto, W. S. (2020). Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Pada Pembuatan Bakso Puyuh Terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas. *Jurnal teknologi Hasil Peternakan*, 1(2).
- Ansabila, H. A., Pujimulyani, D., & Kanetro, B. (2024). Pengaruh Penambahan Bubuk Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.) dan Ikan Kakap (*Lates calcarifer* Bloch.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Kesukaan Bakso Ikan. In *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 3(2).
- Anwar, C., Aprita, I. R., & Irmayanti, M. (2019). Kajian penggunaan jenis ikan dan tepung terigu pada kualitas kimia, fisik, dan organoleptik Kamaboko. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 3(3).
- Apriani, R., Astuti, S., Suharyono, S., & Susilawati, S. (2022). Karakteristik Bakso Ikan Beloso (*Saurida tumbil*) yang Disubstitusi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(1).
- Aryatika, K., Ningtyias, F. W., & Pratiwi, Y. S. (2024). Kadar Protein, Kalsium, Kekenyalan serta Daya Terima Bakso Tongkol dengan Penambahan Tepung Teri dan Pengenyal. *Jurnal Kesmas Untika Luwuk: Public Health Journal*, 15(1).
- Ashari, H. P., & Priyanto, A. D. (2023). Karakteristik Sosis Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dan Wortel (Kajian Proporsi Tepung Tapioka : Tepung Pati Talas dan Penambahan Putih Telur). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(2).

- Astuti, S. D., Astuti, J., & Syahriati, S. (2023). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Otak-Otak Ikan Ekor Kuning (*Caesio erythrogaster*) dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Tepung Sagu. *FISHIANA Journal of Marine and Fisheries*, 2(2).
- Aqmal, A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Kappaphycusalvarezii*) Terhadap Tekstur Bakso Ikan Alu-Alu (*Sphyrnaenagenie*). *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 18(1).
- Azrul, M., Mile, L., & Djailani, F. (2024). Pengaruh Konsentrasi Garam Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Mutu Ikan Kembung (*Restrelliger Kanagurata*) Asin Dengan Metode Penggaraman Kering (Dry Salting). *Research Review: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 3(1).
- De Garmo, E. D., & Sullivan, W. G. (n.d.). J. R. Canada. (1984). Engineering Economis. Mc Millan Publishing Company. New York.
- Dean, C., Sunadji, S., & Oedjoe, M. D. R. (2023). Kandungan Nutrisi dan karaginan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) dari Perairan Semau Kabupaten Kupang. *Jurnal Vokasi Ilmu-Ilmu Perikanan (Jvip)*, 4(1), 11-18.
- Edam, M. (2016). Fortifikasi tepung tulang ikan terhadap karakteristik fisiko-kimia bakso ikan. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2).
- Evanuarini, H., Thohari, I., & Safitri, A. R. (2021). Industri Pengolahan Telur. Universitas Brawijaya Press.
- Fatriyanti, D., Warsidah, W., Sofiana, M. S. J., & Helena, S. (2022). Analisis Kandungan Proksimat dan Mineral Zink dari Makroalga *Eucheuma cottonii* di Perairan Lemukutan. *Oceanologia*, 1(1).
- Fauziyah, A. N., & Indrawati, V. (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).
- Fazil, M., Ayu, D. F., & Zalfiatri, Y. (2022). Pembuatan Nugget Ikan Kembung Dengan Penambahan Jamur Tiram. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), 104-115.
- Glicksman, M. (1983). Food Hydrocolloids. Vol. II. CRC Press, Inc. Boca Raton. Florida.
- Gultom, O. W., Lestari, S., & Nopianti, R. (2015). Analisis proksimat, protein larut air, dan protein larut garam pada beberapa jenis ikan air tawar Sumatera Selatan. *Jurnal Fishtech*, 4(2).
- Halik, A., Fatmawati, F., Sutanto, S., Laga, S., & Ramdanis, R. (2021). Komposit Rumput Laut Dan Surimi Lele Terhadap Mutu Bakso. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 21(3).
- Hariadi, H., & Rahimah, Y. (2017). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik

- Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Wortel (*Daucus carota* L). *Pro Food*, 3(1).
