

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2009). *Prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta: Gramedia pustaka utama.
- Asp, et al. (1983). *Rapid enzymatic Assay of Insoluble and Soluble Dietary Fiber*.
Didalam Spiller, G.A. (ed). 2005. *Handbook of Dietary Fiber in Human Nutrition*. 3rd Ed. New York: CRC Press.
- Astuti dan Naufalin. (2013). Formulasi dan Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Sensori Bakso Jamur Tiram Putih dengan Penambahan Rumput Laut Jenis *Euchema Cottonii* dan Pati Singkong. *Jurnal Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Jendral Sudirman*.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). *Bakso Ikan (SNI 01-3818-1995)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bayu. (2012). Karakteristik Fisik Kimia Gel Daging Lumat Dan Bakso Dari Daging Lumat Ikan Layaran. *Jurnal Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Jendral Sudirman*.
- Cahyana. (1999). *Jamur Tiram: Pebibitan, Pembudidayaan, Analisis Usaha*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Cahyono, A. (2013). Kadar Protein Dan Uji Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Komposisi Daging Sapi. *Jurnal Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Candra. (2014). Pemanfaatan Karagenan (*Euchema Cottoni*) Sebagai Emulsifier Terhadap Kestabilan Bakso Ikan Nila (*Oreochromis Nilotichus*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. Diponegoro.

- Claus et al, (1990). Processed Meats Poultry Seafood. Springer Science and Business Media Dordrecht. *Journal Food and Nutrition*.
- Damuningrum. (2005). Mempelajari Karakteristik Ikan Nila Dengan Penambahan Bubuk Flavour dari Ekstrak Kepala Udang Windu. *Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor*.
- Deman. (2000). *Kimia Makanan*. Bandung: ITB-Press.
- Dewi dan Mustika. (2012). *Bahan Pangan, Gizi, dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Departement Kesehatan Republik Indonesia. (2013). Angka Kecukupan Gizi. Juni 12, 2016. <http://www.gizi.depkes.go.id>.
- Dinas Perikanan dan Kelautan. (2010). Produksi Ikan Mujair. Mei 5, 2016 <http://www.kkp.go.id>.
- Dinas Perikanan dan Kelautan. (2016). Konsumsi Ikan Di Indonesia. Agustus 28, 2016 <http://www.kkp.go.id>.
- Djaeni. (2005). *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Dwi. (2012). Karakteristik Fisik Kimia Gel Dan Bakso Dari Surami Ikan Layaran (*Istiophorus sp.*) frekuensi pencucian dua kali. *Jurnal Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Jendral Sudirman*.
- Effendi, Supli. (2009). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Elviera, G. (2000). Pengaruh Pelayanan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Farahita. (2012). Karakteristik kimia caviar nilem dalam perendaman campuran larutan asam asetat dengan larutan garam selama penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 6-1.
- Fardiaz. (2000). Mikrobiologi Pangan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas IPB. Bogor.
- Ferguson dan Philip. (1999). *Wheat Bran and Cancer The Role of Dietary Fiber*. *Journal Asia Pasific J Clin Nurt*.4-3.
- Froese dan Pauly. (2007). *Oreochromis mossambicus*. *Journal of Fish Base*. 22-37.
- Handarsari. (2010). Analisis Kadar Zat Gizi, Uji Cemarkan Logam Dan Organoleptik Pada Bakso Dengan Substituen Ampas Tahu. *Jurnal Teknologi Pangan. Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Makasar*.
- Hayati. (2009). Sifat Organoleptik Pada Pembuatan Bakso. *Jurnal Teknologi Pangan. Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Makasar*.
- Joseph. (2002). Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita. *Jurnal Teknologi Pangan. Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Makasar*.
- Karyadi. (2005). *Pengantar Agronomi*. Jakarta: Gramedia.
- Kharisma. (2013). Pengaruh Substitusi Ikan Tongkol Dengan Jamur Tiram Terhadap Nilai Organoleptik, Kadar Protein, Kadar Lemak, Kadar Serat Bakso Jamur Tiram. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 5-1.

