

## DAFTAR PUSTAKA

- Angga, WD. 2007. *Pengaruh metode aplikasi kitosan, tannin, natrium metabisulfid dan mix pengawet terhadap umur simpan bakso daging sapi pada suhu ruang*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- AOAC, 2016. *Official Methods Of Analysis of the association of official Analytical Chemist. Association Of Official Analytical Chemists. Wahington, DC*
- Asmidar., Syahrul., dan Sari, N. I. 2015. Pengaruh pemberian pewarna alami terhadap mutu bakso ikan patin (*Pangasius hypotalamus*) selama penyimpanan pada suhu dingin ( $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ). *Jurnal Online Mahasiswa* hal. 1-12.
- Astawan, M. 2008. *Lele Bantu Pertumbuhan Janin*. [http://wilystra2007.multiply.com/journal/item/62/Lele\\_Bantu\\_Pertumbuhan\\_Janin](http://wilystra2007.multiply.com/journal/item/62/Lele_Bantu_Pertumbuhan_Janin) (diakses pada tanggal 13 Juli 2021).
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Penerbit Swadaya: Depok
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 7266-2014 tentang Syarat Mutu dan Keamanan Bakso Ikan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3818-1995 tentang Bakso, Bagian 1: Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3819-1995 tentang Bakso, Bagian 2: Bakso Ikan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 3818-2014 tentang Bakso, Bagian 1: Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 7266-2014 tentang Bakso, Bagian 2: Bakso Ikan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bakar, A dan S. Usmiati. 2007. *Teknologi Pengolahan Daging*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Bernard, E., Bankole, N. O., Akande, G. R., Adeyemi, S., & Ayo-Olalus, C. I. (2010). Organoleptic characteristics, lengthweight relationship and condition factor of *Oreochromis Niloticus* in Egah River at Idah L.G.A Of Kogi State, Nigeria. *Journal of Food Safety*, 12: 62-70
- Buchori, D. 2017. *Peningkatan Produksi, Manfaat, dan Sustainability Biodiversitas tanaman Indonesia*. IPB Press. Bogor.
- Daniati, T. 2011. *Pembuatan bakso ikan cucut dengan bahan tambahan jenis tepung yang berbeda*. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Direktorat Jendral Perikanan Budidaya. 2010. *Sentra Produksi Perikanan Budidaya Tahun 2010*. Ditjen PB. Jakarta.

- Droge W. 2002. Free radicals in the physiological control of cell function. *Physiol Rev* [serial online] [disitasi bulan Maret 2009]; 82:47-95.
- Fatimah, N.E., dan Sari M. 2015. *Kilat Sukses Budidaya Ikan Lele*. Bibit Publisher. Jakarta.
- Aprilianti, N. 2016. Pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap kadar protein, kadar air, kadar betakaroten dan daya terima pada bakso ikan lele. [skripsi]. Fakultas kesehatan masyarakat. Universitas Jember. Jember
- Fitrayana, C. 2014. Pengaruh lama dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh herbal pare (*Momordica charantia* L.) [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Firahmi, N., Dharmawati, S., dan Aldrin M. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi* Vol. 1 (1) : 39-45.
- Giorgio, P. 2000. *Flavonoid antioxidant*. *Jurnal National Produk*. 63 : 1035-1045
- Idris, Libata, G., Omojowo, Samuel, F., Folake, O. P., Oluwaseun, A. C., & Onyebuchi, N. E. 2010. The effect of different concentrations of ginger on the quality of smoked dried catfish (*Clarias gariepinus*). *Nature and Science*, 8(4):59-63.
- Kusumawati, D.D; B.S. Amanto dan D.R.A. Muhammad. 2012. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 1(1): pp. 41-48.
- Listari, A., Syahrul, Suardi Loekman. 2014. The Study of Consumer Acceptance On Catfish (*Pangasius hypophthalmus*) Ball Added With Katuk (*Sauropus androgynus*) Leaves As A Colour Additive. *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*. Universitas Riau.
- Liu, S., Fan, W., Zhong, S., Ma, C., Li, P., Zhou, K., Peng, Z., & Zhu, M. 2010. Quality evaluation of traypacked tilapia fillets stored at 0°C based on sensory, microbiological, biochemical and physical attributes. *African Journal of Biotechnology*, 9 (5) : 692-701.
- Maharaja, L. 2008. *Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Marsigit, W., Marniza, Reza, Febi, Ayu, dan Monica. 2019. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan dalam suhu ruang terhadap mutu dodol pepaya. *Jurnal Agroindustri* 10 (1) : 57-67.