- Haris, H., & Nafsiyah, I. (2019). Formulasi campuran limbah ikan dan ikan rucah terhadap kandungan dan daya cerna protein tepung ikan. *Majalah Biam*, 15(2), 82-93.
- Hariwan, P., Kholil, M., & Gadissa, A. A. N. (2015). Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode Analytical Hierarchy Process (Ahp)(Studi Kasus: Laboratorium Mikrobiologi PT. Sandoz Indonesia). *Penelitian Dan Aplikasi Sistem Dan Teknik Industri*, 9(2), 182845.
- Harmayani, R. (2021). Nilai Uji Organoleptik Bakso Ayam dengan Penambahan Jamur Tiram Segar (*Pleurotus ostreatus* sp.). *AGRIPTEK(Jurnal Agribisnis dan Peternakan)*, 1(3), 84-89.
- Henggu, K. U., Takanjanji, P., Yohanes, E., Nalu, N. T., Amah, A. B., & Benu, M. J. R. (2021). Pengaruh Lama Waktu Pengukusan Suhu Suwari Terhadap Karakteristik Kamaboko Ikan *Euthynnus affinis*, Cantor 1849. *Journal of Marine Research*, 10(3), 403-412.
- Hermalena, L. (2018). Mutu mikrobiologis bakso ikan tetelan merah tuna dan jamur tiram putih. *UNES Journal of Sciencetech Research*, 3(2).
- Indarti, U., & Ismawati, R. (2019). Pengaruh penambahan jumlah karagenan dan daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap sifat organoleptik sosis ayam. *Jurnal Tata Boga*, 8(1).
- Indrarosa, D. S. T., Agustin, R., & TP, S. (2022). *Manfaat dan Aneka Olahan Kambing PE: Susu Terbaik dari Hewan Ruminansia*. Malang: Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Isma, A., Rakib, M., Surianto, D. F., & Fakhri, M. M. (2023). Pelatihan Pembuatan Bakso Sayur Bernilai Gizi Tinggi Sebagai Alternatif Peluang Usaha Bagi Ibu Rumah Tangga. *Teknovokasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 51-57.
- International Organization for Standardization (ISO). (2012). *Sensory Analysis. ISO 8586:2012*.
- Juhariah, J., Novieta, I. D., & Irmayani, I. (2019). Analisis Kadar Protein dan Kadar Lemak Bakso Daging Kerbau pada Penambahan Karagenan (*Kappaphycus alvarezii*) dengan Level Berbeda sebagai Bahan Pengenyal. In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi* (Vol. 2, pp. 289-291).
- Lekahena, V. N. J. (2015). Pengaruh substitusi daging ikan madidihang dengan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* terhadap komposisi gizi bakso ikan madidihang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 8(2).
- Lekahena, V. N. J. (2016). Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 9(1).

- Lubis, E. R. (2020). Untung Besar Budi Daya Jamur Tiram. Jakarta : Bhuana Ilmu Populer.
- Lukito, M. S., Giyarto, G., & Jayus, J. (2017). Sifat fisik, kimia dan organoleptik dodol hasil variasi rasio tomat dan tepung rumput laut. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01).
- Karneta, R., A. Rejo., G. Priyanto dan R. Pambayun. (2015). Profil Gelatinisasi Formula Pempek Lenjer. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 25 (1).
- Kasanah, N., Setyadi, Triyanto, dan Tyas, I. T. (2019). *Rumput Laut Indonesia: keanekaragaman rumput laut di gunung kidul Yogyakarta*. UGM PRESS.
- Kawenuh, W., Widia, I. W., & Budisanjaya, I. P. G. (2022). Pengaruh Konsentrasi Penambahan EM4 pada Fermentasi Media Tanam serta Kendali Suhu dan Kelembaban Lingkungan Terhadap Karakteristik Fisik Jamur Tiram. *BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 10(2).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia, Nomor 28 tahun 2019.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta, Kementerian Kesehatan RI.
- Kemp, S. E., Hollowood, T., & Hort, J. (2018). Descriptive Analysis in Sensory Evaluation. United Kingdom: John Wiley & Sons.
- Khotimah, K., Kusumaningrum, I., & Afiah, R. N. (2024). Profil tekstur dan uji hedonik bakso ikan lele dengan penambahan tepung ubi kelapa (*Dioscorea alata*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(8), 693-705.