- Kuntari. (2015). Kombinasi Tepung Tapioka Dan Karaginan (*Eucheuma Cottonii Doty*) Pada Proses Pembuatan Bakso Nabati Dari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan Universitas Brawijaya Malang*. 4-1.
- Lisa, *et al.* (2008). Pengaruh Penambahan Kappa-Karagenan Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila Dan Bakso Ikan Lele Dumbo. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 6-1.
- Luksita. (2013). Kandungan Kalsium Dan Karbohidrat Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Sp.*). [Skripsi]. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Luna. (2012). Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*). Mei 5, 2016 <http://www.fishbase.org/summary/Oreochromis-mossambicus.html>.
- Meilani. (2014). Kandungan Protein, Lemak, Populasi Bakteri, dan Sifat Organoleptik Pada Bakso Ikan Dengan Berbagai Dosis Bawang Putih (*Allium Sativum*). *Jurnal Universitas PGRI Semarang*.
- Meloan and Pomeranz. (2005). *Food Fiber Analysis*. *Journal Oxford University*. *New York*.
- Moehyi dan Sjahmien. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Muchtadi. (2009). *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Jakarta: Alfabeta.
- Novita. (2014). Pengaruh Proporsi Gluten dan Jamur Tiram Terhadap Mutu Organoleptik Bakso Nabati. [Skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.

- 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*.
- Pandisurya. (1990). Pengaruh Jenis Daging Dan Penambahan Tepung Terhadap Mutu Bakso. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Parjimo dan Agus Andoko. (2007). *Budi Daya Jamur*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Permatasari dan Wina Anugraha. (2002). Kandungan Gizi Bakso Campur Daging Sapi Dengan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Pada Taraf Yang Berbeda. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor*.
- Piliang dan Djojosoebagio. (2005). Fisiologi Nutrisi. Edisi Kedua. Jakarta: UI Press.
- Prahastuti. (2001). Tinjauan Literatur Jamur: kandungan Kimia dan Khasiat. *Jurnal Pusat Dokumentasi dan Informasi Ilmiah Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia*.
- Purnomo, H. (1990). Kajian Mutu Bakso Daging, Bakso Urat, Dan Bakso Aci Di Bogor. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor*.
- Purwanti, *et al.* (2014). Kandungan Protein, Lemak, Serat, Populasi Bakteri, Dan Sifat Organoleptik Pada Bakso Ikan Rucah Dengan Berbagai Dosis Bawang Putih (*Allium Sativum*). *Jurnal Universitas PGRI Semarang*.
- Sarwono. (2000). *Penelitian Organoleptik*. Yogyakarta: Rhineka Cipta.

- Soediaoetama. (2005). *Imu Gizi II*. Jakarta: Gramedia.
- Soekarto. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Soesanto. (2004). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Steel dan Torrie. (2013). Pengaruh Subtitusi Daging Tongkol Dengan Jamur Tiram Putih Terhadap Nilai Organoleptik Bakso Jamur Tiram. *Jurnal Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Jendral Sudirman*.
- Streiner. (1989). *Health Measurement Scales a practical guide to their development and use. Journal Oxford university. New york* .
- Sudarmadji, S. (2007). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi I. Cetakan Pertama*. Yogyakarta: Liberty.
- Sugiharti. (2009). Pengaruh Perebusan Dalam Pengawet Asam Organik Terhadap Mutu Sensori Dan Umur Simpan Bakso. [*Skripsi*]. Departemen Gizi Masyarakat Dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Suklan. (1993). *Pangan dan Konsumen*. Jakarta: EGC.
- Sunarlim. (1992). Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripoliphospat Terhadap Perbaikan Mutu. [*Tesis*]. Bogor: Program PascaSarjana, InstitutPertanian Bogor.

- Wagiyono. (2003), Menguji Kesukaan Secara Organoleptik. *Jurnal Pengembangan Kurikulum Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional*.
- Wattimena. (2013). Kualitas Bakso Daging Ayam dan Jantung Pisang Dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Webb A, M. Maughan and M. Knott. (2007). Pest fish profiles *Oreochromis mossambicus* - *Mozambique tilapia*. *James Cook University, Australia*. 12.
- Wibowo, Singgih (2006). *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Swadaya.
- Widyaningsih dan Murtini. (2006). *Alternative Pengganti Formulin Pada Produk Pangan*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Winarno. (2005). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno dan Rahayu. (2006). *Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminasi*. Jakarta: Sinar Harapan.
- Winarti Zahiruddin, dkk. (2008). Pemanfaatan Karagenan dan Kitosan dalam Pembuatan Bakso Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) pada Penyimpanan Suhu Dingin dan Beku. *Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor*.