

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulah, A. 2000.** Panduan Makmal Penilaian Sensori. Penerbit University Kebangsaan Malaysia, Bangi.
- Ackman, R. G. 1980.** Fish Lipids, In: Connell, J.J. (ed.), *Advances in Fish Science and Technology*. Fishing News. Farham. P 86.
- Adawyah, R. 2007.** Pengolahan dan Pengawetan Ikan : PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Adelina, F. 2005.** Pengaruh Penambahan *Eucheuma spinosum* dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Pembuatan Selai Nenas. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta. Padang.
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 1989.** Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Agustini, T. W. dan F. Swastawati. 2003.** Pemanfaatan Hasil Perikanan sebagai Produk Bernilai Tambah (*Value-Added*) dalam Upaya Penganekaragaman Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 15 (1) : 75-81.
- Almatsier, S. 2009.** Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Astawan, M. 2008.** Khasiat Warna Warni Makanan. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Astuti, E. F. 2009.** Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor.
- Auliana, R. 2001.** Gizi dan Pengolahan Pangan. Penerbit Adicita. Yogyakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1994.** Tepung Tapioka. SNI 01-3451-1994. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- _____. **1995.** Bakso Ikan. SNI 01-3819-1995. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- _____. **2006.** Persyaratan Mutu dan Keamanan Bakso Ikan. SNI 01-7266.1-2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

- Berghe, J-P. Dan G. Branathan. 2005.** Fatty Acids from Lipids of Marine Organisms: Molecular Biodiversity, Roles as Biomarkers, Biologically Active Compounds, and Economical Aspects. *Adv. Biochem. Engin/Biotechnol.*96 :49-125.
- Brookfield Engineering, 2005.** Texture Analyzer User Manual. Middleboro. USA.
- Dalimartha, S. 2001.** Resep Tumbuhan Obat untuk Menurunkan Kadar Kolesterol, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Daniati, T. 2005.** Pembuatan Bakso Ikan Cucut dengan Bahan Tambahan Jenis Tepung yang Berbeda. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- deMan, J. M. 1997.** Kimia Makanan Edisi Kedua. Penerbit : ITB Bandung.
- Departemen Kelautan dan Perikanan. 2006.** Pedoman Umum Kelembagaan Tempat Pelelangan Ikan. Direktorat Pemasaran Dalam Negeri. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan : Departemen Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Dian, W. 2004.** Pengaruh Penambahan Kedelai terhadap Mutu Burger Ikan Nila. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta. Padang.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1995.** Daftar Komposisi Bahan Makanan : Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Efendi, Y. 2013.** Mikrobiologi Hasil Perikanan. Bung Hatta University Press. Padang.
- Hadisoeganda, W. W. 1996.** Bayam: Sayuran Penyangga Petani di Indonesia.
- Hadiwiyoto. 1993.** Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I. Penebar. Liberty. Yogyakarta.
- Hardoko. 1994.** Pembuatan Fish Cake (Kamaboko) dari Daging Ikan Tengiri dengan Tepung Gandum dan Tepung Sagu. *Buletin Ilmiah Perikanan.* Faperik Unibraw Malang, III : 63-72.
- Heruwati E. S. 2002.** Pengolahan Ikan secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan, *Jurnal Litbang Pertanian.* 21(3).