- Kusnandar, F. (2019). Kimia Pangan Komponen Makro. Bumi Aksara.
- Maharani, I. C., Johan, V. S., & Rahmayuni, R. (2022). Pemanfaatan Jamur Grigit Dalam Pembuatan Bakso Ikan Lele Dumbo. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(1), 1-8.
- Mahmud, M., Hermana, K., Nazarina, M., Marudut, S., Zulfianto, N. A., Muhayatun, Jahari, A. B., Andarwulan, N., Atmarita, Almasyhuri, Nurjanah, N., Ikka, N., Sianturi, G., Prihastono, E., & Marlina, L. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Manurung, D. C., Pato, U., & Rossi, E. (2017). Karakteristik kimia dan mutu sensori bakso ikan patin dengan penggunaan tepung bonggol pisang dan tapioka. *Jom Faperta Vol. 4 No. 1*.
- Meilgaard, M. C., Carr, B. T., & Civille, G. V. (1999). Sensory Evaluation Techniques. CRC Press.
- Mujianto, M., Harahap, B., Robbany, M. D., & Sebayang, N. S. (2023). Serat Makanan Sebagai Sumber Makanan Fungsional yang Baik (Thoyyib) Bagi Pencernaan. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 12(2).

- Mumtazah, S., Romadhon, R., & Suharto, S. (2021). Pengaruh konsentrasi dan kombinasi jenis tepung sebagai bahan pengisi terhadap mutu petis dari air rebusan rajungan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(2).
- Munthe, I., Isa, M., Winaruddin, W., Sulasmi, S., Herrialfian, H., & Rusli, R. (2016). Analisis Kadar Protein Ikan Depik (*rasbora tawarensis*) di Danau Laut Tawar Kabupaten Aceh Tengah (Protein Content Analysis of Depik (*Rasbora tawarensis*) In Laut Tawar Lake Aceh Tengah). *Jurnal Medika Veterinaria*, 10(1).
- Muttaqin, B., Surti, T., & Wijayanti, I. (2016). Pengaruh Konsentrasi Egg White Powder (EWP) terhadap Kualitas Bakso Dari Ikan Lele, Bandeng, dan Kembung. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(3).
- Natsir, N. A. (2018). Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek. BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan, 7(1).
- Novianti, T. (2022). Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Euchema cottonii*) Terhadap Tekstur Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pendidikan Fisika dan Sains*, 5(1).
- Nufus, C., Nurjanah, N., & Abdullah, A. (2017). Karakteristik Rumput Laut Hijau dari Perairan Kepulauan Seribu dan Sekotong Nusa Tenggara Barat Sebagai Antioksidan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(3), 620-631.
- Nugroho, W. P., Mustofa, A., & Suhartatik, N. (2020). Fortifikasi mineral pada bakso ikan bandeng dengan penambahan tepung rumput laut. *Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan*, 5(2).
- Nurdiana, I., Romadhoni, I. F., & Purwidiani, N. (2024). Inovasi Ragout dengan Proporsi Bakso Chick Fish Mackerel dan Wortel dengan Penambahan Selada Laut. *Maximal Journal: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya dan Pendidikan*, 1(6), 369-378.
- Oksilia, O., & Pratama, F. (2018). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Pempek Berbahan Dasar Pati Resisten Tipe III Tapioka. In *Prosiding Seminar Nasional Peran Sektor Industri dalam Percepatan dan Pemulihan Ekonomi Nasional* 1(1).
- Pamungkas, B. F., Sali, R., Mismawati, A., Zuraida, I., & Diachanty, S. (2024). Pengaruh Penambahan *Kappaphycus alvarezii* terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Penerimaan Konsumen Bakso Ikan *Clarias* sp. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(2).
- Paramartha, D. N. A., Sulastri, Y., Widyasari, R., & Zainuri, Z. (2019). Formulasi Daging Keong Sawah dan Tepung Porang Terhadap Mutu Fisik dan Sensoris Bakso. *Pro Food*, 5(2).
