

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2022. Umur Simpan Bakso Ikan Cedeo <https://shopee.co.id/product/362022107/7988530059?smmt=0.31218725-1663286257.9>. Diakses pada 3 Agustus 2022.
- Anonim. 2022. Umur Simpan Bakso Ikan Giziplus <https://shopee.co.id/product/82737144/5029934618?smmt=0.31218725-1663286150.9>. Diakses pada 3 Agustus 2022.
- Anonim. 2022. Umur Simpan Bakso Ikan Go <https://shopee.co.id/product/32589299/7035654853?smmt=0.31218725-1663286039.9>. Diakses pada 3 Agustus 2022.
- Anonim. 2022. Umur Simpan Bakso Ikan Minaku <https://shopee.co.id/product/209433941/7214456858?smmt=0.31218725-1663286112.9>. Diakses pada 3 Agustus 2022.
- Anonim. 2022. Umur Simpan Bakso Ikan Pak den <https://shopee.co.id/product/28158382/3646539383?smmt=0.31218725-1663286072.9>. Diakses pada 3 Agustus 2022.
- Anonim. 2022. Umur Simpan Bakso Ikan Shifudo <https://shopee.co.id/product/82737144/5334838968?smmt=0.31218725-1663285954.9>. Diakses pada 3 Agustus 2022.
- Anonim. 2022. Umur Simpan Bakso Ikan So Good <https://shopee.co.id/product/1115900/6393286317?smmt=0.31218725-1663286325.9>. Diakses pada 3 Agustus 2022.
- Anonim. 2022. Umur Simpan Bakso Ikan Teman Laut <https://shopee.co.id/product/38004499/17264032547?smmt=0.31218725-1663286489.9>. Diakses pada 3 Agustus 2022.
- Aminudin, N., Y.S. Darmanto, dan Anggo, A.D. 2013. Pengaruh Asam Tanat, Sukrosa dan Sorbotol terhadap Kualitas Surimi Ikan Swanggi Selama Penyimpanan Suhu -5 C. Teknologi Pengolahan Perikanan. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Anindhita, GK., Saputra, SW., dan Ghofar, A. 2014. Beberapa Aspek Biologi Ikan Swanggi (*Priacanthus tayenus*) Berdasarkan Hasil Tangkapan yang Didaratkan di PPP Morodemak. Diponegoro Journal of Maquares. 3(3): 144-152.
- Assah, Y.F. 2017. Variasi Campuran Lemak Padat dan Virgin Coconut Oil pada Pembuatan Mentega Putih. Jurnal Penelitian Teknologi Industri, 9(2): 141-148
- Astawan, M. 2008. Sehat Dengan Hidangan Hewani. Jakarta: Penebar. Swadaya

- Astawan, M. 2009. Tepung Tapioka, Manfaatnya dan Cara Pembuatannya. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astuti, R. T., Y.S. 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.
- Awong H, Ibrahim S, Somo K, & Ambak MA. 2011. Observation on Weight-Length Relationship of *Priacanthus tayenus* (Richardson, 1846) Species in Darvel Bay, Sabah, Malaysia. World Journal of Fish and Marine Science 3 (3): 239-242.
- Azka, A., Apri M. 2020. Pengaruh Penambahan *Sodium Tripoliphosphat* terhadap Tingkat Kesukaan Kamaboko Ikan Malong (*Muraenesox cinerus*). Aurelia Journal (Authentic Research of Global Fisheries Application Journal), 1(2): 129-136
- Bakar, A dan Usmiati S. 2007. Teknologi Pengolahan Daging. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Fitriyani, N., Antonius H., Yoyok B.P. 2017. Sifat Fungsional Whole Egg Hasil Freeze Drying dengan Umur Telur yang Berbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6(3): 14.
- Floros, J. D., dan V. Gnanasekharan. 1993. Shelf Life Prediction of Packaged Food: Chemical, Biological, and Nutritional Aspects. London: Elsevier Publ.
- Gunadi, N., Moekasan, T.K., Prabaningrum, L., de Putter, H. dan Everaarts. A. 2006. Budidaya Tanaman Paprika (*Capsicum annuum var. grossum*) di dalam Rumah Plastik. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung.
- Hariyadi, P. 2004. Prinsip-Prinsip Pendugaan Masa Kedaluwarsa dengan Metode Accelerated Shelf Life Test. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluwarsa (Self Life). Bogor, 1-2 Desember 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Herawati, Heny. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. Jurnal Litbang Pertanian, 27(4): 124-130.
- Ibrahim S., Muhammad M., Ambak M.A., Zakaria M.Z., Mamat A.S., & Isa M.M., & Hajisamae S. 2003. Stomach Contents of Six Commercially Important Demersal Fishes in the South China Sea. Turk. J. Fish. Aquat. Sci. 3: 11-16.
- Kassis, N.M., Bearer, S.K., Matak, K.E., Tou, J.C., and Jaczynsky, J. 2010. Nutritional Composition of Novel Nutraceutical Egg Product Developed with Omega-3-Rich Oil. Food and Technol, 43: 1204-1212.