- Ilyas, S. 1983.** Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid 1. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Ingram, J. S. 1975.** Standards, Specifications and Quality Requirements For Processed Cassava Products. *Report G102*. London, U.K. Tropical Development Research Institute.
- Lewis, Y. S. 1984.** Spices and Herbs for the Food Industry. Orpington, England : Food Trade.
- Linder. and C. Maria. (editor). 1985.** Biokimia, Nutrisi, dan Metabolisme, Penerjemaah: Aminuddin Parakkasi. UI-Press: Jakarta.
- Lisa, M. Maharaja. 2008.** Penggunaan Campuran Tepung Tapioka dengan Tepung Sagu dan Natrium Nitrat dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Fakultas Pertanian. Medan. Skripsi. Universitas Sumatra Utara.
- Lumba, R. 2012.** Kajian Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Umbi Daluga (*Cyrtosperma merkusii* (Hask Schott)). Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Mardiah, A dan Y. Efendi. 2014.** Modul Praktikum Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1. ISBN-978-602-7805-26-2. Bung Hatta University Press. Padang.
- Moeljanto. 1992.** Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Muchtadi, D. dan B. Anjarsari. 1996.** Penanganan Pasca Panen dalam Meningkatkan Nilai Tambah Komoditas Sayuran. Balai Penelitian Tanaman Sayuran Bekerjasama dengan Penghimpunan Fitopatologi Indonesia Komda Bandung dan CIBA Plant Protection.
- Muzarnis, E. 1974.** Pengolahan Daging. Cetakan Pertama. CV. Yasaguna. Jakarta.
- Olivia, S. 2007.** Pengaruh Penambahan Tepung Karaginan dari Rumput Laut *Eucheuma spinosum* Terhadap Mutu Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta. Padang.
- Raghuramulu, N. K., N. Madhawan. and S. K. Sundaran. 1983.** A Manual of Laboratory Technique. National Institute of Nutrition, Hyderabad, India.
- Rahayu, W. P. 2001.** Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, Bogor.

- Rompis, J. E. G. 1998.** Pengaruh Kombinasi Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi terhadap Sifat Fisik, Kimia serta Palatabilitas Sosis Sapi. Tesis. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rukmana, R. 1995.** Bertanam Wortel. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Saanin, H. 1984.** Buku Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Penerbit Bina Cipta, Jakarta.
- Samsudin, R. 2003.** Pengaruh Penggorengan terhadap Kualitas Protein Beberapa Jenis Ikan. Skripsi. IPB, Fakultas Pertanian. Bogor.
- SNI. 1992.** Bakso Ikan. SNI 01-2891-1992. Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- SNI. 1995.** Bakso Ikan. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soekarto, S. 1990.** Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Sediaoetama, A. D. 1999.** Ilmu Gizi. Dian Rakyat, Jakarta.
- Soewito. 1989.** Bercocok Tanam Wortel. Titik Terang, Jakarta.
- Steel, R. G. D. and J. H. Torrie. 1989.** Prinsip dan Prosedur Statistik. PT. Gramedia, Jakarta.
- Subeki. 1998.** Pengaruh Cara Pemasakan Terhadap Kandungan Betakaroten Beberapa Macam Sayuran Serta Daya Serap dan Retensinya pada Tikus Percobaan. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Penelitian. 2(2), 1-9.
- Sudarmadji, S., Haryono. dan B, Suhardi. 1997.** Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Edisi keempat, Liberty, Yogyakarta.
- Sugiarto. 1988.** Nila. Penebar Swadaya, 105 hlm. Jakarta.
- Sumantadinata, K. 1981.** Pengembangan Ikan-ikan Pemeliharaan di Indonesia. Jakarta, Sastra Huday.
- Suprapti, L. 2003.** Teknologi Pengolahan Pangan: Pembuatan Tempe. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suprapti, L. 2003.** Tepung Ubi Jalar (Pembuatan dan Pemanfaatannya). Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

- Suparti, L. 2013.** Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sutomo, B. 2009.** Sukses Bisnis Bakso. Penerbit Karya Pustaka. Jakarta.
- Suzuki, T. 1981.** Fish and Krill Protein : Processing Technology. London : Applied Science Publisher, Ltd.
- Purukan, O. P. M. 2013.** Pengaruh Penambahan Bubur Wortel (*Daucus carota*) dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Bakso Ikan Gabus. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Sulawesi: Universitas Sam Ratulangi.
- Puspitasari, D. 2008.** Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut pada Pembuatan Bakso. *Skripsi* Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Wibowo, S. 1999.** Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Wibowo, S. 2009.** Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997.** Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wirjatmadi, B. M. Adrianti, dan S. Purwati. 2002.** Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) dalam Meningkatkan Nilai Kandungan Serat dan Yodium Tepung Terigu dalam Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Penelitian Medika Eksakta*. 13 (1) : 11-17.
- Wulandhari, N. W. 2007.** Optimasi Formulasi Sosis Berbahan Baku Surimi Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Penambahan Karagenan (*Eucheuma* sp.) dan Susu Skim untuk Meningkatkan Mutu Sosis. *Skripsi*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Yusra, dan Y. Efendi, 2010.** Dasar-dasar Teknologi Hasil Perikanan. Bung Hatta University Press. Padang.