

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, A.R. 2018. Pengaruh Penambahan Asap Instan Ranting Mangrove Bogem (*Sonneratia alba*) Terhadap Mutu Bakso Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Skripsi*. Malang : Universitas Brawijaya.
- Aini, N., Wijonarko, G., Sustriawan, G. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *Jurnal Agritech*, 36 (2).
- Amalia, R., dan Firmadhani, C. 2022. *Teknik Pengambilan Keputusan*. Bandung: Penerbit Rtujuh Mediaprinting.
- Ain, H.B., Saeed, F., Khan, M.A., Niaz, B., Rohi, M., Nasir, M.A., Tufail, T., Anbreen, F., Anjum, F.M. 2018. Modification of Barley Dietary Fiber Through Thermal Treatments. *Food Science & Nutrition*, 7: 1816-1820.
- AOAC. 2012. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. In Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. Virginia: AOAC Inc. Arlington.
- Arfat, Y., & Benjakul, S. 2012. Gelling Characteristic of Surimi from Yellow Stripe Trevally (*Selaroides leptolepis*). *International Aquatic Research*, 4(5).
- Ariani, R.P. 2018. *Preservasi Makanan Lokal*. Depok: Raja Grafindo Persada.
- Arif, D. Z., Cahyadi, W., & Firdhausa, A. S. 2019. Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum Aestivum*) Dengan Tepung Jewawut (*Setaria Italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3).
- Atmaka, W., Prabawa, S., Yudhistira, B. 2021. Pengaruh Variasi Konsentrasi Kappa Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gel Cincau Hijau (*Cyclea barbata* L. Miers). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 38 (1), 25-35.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Peningkat Volume*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *Standar Nasional Indonesia (SNI 3451:2011) Tapioka*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2019. *Standar Nasional Indonesia (SNI 7661:2019) Pempek*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bandyopadhyay, T., Chakraborty, S. K., & Ghosh, S. 2017. Nutritional composition and health benefits of millets: A review. *Journal of Food Science and Technology*, 54(4), 1020–1033.
- Barber, T.M., Kabisch, S., Pfeiffer, A.F.H., Weickert, M.O. 2020. The Health Benefits of Dietary Fibre. *Nutrients*, 12(10).
- Bulathgama, A. U., Gunasekara, G. D. M., Wickramasinghe, I., Somendrika, M. A. D. 2020. Development of Commercial Tapioca Pearls used in Bubble Tea by Microwave Heat–Moisture Treatment in Cassava Starch Modification. *European Journal of Engineering and Technology Research*, 5(1), 103-106.

- Bulkaini., Kisworo, D., Yasin, M. 2019. Karakteristik Fisik dan Nilai Organoleptik Sosis Daging Kuda Berdasarkan Level Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Veteriner*, 20(4), 548-557.
- Bandyopadhyay, T., Jaiswal, V., and Prasad, M. 2017. Nutrition Potential of Foxtail Millet in Comparison to Other Millets and Major Cereals. *National Institute of Plant Genome Research (NIPGR)*. Aruna Asaf Ali Marg, New Delhi, India
- Cahyani, R.T., Bija, S., Sugi, L.T.N. 2020. Karakteristik Ikan Bulan-Bulan (*Megalops cyprinoides*) dan Potensinya Sebagai Tepung Ikan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11 (2), 182-191.
- Campo, V. L., Kawano, D. F., Silva, D. B., Carvalho, I. 2009. Carrageenans: Biological Properties, Chemical Modifications and Structural Analysis - A Review. *Carbohydrate Polymers*, 77 (2), 167–180.
- Chan, R., Sidoretno, W.M., Lestari, R. 2023. Penetapan Kadar Amilosa Pada Mi Sagu Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmasi*, 1(1).
- Chen, Z., Luo, C., Wang, K.X., Chen, Y.J., Zhuang, X.B. 2023. Insight Into the Mechanism of Porcine Myofibrillar Protein Gel Properties Modulated by κ -Carrageenan. *Foods*, 12(7).