- Midayanto, D dan Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (4) : 259-267.
- Mudawanah, S. 1982. Tinjauan Produk-Produk dari Daging. Jurusan peternakan, Bogor.
- Mujiono, R. 1995. Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Sapi dan Domba Bagian Paha dan Lemusir. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Murniyati, Suryaningrum, D., Muljanah. I. 2013. *Membuat Filet Lele dan Produk Olahannya*. Penebar Swadaya Grup. Jakarta.
- Murniati, S.I., Cahyono, E., dan Kota, N. 2019. Analisis Mutu bakso Ikan Home Industry dan Komersial di Babakan Raya Bogor. *Jurnal FisteCH*. Vol 8 (1) : 7-11. Politeknik Negeri Nusa Utara. Sulawesi Uatara.
- Musdalifah, wendy alexander tanod. 2016. Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Bakso Ikan Lele Dengan Konsentrasi Daging Yang Berbeda. *Journal of Fisheries, Marine and Aquatic Science*, Volume 1 Nomor 1 ISSN 2541-0571. Sekolah Tinggi Perikanan dan Kelautan (STPL). Palu
- Nefri, Mery Sukmiwati, Sumarto. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) Terhadap Mutu Nugget Ikan Lele (*Clarias Batrachus*). *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan* ISSN : 2355-6900. Universitas Riau.
- Nugroho, L. Hartanto. 2021. *Struktur dan Produk Jaringan Sekretori Tumbuhan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Purnomo, H. dan Rahardiyana, D. 2008. Bakso (traditional Indonesian meatball) properties with postmortem conditional and frozen storage. *International food Research Jurnal* 16: (1).
- Putri, P. M. 2013. Hasil ekstraksi daun sirih hijau (*Piper betle* L.) sebagai pengawet alami pada bakso sapi [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Prasaja, Tifany, dkk. 2019. Analisis Kandungan Makronutrien Formula Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. vol. 5 (2)
- Pusat Studi Biofarmaka LPPM IPB dan Gagah Ulung. 2014. *Sehat Alami dengan Herbal: 250 Tanaman Herbal Berkhasiat Obat*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Rizki F. 2013. *The Miracle of Vegetables*. Agromedia Pustaka: Jakarta.

- Romana, A. 2017. Kajian Penambahan Tapioka Dan Kitosan Dalam Memproduksi Bakso Ikan Lele Bermutu SNI [skripsi]. Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Rukmana R, Harahap IM. 2003. *Katuk: Potensi dan Manfaatnya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rustaman. 2015. *Lele Ikan Favorit*. Putra Amanah Murni. Jakarta.
- Sadeli, A, R. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH (*1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl*) Ekstrak Bromelin Buah Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) [skripsi]. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta. Yogyakarta.
- Salanggon, Alismi M, Finarti, Wendy Alexander Tanod. 2017. Karakteristik Nilai Sensori Bakso Ikan Lele Dengan Formulasi Tepung Tapioka Dan Tepung Biji Nangka. *Prosiding Seminar Nasional Kelautan dan Perikanan III*. Universitas Trunojoyo Madura.
- Santoso, umar. 2021. *Antioksidan Pangan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S.M. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor.
- Soedibyoy, M. 1998. *Alam Sumber Kesehatan, Manfaat dan Kegunaan*. Balai Pustaka: Jakarta.
- Suparjo. 2010. Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi. Laboratorium Makanan ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi. Jambi.
- Suwanti, E., dan Kuswati. 2016. Pengaruh konsumsi ekstrak daun katuk terhadap kecukupan asi pada ibu menyusui di Klaten. *Jurnal Ilmu kesehatan* vol. 5 (2) : 132-135.
- Ulfa, S. 2016. Pengaruh penambahan jumlah dan perlakuan awal daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap sifat organoleptik bakso. *Jurnal Tata Boga* Vol. 5 (3): 83-90.
- Werdhasari, asri. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. Vol. 3 (2). 59-69.
- Widyaningsih, T. dan Murtini, E. 2006. *Alternative pengganti formalin pada produk pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Winoto, gievan angelline. 2011. Evaluasi Fisikokimiawi Dan Sensori Bakso Daging Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Pada Ikan Lele Yang Mendapat Perlakuan Supplementasi Ekstrak Herbal. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang
- Wiradimadja, R. 2019. Potensi tanaman katuk (*Sauropus androgynus* L. Merr) untuk meningkatkan kualitas intensitas warna kuning telur. *Lokakarya Nasional Pengembangan Jejaring Litkaji Sistem Integrasi Tanaman-Ternak*. Universitas Padjajaran: Bandung.
- Yokozawa, T., T. Nakagawa dan K. Kitani. 2002. Antioxidative activity of green tea polyphenol in cholesterol-fed rats. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50:3549-3.
- Yulianti, T., dan Cakrawati, D. 2017. Pengaruh penambahan ekstrak daun salam terhadap umur simpan bakso. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* vol. 11(2): 37-44.
- Yuniarti, T., Yudistira, A,N., Suhwardhan, H., dan Sumaryanto, H. 2010. Bakso Ikan Lele (*Clarias sp*) Aneka Warna Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah. *Prosiding Seminar Nasional Pengolahan Produk dan bioteknologi Kelautan dan Perikanan – I*