- Komaridah, Surajudin, dan D. Purnomo. 2007. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Koswara, S. 2004. Evaluasi Sensori dalam Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluarsa (Shelf life) Bahan dan Produk Pangan. Bogor, 1-2 Desember 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Koswara, S. 2005. Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek). [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com). Diakses pada 8 Juli 2022.
- Kusnandar, F. 2004. Aplikasi Program Computer sebagai Alat Bantu Penentuan Umur Simpan Produk Pangan: Metode Arrhenius. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluarsa (Shelf Life) Bahan dan Produk Pangan. Bogor, 1-2 Desember 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Maflahah I. 2010. Analisis proses pembuatan pati jagung (maizena) berbasis neraca massa. *Jurnal Embryo*. 7. 1.
- Muttaqin, B., T. Surti, dan I. Wijayanti. 2016. Pengaruh Konsentrasi Egg White Powder (EWP) Terhadap Kualitas Bakso dari Ikan Lele, Bandeng, dan Kembung. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(3): 9-16.
- Novitasari, R., Hermiza M. 2020. Pembuatan Bakso Ikan Gabus dengan Pemanfaatan Tepung Sagu yang Merupakan Potensi Lokal Sumber Daya Alam Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2): 71-78.
- Nugroho, H.C., Ulfah A., Laras R. 2019. Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Rucah dengan Penambahan *Transglutaminase* pada Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2): 47-55.
- Nuraini, V., Yannie A.W. 2020. Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Beras dengan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (Aslt) Melalui Pendekatan Arrhenius dan Kadar Air Kritis. *Jurnal Agroteknologi*, 14(2): 189-198.
- Obisaw C.O., Asante I.K., Annan E.K. 2004. Sensory Characteristics of Fufu Prepared with Cassava Roots (*Manihot Esculenta Crantz*) Stored in Polyethylene Sacks. *Int J Consumer Studies*, 28:14-17.
- Pande G., Akoh C.C. 2012. Enzymatic Synthesis of Trans-Free Structured Margarine Fat Analogs with High Stearate Soybean Oil and Palm Stearin and Their Characterization. Department of Food Science and Technology: University of Georgia, Athens.
- Prihmantoro, H., Indriani, Y.H. 2000. *Paprika Hidroponik dan Nonhidroponik*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Putranti R.T., Apri D.A., Akhmad S.F. 2020. Pengaruh Surimi dari Ikan Swaggi (*Priacanthus sp.*), Ikan Kurisi (*Nemipterus sp.*), dan Ikan Kuniran

(*Upeneus sp.*) terhadap Karakteristik Cumi-Cumi Analog. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pengolahan, 2(1): 43-53.

Rawdkuen S., Sai-Ut S., Khamson S., Chaijan M., Benjakul S. 2009. Biochemical and Gelling Properties of Tilapia Surimi and Protein Recovered Using an Acid-Alkaline Process. Food Chem, 112: 112-119.

Sanger, G. 2010. Mutu Kesegaran Ikan Tongkol selama Penyimpanan Dingin. Warta WIPTEK, 35: 1-2.

Saparinto, C. dan Diana H. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius.

Srihari, E., Farid S.L., Dian D., Natalia F. 2015. Ekstrak Bawang Putih Bubuk dengan Menggunakan Proses Spray Drying. Jurnal Teknik Kimia, 9(2): 62-68.

Suarti, B., U.R.B. Bara., M. Fuadi. 2016. Pembuatan Bakso Dari Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala*) Dengan Penambahan Putih Telur Dan Lama Perebusan. Agrium, 20(1): 308-313.

Wibowo, S. 2005. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Jakarta: Swadaya.

Widyaningsih, T. D dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. Surabaya: Trubus Agrisarana.