- Cheng, Z., Zhang, B., Qiao, D., Yan, X., Zhao, S., Jia, C., Niu, M., Xu, Y. 2022. Addition of κ -carrageenan Increases the Strength and Chewiness of Gelatin-Based Composite Gel. *Food Hydrocolloid*, 128.
- Claudina, I., Rahayuning, D., Kartini, A. 2018. Hubungan Asupan Serat Makanan dan Cairan dengan Kejadian Konstipasi Fungsional pada Remaja di SMA Kesatrian 1 Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(1).
- Dayib, M., Larson, J., Slavin, J. 2020. Dietary Fibers Reduce Obesity-Related Disorders: Mechanisms of Action. *Curr Opin Clin Nutr Metab Care*, 23(6), 445-450.
- Dias-Martins, A. M., Pessanha, K. L. F., Pacheco, S., Rodrigues, J. A. S., & Carvalho, C. W. P. 2018. Potential use of Pearl Millet (*Pennisetum glaucum* (L.) R. Br.) in Brazil: Food Security, Processing, Health Benefits and Nutritional Products. *Food Research International*, 109, 175-186.
- Dwiyitno. 2011. Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Pangan Potensial. *Squalen*, 6(1).
- Dwi, M., Rosida., Pratiwi, Y.S. 2024. Karakteristik Sereal *Flakes* Tepung Pra-Masak Jewawut, Tapioka, Kacang Tunggak, dan Ikan Lele Sebagai Sarapan Sehat. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 9(5).
- Dziki, D., Krajewska, A., Findura, P. 2024. Particle Size as an Indicator of Wheat Flour Quality: A Review. *Processes*, 12(11).
- Ega, L., Lopulalan, C.G.C., Meiyasa, F. 2016. Kajian Mutu Karaginan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Berdasarkan Sifat Fisiko-Kimia pada Tingkat Konsentrasi Kalium Hidroksida (KOH) yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2).

- Estiasih, T., Harijono., Waziirroh, E., Fibrianto, K. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fadhallah, E.G., Nurainy, F., Suroso, E. 2021. Karakteristik Sensori, Kimia, dan Fisik Pempek dari Ikan Tenggiri dan Ikan Kiter pada Berbagai Formulasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 21(1), 16-23.
- Fadila, V. E., Widyastuti, E. S., Wati, A. M. 2023. Pengaruh Penggunaan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) sebagai Substitusi Tepung Tapioka terhadap Sifat Fisikokimia Sosis Daging Ayam. *Skripsi*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Fajar, R., Riyadi, P.H., Anggo, A.P. 2016. Pengaruh Kombinasi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk.*) dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Pasta Ikan Kurisi (*Nemipterus Sp.*). *J. Peng. Dan Biotek. Hasil Pi.*, 5 (4), 59-67.
- Fitriani, S., Yusmarini., Riftyan, E., Saputra, E., Rohmah, M.C. 2023. Karakteristik dan Profil Pasta Pati Sagu Modifikasi Pragelatinisasi pada Suhu yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 104-115.
- Gardjito, M. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Girard, AL., Teferra, T., Awika J.M. 2019. Effect of Condensedvs Hydrolysable Tannins on Gluten Film Strength and Stability. *Food Hydrocolloids*, 89, 36-43.
- Glicksman, M. 1979. *Gelling Hydrocolloids in Food Product Application*. London: Butterwoths.
- 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 Teknologi Hasil Pertanian*, 4(2), 120-127.
- Gunawan, D.H. 2018. Penurunan Senyawa Saponin pada Gel Lidah Buaya dengan Perebusan dan Pengukusan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9 (1), 41-44.
- Guttifera., Sari, S.R., Yesi, D. Karakteristik Pempek Dengan Penambahan Karagenan Sebagai Bahan Aditif Untuk Mempertahankan Kekenyalan Selama Proses Penyimpanan Suhu Rendah (*Frozen*). *Publikasi Penelitian Terapan dan Kebijaksanaan*, 6(2), 143-150.
