

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliah S., Munandar A., dan Haryati, 2016. pengaruh Penambahan Bubur Rumpit *Kappaphycus alvarezii* Terhadap Karakteristikbakso ikan Payus (*Elopshawaiensis*). Jurnal Perikanan Dan kelautan 6(1):40:50
- Anggadiredja, J.,T., 2006. Laporan Forum Rumpit Laut. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Astawan, M., Koswara, S., dan Herdiani, F., 2024. Kdar Kodium dan Serat Pangan Pada Selai dan Dodol the Utilisation of seaweed (*Eucheuma cottonii*) to increase Iodine and Dietary Fiber Cotents of Jam and Dodol XV
- Amaliah S, Munandar A. dan Haryati., 2016 pengaruh Penambahan Bubur Rumpit *Kappaphycus alvarezii* Terhadap Karakteristikbakso ikan Payus (*Elopshawaiensis*). Jurnal Perikanan Dan kelautan 6(1):40-:50
- Aslan, L. M. 2008. Budidaya rumput Laut. Kanisius. Jogjakarta.
- Astuti. 2014. Pendugaan beberapa Parameter Biologi ikan kembung Lelaki (*Rastrelli gerkana gurta*) yang di Daratkan di TPI Muara Angke, Jakarta Utara. [skripsi]. Departemen Manajemen Sumber daya Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Intitut Pertanian Bogor.
- BPPT. 2011. Manfaat dan Pengolahan Rumpit Laut. Jurnal Pangan dan Agro Industri. 2 (3): 1-7.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 01-7266-2014. Syarat Mutu dan Keamanan Bakso Ikan. Jakarta.
- Dawa U. P. L 2000. Kajian Kualitas Bakso Dari Jenis Daging Ikan Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Kristen Artha Wacana.
- Dwiyitno.2011.Rumpit laut sebagai sumber serat pangan potensial. Squalen.6 (1): 9-17
- Darwin., 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Perpustakaan Nasional Sinar Ilmu. 134 hal
- Djaali, 2008. Psikologi Pendidikan. Jakarta. Bumi Aksara. 138 hal
- Fatmawati, AqmalA., dan Rampeng. 2018. Pengaruh Konsentrasi Rumpit Laut (*Kappaphy cusalvarezii*) Terhadap Tekstur Bakso Ikan Alu-Alu (*Sphyaenagenie*). Jurnal *Ecosystem* Volume 18, Nomor1.

- Hadinoto S, Joice P. M. K., Komers R. W. M., 2016. Karakteristik Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap Menggunakan Asap Cair dari Tempurung Kelapa. *Majalah BIAM*. 12 (1): 20-26.
- Haryati Sri., Syarani L., dan Agustini Winarni. 2006. Kajian Substitusi Tepung Ikan Kembung, Rebon Rajungan dalam Berbagai Konsentrasi Terhadap Mutu Fisika Kimiawi dan Organoleptik Pada Mie Instan. *Jurnal Pasirlaut*. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian.
- Irawati, A. 1994. Pengaruh Jumlah Air dan Waktu Ekstraksi terhadap Rendemen dan Mutu Tepung Rumput Laut dari Rumput Laut *Gracilaria sp.*. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan, IPB.
- Irmansyah, J dan Kusnadi. 2009. Sifat listrik telur ayam kampung selama penyimpanan. *Media Peternakan*. Diakses tanggal 8 januari 2015.
- Intarasirsirisawat, R., Benjakul, S., dan Visessanguan, W. 2011. Chemical composition of the roes from skpjsck, tongkol and bonito. *Food Chemistry*, 135(4), 3039-1334. [http: doi. Org](http://doi.org).
- Julianto, B.S., dan Badrudin. (2014). *Budidaya Rumput Laut - Gracilaria sp. Di Tambak*. ISBN 978-979-1461-37-5
- Jacqueline, P. Y. R., Miesand M. F., dan Ben. 2000. Kualitas telur. *Jasa Ekstensi Koperasi, Lembaga Ilmu Pangan dan Pertanian Universitas Florida*, Gainesvile.
- Kusuma, W.I., Santosa, G.W., dan Pramesti, R., 2013. Pengaruh Konsentrasi NaOH yang Berbeda Terhadap Mutu Agar Rumput Laut *Gracilaria verrucosa*, *Journal Of Marine Research*. 2 (2) Semarang: Universitas di Ponegoro. 120-129 Hal.
- Kesuma. C. P., A. C. Adi dan L. Muniroh, 2015. Pengaruh substitusi rumput laut *Eucheuma cottoni* dan jamur tiram (*Pleurotu sostreatus*) terhadap daya terima dan kandungan serat pada biskuit. *Media Gizi Indonesia*. 10(2):146-150 Hal.
- Lawang, A.T. 2013. Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Sebagai Makanan Tambahan (Food Supplement). Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Melati, S. R., 2017. Inovasi Pengembangan Pemanfaatan Buah Sukun (*Artocarpu altilis*) sebagai Tepung Rendah Kalori dengan Metode Pengeringan [Universitas Diponegoro].
- Maulana dan Sipahutar, 2022. Pengolahan Tahu Bakso Ikan Cakalang (*Kaitsuwonus Pelamis*) di UMKM Ariandi, Desa Waipo, Kelurahan Letuaru, Kota Masohi, Maluku Tengah, Program Studi Teknologi

Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Ahli Usaha Perikanan, Jl. AUP Pasar Minggu, Jakarta Selatan.

Mawarida, R. 2021. Analisis Dinamika Poulasi Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang Didaratkan di TPI Pondokdadap, Sendangbiru, Malang. Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang

Mustar. 2013 “ pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus Stristus*) Sebagai Makanan Supelmen (Food Supelmen)”. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin Makassar.

