

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, T, I. 2012. Mutu Fisik Dan Mikrostruktur Kamaboko Ikan Kurisi (*Nemipterus Nematophorus*) Dengan Penambahan Karaginan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 15(1), 17–26.
- Akbar, Novieta, I. D., & Fitriani. 2019. Efektivitas Penambahan Bahan Pengenyal yang Berbeda Terhadap Nilai Organoleptik dan pH Bakso Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Dan Industri Peternakan*, 5(2), 87–96.
- Akramzadeh, N., Ramezani, Z., Ferdousi, R., Akbari-adergani, B., & Mohammadi, A. 2020. Effect Of Chicken Raw Materials On Physicochemical And Microbiological Properties Of Mechanically Deboned Chicken Meat. *Veterinary Research Forum*, 11(2), 153–158.
- Alfatina, A., Prayitno, S. A., & Jumadi, R. 2023. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Sodium Tripolyphosphate (STPP) Pada Pembuatan KerpuK Ikan Payus. *Jurnal Sistem Dan Teknik Industri*, 3(4), 529–537.
- Ali, N. A., Wadli, & Hasdar, M. 2023. Pengaruh Kombinasi Bakso Daging Ikan Lele dan Daging Ayam dengan Penambahan Enzim Transglutaminase. *Journal Of Technology and Food Processing*, 03(01), 16–24.
- Alyani, F., Maruf, W. F., & Anggo, A. D. 2016. Pengaruh Lama Perebusan Ikan Bandeng (*chanos chanos forsk*) Pindang Goreng Terhadap Kandungan Lisin Dan Protein Terlarut Effect. *Jurnal Pengolahan & Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 88–93.
- Amaliyah, R., Hasrianti, Adiatma, R. Na., & Isra, V. N. 2015. *Pengolahan Mechanically Deboned Meat (MDM)*. Universitas Hassanudin, Makassar.
- Angka, S. L., & Suhartono, M. . 2000. *Bioteknologi Hasil Laut* (Institut Pertanian Bogor (ed.)). Pusat Kajian Sumber Daya Pesisir dan Lautan.
- Astutik, D. M. 2019. *Pengaruh Penambahan Tepung Kappa Karagenan Terhadap Tingkat Kekuatan Gel Dan Daya Terima Siomay Dari Surimi Ikan Kurisi (Nemipterus Nematophorus) The*. [Skripsi]. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Aulawi, T., & Ninsix, R. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengenyal Dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(2), 44–52.
- [BKPP] Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan DIY. 2012. Kandungan Nutrisi Pada Tepung Tapioka. Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan, Yogyakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI-3924-2009 Tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI-01-3818-2014 Tentang Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- Basuki, E., Widyastuti, S., Prarudiyanto, A., Saloka, S., Cicilia, S., & Amaro, M. 2019. *Kimia Pangan*. Mataram University Press. Mataram.
- Erwanto, Y., Suryanto, E., & Jumeri. 2007. Pemanfaatan Mikrobial Transglutaminase Dalam Pembuatan Bakso Dengan Bahan Dasar Daging Layu. *Buletin Peternakan*, 31(2), 82–93.
- Hasanah, U. 2013. *Formulasi Campuran Tepung Tapioka dengan Tepung Sagu dalam Pembuatan Bakso Sapi*. [Skripsi]. Universitas Islam Indragiri, Riau.
- Iryanto. 2001. *Pembuatan Sirup Glukosa dan Suspensi Pati Hasil Perasan Ubi Kayu Secara Enzimatis*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Jamil, S. N. A. 2016. Pengaruh penambahan tepung karagenan terhadap sifat kimia otak-otak ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Ilmu Perikanan*, 7(1), 12–21.
- Kartika, N. M. A., & Alimuddin. 2020. Nilai Gizi dan Organoleptik Bakso Daging Ayam Yang Ditambahkan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia gladiana*). *Jurnal Sains Teknologi Dan Lingkungan*, 6(2), 232–240.
- Kharisma, M., Dewi, E. N., & Wijayanti, I. 2016. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Yang Berbeda Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Sosis Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) The. *Jurnal Pengolahan & Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 44–48.
- Kurniawan, A. 2011. *Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso*. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Kurniawan, A. B., Al-Baarri, & Kusrahayu. 2012. Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air, dan Rendemen Bakso Ayam dengan Penambahan Karaginan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2), 23–27.
- Laksono, U. T., Suprihatin, Nurhayati, T., & Romli, M. 2019. Peningkatan Kualitas Tekstur Surimi Ikan Malong Dengan Sodium Tripolifosfat Dan Aktivator Transglutaminase. *JPHPI*, 22(2), 198–208.
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat Science*. Diterjemahkan oleh Prof. Dr. Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Liur, I. J. 2020. Kualitas Kimia dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional Kota Ambon. *Journal of Biology and Applied Biology*, 3(2), 59–66.
- Lufiana, B., Mokoolang, S., Korompot, I., Fahrullah, F., & Amin, M. 2023. Penggunaan Tepung Porang Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Fisik dan Hedonik Bakso Ayam. *Jurnal Peternakan Lokal*, 5(1), 8–15.
- Mahanani, W. 2018. *Bahan Ajar Kimia Pangan*. Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta.
- Mawarni, S. A., & Yuwono, S. S. 2018. Pengaruh Lama Pemasakan dan

- Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Lembaran Belimbing dan Apel. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(2), 33–41.
- Mayashopha, A. Y., Herfianita, F., & Sutrisno, A. 2015. Aplikasi Enzim Transglutaminase Pada Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1145–1151.
- Meutia, Y. R., & Hasanah, F. 2019. Standarisasi Industri Pengolahan Daging : Kaitan Antara Harmonisasi Standar, Regulasi, dan Kondisi Industri Pengolahan Daging di Indonesia. *Prosiding PPIS*, 4, 1–12.
- Mielnik, M. B., Aaby, K., Rolfsen, K., Ellekjær, M. R., & Nilsson, A. 2002. Quality of Comminuted Sausages Formulated From Mechanically Deboned Poultry Meat. *Meat Science*, 61, 73–84.
- Mussayadah, N., Abdiani, I. M., Imra, I., & Awal, S. N. 2020. Evaluasi Sensori Bakso Ikan Gulamah (*Johnius spp.*) dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(2), 20–26.
- 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.
- Ningrum, A. 2017. *Perubahan Sifat Fisikokimia Daging Post Mortem*. Kanal Pengetahuan Dan Informasi.
- Noviandari, P. 2022. *Pengaruh Perbandingan Tepung Gembili dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Bakso Ayam*. [Skripsi]. Universitas Pasundan, Bandung.
- Nugroho, H. C., Amalia, U., & Rianingsih, L. 2019. Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Curah Dengan Penambahan Transglutaminase Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 47–55.
- Nugroho, S. A., Dewi, E. N., & Romadhon. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Bakso Udang (*Litopenaeus 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), 39–46.
- Ohtsuka, T., Umezawa, Y., Nio, N., & Kubota, K. 2001. Comparison of deamidation activity of transglutaminase. *Food Chemistry and Toxic*, 66(1), 25–29.
- Perlo, F., Bonato, P., Teira, G., Fabre, R., & Kueider, S. 2006. Physicochemical and Sensory Properties of Chicken Nuggets With Washed Mechanically Deboned Chicken Meat. *Meat Science*, 72, 785–788.
- Petrak, K. B., Hraste, A., Lucic, H., Gottstein, Ž., Martina, Đ. G., Jakšić, S., & Petrak, T. (2011). Histological and Chemical Characteristics of Mechanically

- Deboned Meat of Broiler Chickens. *Veterinarski Arhiv*, 81(2), 273–283.
- Putra, A. S. U. 2019. *Analisis Sifat Fisika, Kimia, dan Organoleptik Bakso Ikan Lele dengan Penambahan Kappa Karagenan Sebagai Sumber Serat Pangan*. [Skripsi]. Universitas Brawijaya, Malang.
- Rahmawati, A. Y., & Sutrisno, A. 2015. Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1152–1159.
- Rena, D. K. 2010. *Pengaruh Pemakaian Beberapa Jenis Tepung Pada Level Berbeda Terhadap Nilai Gizi dan Organoleptik Bakso Itik Afkir*. [Skripsi]. Universitas Andalas, Padang.
- Risnoyatiningsih, S. 2008. Yellow Sweet Potato Starch Hydrolysis Into Glucose Enzymatically. *Jurnal Teknik Kimia*, 3(1), 215–223.
- Rosida, D. F. 2011. *Reaksi Maillard: Mekanisme Dan Peran Dalam Pangan Dan Kesehatan*. Yayasan Humaniora.
- Rosida, Yulistiani, R., & Awandhana, R. 2013. Kajian Kualitas Fisiko Kimia Dan Mikrobiologi Tempura Ikan Mujair Menggunakan Sodium Tripolyphosphate. *Jurnal Rekapangan*, 7(1), 123–139.
- Sani, R. S., Nisa, F. C., Andriana, R. D., & Maligan, J. M. 2014. Analisis Rendemen Dan Skinning Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut Tetraselmis Chuii. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 121–126.
- Saputra, M. A., Harini, N., & Anggriani, R. 2020. Kajian Sifat Fisikokimia Permen Jelly oleh Tiga Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) dan Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Karagenan dari Rumpun Laut (*Eucheuma cottoni*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 3(2), 110–128.
- Setiadi, P., Saerang, D. P., & Runtu, T. 2014. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Pada CV. Minahasa Mantap Perkasa. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 14(2), 70–81.
- Setyowati, E. 2017. *Karakteristik Mutu Fisikokimia Dan Sensori Kamaboko Ikan Lemuru (Sardinella sp.) Dengan Variasi Jenis Bahan Pengikat*. [Skripsi]. Universitas Jember, Jember.
- Sinaga, D. D., Herpandi, & Nopianti, R. 2017. Karakteristik Bakso Ikan Patin (*pangasius pangasius*) dengan Penambahan Karagenan, Isolat Protein Kedelai, dan Sodium Tripolyphospat. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 6(1), 1–13.
- Siregar, R. F. J., Santoso, & Uju. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia Kappa Karagenan Hasil Degradasi Menggunakan Hidrogen Peroksida. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3), 256–266.
- Skurtys, M., Juliarsi, & Rosya. 2010. Peningkatan Kualitas Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Peternakan*, 7(2), 62–69.

- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press.
- Sofyan, I., Ikrawan, Y., & Yani, L. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Sodium Tripoliposfat Terhadap Karakteristik Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 25–36.
- Susilo, A., Widyastuti, E. S., & Nurvikawati, Y. E. 2011. Kualitas Meat Block Puyuh dengan Bahan Pengikat Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(1), 34–43.
- Ulupi, N., Komariah, & Utami, S. 2005. Evaluasi Penggunaan Garam dan Sodium Tripoliphosphat terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 30(2), 88–95.
- Utomo, D., Wahyuni, R., & Wiyono, R. 2018. Pemanfaatan Ikan Gabus Menjadi Bakso Dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 38–55.