- Hafilluddin. 2015. Analisa Kandungan Gizi pada Ikan Bandeng yang Berasal dari Habitat yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*, 8 (1), 37-43.
- Hidayat, R., Maimun, & Sukarno. 2020. Analisis Mutu Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Teknik Pengolahan Oven Steam. *Jurnal FishTech*, 9 (1), 21-33.
- Hijrianti, S., & Widodo, S. 2018. Subsitusi Tepung Jewawut Pada Kue Kasipiq Di Desa Bonde Kecamatan Campalagian Kabupaten Polewali Mandar. *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 1, 294–300.
- Huang, L., Zhang, W., & Zhou, G. 2019. Influence of Dietary Fiber on Gel Properties and Water Distribution of Myofibrillar Protein Composite Gels. *Food Hydrocolloids*, 89, 443–449.

- Irmawaty. 2017. Uji Organoleptik Bakso Daging Ayam dengan Filter Tepung Sagu (*Metroxylon sago* Rottb.) pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, 3(3), 182-193.
- Jayanti, U., Dasir., Idealistuti. 2017. Kajian Penggunaan Tepung Tapioka dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz.) dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensoris Pempek. *Edible*, 6(1), 59-62.
- Karneta, R., Rejo, A., Pritanto, G., Pambayun, R. 2013. Difusivitas Panas dan Umur Simpan Pempek Lenjer. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 1(1), 131-141.
- Karneta, R., Rejo, A., Pritanto, G., Pambayun, R. 2014. Profil Gelatinisasi Formula Pempek "Lenjer". *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 25 (1), 13-22.
- Kasmudjiastuti, E. 2014. Karakterisasi Kulit Kayu Tinggi (*Ceriops Tagal*) Sebagai Bahan Penyamak Nabati. *Majalah Kulit, Karet, Dan Plastik*, 30(2), 71-78.
- Kaswinami, F. 2015. Aspek Gizi, Mikrobiologis, dan Organoleptik Tempura Ikan Rucah dengan Berbagai Konsentrasi Bawang Putih (*Allium sativum*). *Jurnal Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 1(1), 127-30.
- Kole, C. 2017. *The Foxtail Millet Genome*. India: Springer.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Modifikasi Pati*. In *Ebook Pangan*. Com (pp. 1– 32). Retrieved from <https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TeknologiModifikasi-Pati>.
- Lekahena, V.N.J. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*, 9(1).
- Lidiasari, E., Tarigan, I.B., Hamzah, B., Panggabean, T., Parwiyanti. 2023. Rasio Tepung Sagu (*Metroxylon sago* Rottb.) dan Pati Ganyong (*Canna discolor*) terhadap Karakteristik Pempek Ikan Rucah. *Jurnal Fishtech*, 12(1): 37-46.
- Mamonto, R.F., Rumondor, D.B.J., Rembet, G.D.G., Rotinsulu, M.D. 2021. Pengaruh Percincangan, Penggilingan, dan Pengirisan Daging Ayam Petelur Afkir terhadap Daya Mengikat Air, Kadar Air, pH, dan Organoleptik Ilabulo. *Zootec*, 41(2), 457-463.
- Mishra, B.P., Mishra, J., Paital, B., Rath, P.K., Jena, M.K., Reddy, B.V.V., Pati, P.K., Panda, S.K., Sahoo, D.K. 2023. Properties and Physiological Effects of Dietary Fiber-Enriched Meat Products: a Review. *Frontiers in Nutrition*.
- Mozin, F., Nurhaeni., Ridhay, A. 2019. Analisis Kadar Serat dan Kadar Protein serta Pengaruh Waktu Simpan terhadap Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Tempe. *Jurnal Ilmiah Kovalen*, 5(3), 240-251.
- Mufarihat, I.K., Haryati, S., dan Munandar, M. 2019. Karakteristik Bontot dengan Kombinasi Daging Ikan Payu (*Elops hawaiiensis*) dan Ikan Bulan Bulan (*Megalops cyprinoides*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22 (3), 476-482.