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 I*.

Maharaja, L. 2008. Penggunaan Campuran tepung tapioka Dengan tepung sagu dan Natrium nitrat dalam pembuatan Bakso daging sapi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara.

Moeljanto, 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta

Nontji, A., 2005. Laut Nusantara. Djambatan. Jakarta

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.

Oktavia, 2017. Pengaruh Subtisi Ekstrat Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Bakso Ayam Afkir. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Nergi Padang. 1-15 Hal

Permadi, A., Wulansari, D., Tanjung, A., dan Aripudin. (2019). Pengaruh Penambahan *Gracilaria* sp. Terhadap Mutu Sosis Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Pelagicus*, 1(2), 63–70.

Pratiwi, 2013. Pemanfaatan Telur Pecampuran Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stick Ikan. Skripsi Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Universitas Negeri Samarang.

Payong, 2020. Karakteristik Mutu Bakso ikan Cakalang (*Kasuwonus Pelami*) Dengan penambahan tepung rumput Laut. (*Eucheuma cottonii*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Kristen Artha Wacana.

Rajagukguk dan Merlin. 2011. Pengaruh Kombinasi Tepung Tempe Kedelai Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) Jantan

- Terhadap Kualitas *Cookies*. Thesis. Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Rahmawati, 2014. *Statistika Teori dan Praktek Edisi II*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. Hal 1–65.
- Suryaningrum, T.D. Murtini, S. Wibowo dan M. Suherman. 1994. Kajian Sifat Fisik dan Organoleptik Tepung dari Rumput Laut *Gracilaria Tambak*. *Jurnal Pasca panen Perikanan* (83):1-12.
- Santosa, Andasuryani dan D. Kurniawan. 2016. Karakteristik tepung rumput laut *Eucheumacot tonii*. *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 Sensoris Dan Kimia Sala Lauak Dengan Bahan Dasar Beberapa Macam Ikan Dan Tepung Beras (*Oryza Sativa*) Sebagai Pelengkap Makanan Pada Anak Autis. *Jurnal Teknosains Pangan*
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi daging Ikan. UGM Pres. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia No 7266. 2014 Persyaratan Mutu Bakso Ikan. Standar Nasional Indonesia No01-2891-1995. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Surahman dan P. R., E. 2016. Pendugaan Daerah Penangkapan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Berdasarkan Sebaran Klorofil-a, salinitas Perairan, dan Suhu Permukaan Air laut di Perairan Kota Ternate Menggunakan Metode Penginderaan Jauh. *Jurnal Tcheno*, Vol 5 No. 1 (mei 2017).
- Suprpti, M. L., 2005. Teknologi Pengolahan Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan* 5(2):147-156.
- 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

- Setiaboma, W., Desnilasari, D., Iwansyah. A.,C., D.,P., Sholichah, E., Herminiati, A.(2021). Karakterisasi kimia dan uji organoleptik bakso ikan Payng (*Arius thalassinus*, Ruppell) Dengan Penambahan daun kelor segar dan kukus jurnal Bisantara.
- Syukrontyas Putri. P. 2009. Pemanfaatan Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* Untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan Selain Mengkudu (*Morinda citrifolia*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Sipahutar, Yuliati H, Muhamad R, dan Tina F, C, Panjaitan, 2020. “Pengaruh Penambahan Karagenan *Eucheuma Cottonii* Terhadap Karakteristik Ekado Ikan Nila.” Aurelia Journal 2(1):1. doi: 10.15578/aj.v2i1.8929.
- Santoso, H.B., 2000. *Bawang Putih*. Edisi ke-12 Yogyakarta“Kanisius.
- Setiaboma, W.,(2021). Karakterisasi kimia dan uji organoleptik Bakso Ikan Mayung (*Arius thanlassinus*, Ruppell) dengan tongkol dan rumput laut. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 22(2), 190-190.
- Thariq, A. S., Swastawati, F., dan Surti, T., 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelligersp*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami). Program Studi Teknolog Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Diponegoro.Semarang.
- Ubaedillah. 2008. Kajian Rumput Laut *Euchema cottonii* Sebagai Sumber Serat Alternatif Minuman Cendolinstant. Tesis. Sekolah Pasca sarjana Institut Pertanian Bogor.
- USDA National Nutrient Database for Standar Reference. 2009 *Milk fish ListsNutrition*.
- Wiadnya, DGR. 2012. Pengantar Ilmu Kelautan dan Perikanan. Modul. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Brawijaya
- Winarno, F. G., 1996. Teknologi Pengolahan Rumput laut. Pustaka Sinar, Harapan. Jakarta 68 hal
- Winarno, F. G., 1997 Kimia Pangan. Pusat Pengembangan Tenologi Pangan. Institute Pertanian Bogor, Bogor. 251 hal
- Wisnu R., dan Nurhayati, 2020. Analisa Komposisi Nutrisi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Dipulau karimunjava Dengan Proses Pengeringan Berbeda.
- Wibowo, S. 2066. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging . Penebar swadaya Jakarta.

- Winarno F. G., 2014. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wibowo, S., 1997. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Cetakan III.PT. Penebar Swadaya, Jakarta
- Yanuari R. Nurjanah, Anwar E, dan Pratama G., 2017. Kandungan senyawa Penangkal Sinar Ultraviolet dari Estrak Rumput laut *Euclima cottonii* dan *turbinaria conoides*. *Biosfera*. 34(2):51-58
- Yaska, I., Ni Made Yusa, dan N. L. Yusasrini, 2017. "Pengaruh Rasio Tapioka Dengan Rumput Laut *Gracilaria* Sp. Terhadap Karakteristik Sosis Ikan Lemuru." *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*