

## DAFTAR PUSTAKA

- Amaliah S, Munandar A, dan Haryati S., 2016. Pengaruh Penambahan Bubur Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Payus (*Elophawaiensis*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 6(1): 40-50.
- Ariffianto, T. 2010. Karakteristik Bakso Ikan Nila dengan Penambahan Karaginan Semi murni. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. 85 hal.
- Amaliah, S, dan Munandar A, dan Haryati., 2016. Pengaruh Penambahan Bubur Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* Jurnal Perikanan Dan Kelautan Seran banten: Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sultan Agen Tirtayasa. vol 6 Nomor 1 halaman 40-50.
- Andarwulan, Kusnandar, F., dan Herawati, D., 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat 285 hal
- Adawyah, R., 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT. Bumi Aksara, Jakarta. 176 hal.
- Anggadiredja, JT., 2011. Laporan Forum Rumput Laut. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Anggraeni, F. N., Suryaningsih, L., dan 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):55-66
- Astawan, M. 1999. Membuat Mi dan Bihun Cetakan I. Penebar Swadaya, Jakarta. 72 hal.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Koswa-ra, S., 2004. Pemanfaatan Iodi-um dan Serat Pangan dari Rum-put Laut untuk Peningkatan Ke-cerdasan dan Pencegahan Pe-nyakit Degeneratif. Laporan Ak-hir Penelitian Hibah Bersaing Ke 11 Tahun 2003 s/d 2004. LPPM IPB. Bogor. 90 hal.
- Astuti, 2007. Pendugaan beberapa Parameter Biologi Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelligerkanagurta*) yang di Daratkan di TPI Muara Angke, Jakarta Utara. Skripsi. Departemen Manajemen Sumberdaya Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Intitut Pertanian Bogor. Bogor. 54 hal.
- Atmadja, W. S., Kadi A., Sulistijo dan Rachmaniar. 1996., Pengenalan Jenis

Jenis

Rumput Laut Indonesia. Puslitbang Oseanologi. Jakarta- LIPI. 152 hal.

Astawan, M., Koswara, S., dan Herdiani, F., 2004. Kadar Iodium dan Serat Pangan Pada Selai dan Dodol [The Utilization of Seaweed (*Euचेuma cottonii*) to Increase Iodine and Dietary Fiber Contents of Jam and Dodol  
XV

Budi, 2013., Sukses Bisnis Bakso. Jakarta: Kriya Pustaka. 92 hal.

Darwin, P., 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Perpustakaan Nasional. Sinar Ilmu. 134 hal.

Dawa, U. P. L., 2000. Kajian kualitas bakso dari jenis daging ikan yang berbeda. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Kristen Artha Wacana.

Dewi, I. A. dan Imam, S., 2007. Aplikasi Metode AHP (Analytical Hierarchy Process) dalam Menganalisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Mutu Bakso Ikan Kemasan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8 (1): 19–25.

Djaali, 2008. Psikologi Pendidikan. Jakarta. Bumi Aksara. 138 hal.

Dwiyitno, 2011. Rumput laut sebagai sumber serat pangan potensial. *Squalen*. 6 (1) : 9-17

Fatmawati, Aqmal, A., dan Rampeng. 2018. Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Kappaphycusalvarezii*) Terhadap Tekstur Bakso Ikan Alu-Alu (Sphyraenagenie). *Jurnal Ecosystem*. 18 (1): 30-35.

Firahmi N, Dharmawati, S., dan Aldrin, M., 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang dibuat Dari Daging Sapi Dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Jurnal Alulum Sains dan Teknologi*. 1(3): 9-45.

Ganga, U., 2010. Investigasi Biologi Ikan Kembang India *Rastrelliger Kanagurta* (Cuvier) di Sepanjang Pantai Kerala Tengah dengan Referensi Khusus Untuk Pematangan, Makan dan Dinamika Lipid. Tesis. India. Universitas Sains dan Teknologi Cochin. 63(2): 33-41

Haryati S., Syarani, L, dan Agustini, W. T., 2006. Kajian Substitusi Tepung Ikan Kembang, Rebon Rajungan dalam Berbagai Konsentras iterhadap Mutu Fisika Kimiawi dan Organoleptik pada Mie Instan. *Jurnal Pasir Laut*. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. 16(1): 160-169.