- Muid, A., Dahda, S.S., Islamiyah, E. 2021. Penerapan Metode Taguchi untuk Meningkatkan Kualitas Produk UMKM Makanan Khas Sidayu Bonggolan. *Jurnal Sistem dan Teknik Industri*.
- Muna, N.S., Novitasari, S., Muzaifa, M. 2023. Pangan Lokal Sebagai Bahan Baku Produk Bakteri Non-Gluten: Ulasan Jenis dan Karakteristik Produk yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8 (3).
- Nafi', A., Windrati, W.S., Diniyah, N., Khotimah, H. 2015. Karakteristik Fisik Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Termodifikasi oleh pH dan Lama Perendaman. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 1(1), 1-4.
- Nakamizo, R., Hayashi, T., Kominami, Y., Ushio, H. 2025. A Mathematical Model of Myosin Heavy Chain Dynamics in the Disintegration of Golden Threadfin Bream *Nemipterus virgatus* Surimi Gel. *Gels*, 11(5).
- Ningrum, M.N., Santoso, H., Syauqi, A. 2019. Analisis Kandungan Protein Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) yang Diawetkan dengan Biji Picung Muda (*Pangium edule* Reinw). *e-Jurnal Ilmiah Sains Alami*, 2(1), 37-43.
- Nugroho, S. A., E. N. Dewi dan Romadhon. 2014. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Bakso Udang (*Liyopenaeus vannamei*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 59-64.
- Nurwin, A.F., Dewi, E.N., Romadhon. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan pada Karakteristik Bakso Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(2).
- Octaviana, C., dan Pujlestari, S. 2024. Pengaruh Kombinasi Karagenan dan Agar Terhadap Mutu Minuman Jeli Sari Kedelai. *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan (SNPK)*, 3.
- Oghbaei, M., & Prakash, J. 2012. Effect of primary processing of cereals and legumes on its nutritional quality: A comprehensive review. *Cogent Food & Agriculture*, 1(1), 113–120.
- Ogut, B., Kim, Y.J., Kim, D.W., Oh, S.C., Hong, D.L., Lee, Y.B. 2017. Optimization of Maillard Reaction between Glucosamine and Other Precursors by Measuring Browning with a Spectrophotometer. *Prev. Nutr. Food Sci*, Vol 22, 211-215
- Oksilia dan Pratama, F. 2018. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Pempek Berbahan Dasar Pati Resisten Tipe III Tapioka. *Prosiding Seminar Nasional I Hasil Litbangyasa Industri*.
- Perdana, M. A., Amanda, A. T., & Yasin, M. 2023. Strategi Pengembangan Produk Unggulan Industri Kecil Bonggolan Kecamatan Sidayu Kabupaten Gresik. *Journal of Creative Student Research*, 1(3), 96-104.
- Petracci, M., Laghi, L., Rocculi, P., Rimini, S., Panarese, V., Cremomini, M.A., Cavani, C. 2021. The Use of Sodium Bicarbonat for Marination of Broiler Breast Meat. *Poultry Science*, 91 (2), 526-534.
- Pharwati, S, dan Sasmita, I.R.A. 2023. Pengaruh Penambahan Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) terhadap Karakteristik Sifat Fisik dan

- Sensori Bonggolan. *The First National Conference On Innovative Agriculture*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Prasetio, P.O., Puspita, I.D., Fatmawati, I. 2021. Kadar Serat Pangan dan Sifat Organoleptik Crackers Bekatul Jagung dengan Penambahan Tepung Kacang Bambara. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(2), 130-138.
- Prasetyo, B.H., Rubiono G., Suryadhianto, U. 2020. Pengaruh Jumlah Sudu Pengaduk Terhadap Pola Pencampuran dan Konsumsi Daya Listrik pada Mixer Vertikal. *Jurnal V-Mac*, 5 (1), 9-12.
- Pratiwi, A.B., Ridwan., Winarti, H.T. 2024. Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Pengolahan Kerupuk Ikan Bulan-Bulan pada Home Industry Kerupuk di Desa Teluk Semanting Kabupaten Berau. *Journal of Business Technology and Economics*, 1(3), 154-165.