- Patty, M. F. B., Sutiadiningsih, A., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. (2023). Pembuatan Bakso Ikan Dengan Proporsi Ikan Tuna (*Thunnus* Sp) Dan Ebi

Dengan Penambahan Puree Semanggi (*Marsilea Crenata*). *Journal of Creative Student Research*, 1(4).

- Phillips, G. O., & Williams, P. A. (2011). *Handbook of food proteins*. Elsevier.
- Pratama, R., Rohmah, T., Liviawaty, E., Rochima, E., & Rostini, I. (2022). Identifikasi Komponen flavor Volatil Ikan Kembung Segar (*Rastrelliger sp.*). *Jurnal Lemuru*, 4(3), 205-214.
- Putra, P. R. S., Karina, I., & Imtihan, I. (2024). Analisis Kandungan Gizi Pada Produk Diversifikasi Olahan Ikan Lele (*Clarias gariepenus*). *SEMAH Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 8(1), 65-73.
- Putri, K.S. (2016). Kajian Jenis Bahan Pengisi Dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Nila. *Jurnal Jurusan Teknologi Pangan*. Universitas Pasundan.
- Rahayu, R. D. N., & Bilyaro, W. (2023). Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Puyuh dengan Penggunaan Jenis Tepung yang Berbeda. *Buletin Peternakan Tropis*, 4(2), 176-187.
- Rahman, S. (2018). *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. CV. Budi Utama: Sleman.
- Rahmawati, D., Andarwulan, N., & Lioe, H. N. (2015). Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA). *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2).
- Ria Apriani, R., Sussi Astuti, S., Suharyono AS, S., & Susilawari, S. (2022). Substitusi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dalam Pembuatan Bakso Ikan Beloso (*Saurida tumbil*): Evaluasi Sifat Kimia dan Sensori. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(1).
- Rifani, A. N., & Ma'ruf, W. F. (2016). Pengaruh perbedaan konsentrasi karagenan terhadap karakteristik empek-empek udang windu (*Penaeus Monodon*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 79-87.
- Rochma, N. A., & Prayitno, S. A. (2023). Pengaruh Penggunaan Karagenan Terhadap Karakteristik Jelly Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr). *Justi (Jurnal Sistem dan Teknik Industri)*, 3(4).
- Rosida, D. F. (2021). *Buku Ajar Pati Termodifikasi dari Umbi-umbian Lokal dan Aplikasinya untuk Produk Pangan*. Surabaya: CV. Putra Media Nusantara.
- Rosmiah, R., Aminah, I. S., Hawalid, H., & Dasir, D. (2020). Budidaya jamur tiram putih (*Pluoretus Ostreatus*) sebagai upaya perbaikan gizi dan meningkatkan pendapatan keluarga. *ALTIFANI Journal: International Journal of Community Engagement*, 1(1).
- Rosyidah, A., Ediati, R., & Murwani, I. K. (2021). Diversifikasi Produk Olahan Rumput Laut serta Kemasannya di Kawasan Dolly dan Jarak Kota Surabaya. *Sewagati*, 5(3).

- Rusli, H., Lestari, S. D., Iqbal, M., & Rusnadi, R. (2023). Komposisi Proksimat dari *Gracilia* Sp, *Sargassum* Sp, dan *Ulva Lactuca* di Pantai Sayang Heulang, Garut Selatan, Jawa Barat, Indonesia. *Jurnal Kartika Kimia*, 6(2).
- Saadah, A. M., Pramudya Kurnia, S. T. P., & Purwani, E. (2015). Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Kekerasan Dan Daya Terima Bakso Ikan Lele (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Salihat, R. A. Dan Hermalena L. (2018). Analisis Senyawa Kimia pada Bakso Ikan Tetelan Merah Tuna dengan Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan Metode GC-MS. *Menara Ilmu: Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmiah*, 12(2).
- Salsabila, A. L., & Fahrurroji, I. (2021). Hidrolisis Pada Sintesis Gula Berbasis Pati Jagung. *Edufortech*, 6(1).
- Saanin, H. (1984). Taksonomi Dan Kunci Identitas Ikan. Bandung : Bina Cipta.