- Herawati, dan Ahza, 2005. Penentuan Umur Simpanan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27(4): 124-130.
- Irmansyah, J., dan Kusnadi, 2009. Sifat Listrik Telur Ayam Kampung Selama Penyimpanan. *Media Peternakan*. *Jurnal Media Peternakan*. 32(1): 22-30.
- Jacqueline, P. Y. R. M., dan M. F. Ben, 2000. Kualitas telur. Jasa Ekstensi Koperasi, Lembaga Ilmu Pangan dan Pertanian Universitas Florida, Gainesville. *Jurnal Teknologi Pangan* 5(2):147-156.
- Kesuma, C. P., A. C. Adi, dan L. Muniroh, 2015. Pengaruh substitusi rumput laut *Eucheuma cottonii* dan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) terhadap daya terima dan kandungan serat pada biskuit. *Media Gizi Indonesia*. 10 (2) :146-150.
- Lawang, A.T., 2013. Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Sebagai Makanan Tambahan (Food Supplement). Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar. 96 hal
- Mardiyyah, Y. S dan C. H. Wijaya, 2012. Manggulu, pangan lokal berkalori tinggi yang kaya serat alami. *PANGAN*. 21 (3) :259-269.
- Miefthawati, N., Gusrina, L., dan Axena, F., 2013. Penetapan Kadar Kalsium pada Ikan Kembung Segar dan Ikan Kembung Asin Secara Kompleksometri. *Jurnal Analisis Kesehatan Klinika Sains* 1: 2-5
- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar. 259 hal.
- Nontji, A. 2005. Laut Nusantara. Djambatan. Jakarta. 356 hal.
- Nurfianti, 2007. Penggunaan Kitosan Sebagai Pembentuk Gel Dan Pengawet Bakso Ikan Kurisi (*Nemipterus Nematophorus*) Pada Penyimpanan Suhu Chilling. *Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor*. 125 hal.
- Muslikatin, 2012. Pengembangan Beras Ekstrusi (Extruded Rice) Kaya Serat Dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor 69 hal.
- Oktavia, N., 2017. Pengaruh Subtisi Ekstrat Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Bakso Ayam Afkir. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Nergi Padang Halamam 1-15 .
- Rajagukguk, dan Merlin. 2011, Pengaruh Kombinasi Tepung Tempe Kedelai Dan Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) Jantan Terhadap Kualitas Cookies. Thesis. Universitas Atmajaya Yogyakarta. 426-437 hal.
- Riansyah. A., Supriadi. A., dan Nopianti. R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu Dan

- Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (Trichogaster Pectoralis) Dengan Menggunakan Oven. *Jurnal, Fishtech*. 2 (1): 53-68
- Saluri, K., dan Tuvikene, R., 2020. Anticoagulant and antioxidant activity of lambda- and theta-carrageenans of different molecular weights. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*.
- Santosa, Andasuryani dan D. Kurniawan. 2016. Karakteristik tepung rumput laut *Eucheuma cottonii*. National Conference of Applied Sciences, Engineering, Business and Information Technology. 346-361 hal
- Santoso, J., Ling, F., dan Handayani, R. 2011. Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin Terhadap Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Pari (Trygon sp.) dan Ikan Kembung (Rastrelliger sp.). *Jurnal Akuatika*
- Sari, F., Rachmawanti, D., dan Rahadian, D. 2013. Kajian Karakteristik Sensori Dan Kimia Sala Lauak Dengan Bahan Dasar Beberapa Macam Ikan Dan Tepung Beras (*Oryza Sativa*) Sebagai Pelengkap Makanan Pada Anak Autis. *Jurnal Teknosains Pangan*
- Sjahmien, M., 1992. Penyelenggaraan makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bhratara.
- Standar Nasional Indonesia No 7266. 2014 persyaratan mutu bakso ikan. Dewan Standarisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia No 01-2891-1995. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Suprpti, M. L., 2005. Teknologi Pembuatan, dan Pemanfaatannya. Yogyakarta. Kanisius. Swadaya. Jakarta. Pengolahan Pangan. Kanisius Yogyakarta. Suprpti, L., 2003. Tepung Ubi Jalar
- Syahrir, 2011. Kajian Pertumbuhan Beberapa Jenis Ikan di Perairan Pesisir Kabupaten Kutai Timur. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Mulawarman Jl. Gunung Tabur No. 1 Kampus Gunung Kelua Samarinda. *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis* Vol. 19. No. 1, Oktober
- Syukrontyasputri, P., 2009. Pemanfaatan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* untuk meningkatkan kadar serat pangan selai mengkudu (*Morinda citrifolia*). Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Tamrin, Sadimantara, MS., 2014. Kadar Karaginan Terhadap Karakteristik Kimia Pasta Mete. *Jurnal Agriplus* (24)
- Taswir, 1993. Pembuatan sosis dan Bakso Ikan. Penerbit Pusat penelitian dan pengembangan Perikanan.
- Thariq, A. S., Swastawati, F., dan Surti, T., 2014. Pengaruh Perbedaan

Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) Terhadap Studi Teknolog Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Diponegoro. Semarang.

Ubaedillah, 2008. Kajian rumput laut *Euchema cottonii* sebagai sumber serat alternatif minuman cendol instan. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.

Wiadnya, DGR., 2012. Pengantar Ilmu Kelautan Dan Perikanan. Modul. Fakultas

Wibowo, S., 1997. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Cetakan III. PT.Penebar Swadaya, Jakarta. 84-88 hal

Wibowo, Y, Darmanto, dan A. D. Onggo, 2014. Pengaruh Cara Kematian dan Tahapan Penurunan Kesegaran Ikan Terhadap Kualitas Pasta Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*), *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*,3(3)pp : 95-103.

Winarno, F. G., 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar, Harapan. Jakarta. 68 hal

Winarno, F. G., 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 206s hal.

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. Institute Pertanian Bogor, Bogor. 251 hal.

Winarno. F. G, E. S. Wirakusumah, D. Fardiaz, S. Fardiaz dan T. Kusdinar. 1999. Kumpulan makanan tradisional I. Pusat Kajian Makanan Tradisional Perguruan Tinggi. 331 hal.

Winarno, F. G., 1997. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan.Jakarta

Wodi S, Trilaksani, W, Nurimala M. 2014. Perubahan Mioglobin Tuna Mata Besar Selama Chilling Storage. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*. 17(3) 214-223