- Primadini, V., Vatria, B., Novalina, K. 2021. Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku dan Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila. *Manfish Journal*, 2(1).
- Purwosari, A.G. 2016. Pengaruh Penggunaan Jenis dan Jumlah Bahan Pengisi terhadap Hasil Jadi Sosis Ikan Gabus (*Chana strata*). *E-Journal Boga*, 5(1), 211-228.
- Putra, D.A.P., Agustini, T.W., Wijayanti, I. 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, D.N., dan Puspitasari, Y.E. 2014. Pembuatan Kerupuk Panggang Ikan Payus (*Elops hawaiiensis*) di UKM Ikan Payus Makmur Kelurahan Tambak Langon Kecamatan Asemrowo Surabaya. *Skripsi*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Putri, R.A.N., Rahmi, A., Nugroho A. 2020. Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, Sensori Sereal Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Nagara (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Jewawut (*Setaria italica*). *Jurnal Teknologi Agro Industri*, 7(1).
- Ramlah, R., Indrastuti, I., Karim, H.A., Pabendon, M.B. 2023. Karakteristik Morfologi Jewawut (*Setaria Italica* L.) Indonesia. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(2).
- Ramlah, R., Pabendon, M. B., & Daryono, B. S. 2020. Local Food Diversification of Foxtail Millet (*Setaria italica*) Cultivars in West Sulawesi, Indonesia: A Case Study of Diversity and Local Culture. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 21(1).
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Rifani, A.N., Ma`aruf, W.F., Romadhon. 2016. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Empek-Empek Udang Windu (*Penaeus monodon*). *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi*, 5 (1).
- Rofiq, M, dan Ernawati. 2019. Proporsi Penambahan Tepung Tapioka dan Lama Perebusan terhadap Kualitas Pempek Ikan Belut (*Monopterus albus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 9-16.

- Ruriani, E., Nafi, A., Yulianti, L.D., Subagio, A. 2013. Identifikasi Potensi MOCAF (*Modified Cassava Flour*) sebagai Bahan Pensubstitusi Teknis Terigu pada Industri Kecil dan Menengah di Jawa Timur. *Jurnal Pangan*, 22(3), 199-286.
- Sahian, S., Liviawaty, E., Rostini, I., Pratama, R.I. 2018. Perbedaan Jenis Ikan sebagai Bahan Baku Terhadap Tingkat Kesukaan Kamaboko. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 9 (1), 129-133.
- Saripudin, dan Mardesci. 2016. Studi Penambahan Air Adonan terhadap Karakteristik Stik Pangsit. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 1-7.
- Scott, G., dan Awika, J.M. 2023. Effect of Protein-Starch Interaction on Starch Retrogradation and Implication for Food Product Quality. *Comprehensive Review in Food Science and Food Safety*, 22, 2081-2111.
- Setyawan, R.A., dan Purwani, E. 2024. Pengaruh Substitusi Tepung Jewawut Terhadap Nilai Warna dan Daya Terima Roti Tawar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(3).
- Sinuraya, S.B., Zuraida, I., Diachanty, S., Irawan, I., Pamungkas, B.F. 2024. Karakteristik Gel Surimi Ikan Bulan-Bulan (*Megalops cyprinoides*) Terhadap Frekuensi Pencucian. *Jambura Fish Processing Journal*, 6 (2).
- Sipahutar Y. H., Rahman, M., & Panjaitan, T. F. 2020. Pengaruh Penambahan Karagenan *Eucheuma cottonii* Terhadap Karakteristik Ekado Ikan Nila. *Aurelia Journal*, 2(1):1-8.
- Sofyan, I., Ikrawan, Y., Yani, L. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Sodium Tripolyphosphate ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) terhadap Karakteristik Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1).
- Sulistyaningrum, A., Rahmawati., Aqil, M. 2017. Karakteristik Tepung Jewawut (*Foxtail Millet*) Varietas Lokal Majene dengan Perlakuan Perendaman. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1): 11-21.