- Setiaboma, W., Desnilasari, D., Iwansyah, A. C., Putri, D. P., Agustina, W., Sholichah, E., & Herminati, A. (2021). Karakterisasi kimia dan uji organoleptik bakso ikan manyung (*Arius thalassinus*, Ruppell) dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera* Lam) segar dan kukus. *Biopropal Industri*, 12(1), 9-18.
- Sarita, I. D. A. A. D., Subrata, I. M., Sumaryani, N. P., & Rai, I. G. A. (2021). Identifikasi jenis rumput laut yang terdapat pada ekosistem alami perairan nusa pedida. *Emasains: Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*, 10(1).
- Sartimbul, A., Iranawati, F., Sambah, A. B., Yona, D., Hidayati, N., Harlyan, L. I., & Fuad, M. A. Z. (2017). Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Pelagis di Indonesia. Universitas Brawijaya Press.
- Silaban, A. P., Hasan, B., & Leksono, T. (2017). Karakteristik fisikokimia dan sensoris daging ikan jelawat (*Leptobarbus hoevenii*) dari ukuran berbeda. *Disertasi. Universitas Riau, Pekanbaru*.
- Sipahutar, Y. H., Siregar, A. N., Suryanto, M., Pratama, R. B., Panjaitan, T. F., & Panjaitan, P. S. (2020). Penambahan Tepung Rumput laut (*Gracilaria* sp) terhadap Karakteristik Mutu Ekado Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). In *Prosiding Seminar Nasional Online Teknologi Pangan Pascapanen*.
- Soeparno. (1994). Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Damaiyanti, D., & Fanggih, N. (2017). Ekstrak bawang putih bubuk dengan menggunakan proses spray drying. *Jurnal Teknik Kimia*, 9(2).
- Standar Nasional Indonesia (SNI). (2017). Bakso Ikan. SNI 7266:2017.

- Sulistyo, F. T. (2018). Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia edible film berbasis gelatin. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 17(2).
- Sumarsih, I. S. (2015). Bisnis bibit jamur tiram edisi revisi. Penebar Swadaya Grup.
- Sunardi, S. S., Johan, V. S., & Zalfiatri, Y. S. (2018). Pemanfaatan Rebung Betung dalam Pembuatan Bakso Ikan Toman. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(2).
- Suprayitno, E., & Sulistiyati, T. D. (2017). Metabolisme protein. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Tarigan, N. N. (2020). Mutu Bakso Ikan Kakap (*Lutjanus bitaenatus*) dengan Penambahan Bubur Rumpot Laut (*Euchema cottoni*). *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(2).
- Tiven, N. C., & Simanjorang, T. M. (2022). Kualitas Kimia Bakso Daging Sapi Tersubstitusi Daging Ikan Tuna (*Thunnus sp*). *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak Dan Tanaman*, 10(2).
- Tri T. (2023). Tips Praktis Menyimpan Rumpot Laut dan Beberapa Resep Olahannya. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Vatria, B. (2021). Bimbingan Teknis Pengolahan Bakso Ikan bagi Masyarakat Jongkong Kapuas Hulu Kalimantan Barat. Kapuas, 1(2).
- Widiyanti, S., Gunawan, H., Paulina, Y., & Malianti, L. (2024). Pelatihan Pengolahan Hasil Ternak Unggas Berupa Daging Ayam Menjadi Olahan Bakso. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 2(5), 1609-1617.
- Widyastuti, N., & Tjokrokusumo, D. (2022). Untung Berlipat dari Budi Daya Jamur Tiram: Jamur Konsumsi Peningkat Kekebalan Tubuh. Yogyakarta: Andi.
- Winarno, F., G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yudanti, G. P., Palupi, D. A., Handayani, Y., Ismah, K., & Setyoningsih, H. (2023). Pengembangan Olahan Ikan Kembung untuk Mencegah Stunting di Desa Tedunan Wedung Demak. *Muria Jurnal Layanan Masyarakat*, 5(2).
- Yufidasari, H. S., Nursyam, H., & Ardianti, B. P. (2018). Penggunaan bahan pengemulsi alginat dan substitusi tepung kentang pada pembuatan bakso ikan gabus (*Channa striata*). *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 2(3).
- Yulliawati, T. (2016). Pasti Untung dari Budi Daya Jamur: Tiram, Kuping, Merang, dan Champignon. Jakarta: AgroMedia Pustaka.