- Sutrisno, A.D. 2018. Karakteristik Cokelat Filling Kacang Mete yang Dipengaruhi Jenis dan Jumlah Lemak Nabati. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(2): 91-101.
- Syahbanu, F., Napitupulu, F.I., Septiana, S., Aliyah, N.F. 2023. Struktur Pati Beras (*Oryza sativa L.*) dan Mekanisme Perubahannya pada Fenomena Gelatinisasi dan Retrogradasi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(4).
- Syahputra, D.M., Nazaruddin., Cicilia, S. 2019. The Effects of Carrageenan Addition on The Quality of Broiler Chicken Meatballs. *International Journal of Advance Tropical Food*, 3(2), 67-76.
- Triandini, I.G.A.A.H., dan Wangiyana, I.G.A.S 2022. Mini-Review Uji Hedonik pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12-19.
- Utomo, D., Rekna, W dan Rakhmad, W. 2013. Pemanfaatan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Menjadi Bakso dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya. *Skripsi*. Pasuruan: Universitas Yudharta Pasuruan.

- Vincent., Pancasakti, B.P., Budhijanto. 2022. Pengaruh Penambahan Minyak Kelapa Murni terhadap Sifat Perekat Berbahan Dasar Tepung Tapioka. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 11(1), 1-7.
- Wahyani, A.D., dan Rahmawati, Y.D. 2021. Analisis Kandungan Serat Pangan dan Zat Besi pada Cookies Substitusi Tepung Sorghum sebagai Makanan Alternatif bagi Remaja Putri Anemia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(2).
- Wei, Q.J., Zhang, W.W., Wang, J.J., Thakur, K., Hu, F., Khan, M.R., Zhang, J.G., Wei, Z.J. 2024. Effect of κ -Carrageenan on the Quality of Crayfish Surimi Gels. *Food Chemistry*, 22.
- Wei, Y., Lin, S., Lin, W., Nie, Y., Zou, X., Zheng, Y., Li, B., He, Y., Huang, Y., Huang, Y. 2025. The Impact of κ -Carrageenan on the Textural, Microstructural, and Molecular Properties of Heat-Induced Egg White Protein Gel. *Food Science & Nutrition*, 13(8).
- Wicaksono, T.A. 2023. Pengaruh Formulasi Tepung Tapioka dan Ikan Gabus Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Pempek Kering Ikan Gabus. *Skripsi*. Lampung: Universitas Lampung.
- Widowati, E.H., dan Larasati, D. 2018. Konsentrasi Karagenan terhadap Fisitokimia dan Organoleptik Jelydrink Krai. *Jurnal Litbang*, 16(2).
- Zaidana, N., Bahar, A., Suwardiah, D.K., Astuti, N. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu dan Puree Wortel (*Daucus corata* L.) terhadap Sifat Organoleptik Hidangan Pempek Lenjer. *Jurnal Tata Boga*, 11(3): 82-93.
- Zhang, B., Fang, C.D., Hao, G.J., Zhang, Y.Y. 2018. Effect of Kappa-Carrageenan Oligosaccharides on Myofibrillar Protein Oxidation in Peeled Shrimp (*Litopenaeus vannamei*) During Long-Term Frozen Storage. *Food Chemistry*, 245: 254-261.
- Zhang, B., Huang, Q., Chen, H. 2021. Protein–Starch Interactions and Their Effects on Physicochemical Properties: A review. *Food Chemistry*, 361.
- Zhang, J., Li, M., Li, C., Li, Y. 2019. Effect of Wheat Bran Insoluble Dietary Fiber with Different Particle Size on the Texture Properties, Protein Secondary Structure, and Microstructure of Noodles. *Grain & Oil Science and Technology*, 2(4): 97-102.
- Zhang, T., Xu, X., Ji, L., Li, Z., Wang, Y., Xue, Y., Xue C. 2017. Phase Behaviors Involved in Surimi Gel System: Effects of Phase Separation on Gelation of Myofibrillar Protein and Kappa-Carrageenan. *Food Res Int*, 361-368.