

DAFTAR PUSTAKA

- Agustian, A. I. (2013). *Pengaruh Persentase Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Kerang Dara*. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Ahmadi, K., Afrila, A., & Adhi, W. I. (2007). Pengaruh Jenis Daging dan Tingkat Penambahan Tapioka yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso. *Buana Sains Volume VII*, 139-144.
- Al Chusein, A. F., & Ibrahim, R. (2012). Lama Perendaman Daging Kerang Dara Rebus Dalam Larutan Larutan Alginat Terhadap Pengurangan Kadar Kadmium. *Jurnal Sainstek Perikanan Volume VIII No.1*, 20-26.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- AOAC International. (2005). *Official Methods of Analysis*. Arlington: Association of Analytical Communities.
- Astuti, E. P. (2009). *Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso Dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Asyahari, F. (1993). *Pengaruh Cara Perebusan dan Persentase Kanji Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Bakso Daging Sapi*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Bahar, B. (2006). *Panduan Praktis Memilih dan Menangani Produk Perikanan*. Jakarta: Buana Printing.
- Bogasari;. (2016, September 6). *Seputar Tepung Terigu*. Retrieved from Bogasari: www.bogasari.com/product/seputar-tepung-terigu
- Bourne, M. C. (1982). Effect of Temperature on Firmness of Raw Fruits and Vegetables. *Journal of Food Science*, 440-444.
- BSN. (1995). *SNI 01-3818 Bakso Daging*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- BSN. (1995). *SNI 01-3819 Bakso Ikan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Cahyono, A. (2013). *Kadar Protein dan Uji Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Komposisi Daging Sapi dan Jamur Merang yang Berbeda*. Solo: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Crichton, N. (2001). Visual Analogue Scale. *Journal of Clinical Nursing*, 706.

- Dalilah, E. (2006). *Evaluasi Nilai Gizi dan Karakteristik Protein Daging Sapi dan Hasil Olahannya*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Daluningrum. (2009). *Penapisan Awal Komponen Bioaktif Dari Kerang Darah (Anadara granosa) Sebagai Senyawa Antibakteri*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Darmono. (1995). *Logam Dalam Sistem Biologi MakhluK Hidup*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Darmono. (2001). *Lingkungan Hidup dan Pencemaran*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Djazuli, N., Wahyuni, M., Monintja, D., & Purbayanto, A. (2009). Modifikasi Teknologi Pengolahan Surimi Dalam Pemanfaatan "by-catch" Pukat Udang di Laut Arafura. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia Volume XII No.1*, 17-30.
- DJPB-KKP;. (2015, Oktober 21). *Budidaya Rumput Laut dan Kekerangan Dukung Poros Maritim Nasional*. Retrieved from Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia: <http://www.djpb.kkp.go.id>
- Fadlan, F. (2001). *Mempelajari Pengaruh Bahan Pengisi dan Bahan Tambahan Pangan (BTP) Terhadap Mutu Fisik dan Organoleptik Daging Sapi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- FAO;. (2012). *Species Fact Sheets: Anadara granosa*. Retrieved from Food and Agriculture Organization of the United States: <http://www.fao.org>
- Fauzi, M. (2016). *Uji Hedonik, Nilai Gizi, dan Lama Simpan Bakso Berbahan Dasar Ikan Mujair dan Jamur Tiram*. Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Haliza, W., Kailaku, S. I., & Yuliani, S. (2012). Penggunaan Mixture Response Surface Methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. Bogor: *Jurnal Pascapanen Volume IX No. 2*, 96-106.
- Hardinsyah. (2014, Januari). *Angka Kecukupan Gizi (AKG) 2013*. Retrieved from Himpunan Mahasiswa Gizi Institut Pertanian Bogor: <http://himagizi.lk.ipb.ac.id/files/2014/01/AKG2013-Hardin-Final-Edit-bersama.pdf>
- Hardoko, H. (2005). *Pembuatan Fish Cake (Kamaboko) Dari Daging Ikan Tenggiri Dengan Tepung Gandum dan Tepung Sagu*. Malang: Universitas Brawijaya.

- Hasrati, E., & Rusnawati, R. (2011, Maret). Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas Terhadap Tekstur Dan Citarasa Bakso Daging Sapi. *Agromedia*, 17-31
- Hastono, S. P., & Sabri, L. (2006). *Statistik Kesehatan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Hayati, A. (2012). *Pengaruh Perendaman Asam Organik Terhadap Kelarutan Mineral Kerang Darah*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hayyuningsih, D. R., Sarbini, D., & Kurnia, P. (2009). Perbedaan Kandungan Protein, Zat Besi, dan Daya Terima Pada Pembuatan Bakso Dengan Perbandingan Jamur Tiram dan Daging Sapi yang Berbeda. *Jurnal Kesehatan Volume I No. 2*, 1-10.
- Hendrawan, B. (2005). *Kemampuan Pembentukan Gel Surimi Daging Merah Ikan Tuna Dengan Perlakuan Frekuensi Pencucian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hermanianto, J., & Aulia. (2001). Pengembangan Aroma dan Cita Rasa Bakso Dengan Penggunaan Flavor. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Volume XII No.2*, 102-107
- Hermanianto, J., & Andayani, R. Y. (2002). Studi Perilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Preferensi Konsumen Di Wilayah DKI Jakarta. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Volume XIII No.1*, 1-10.
- Hermawan, U. E., & Setyawan, A. D. (2003). Review: Senyawa Organosulfur Bawang Putih (*Allium sativum* L.) dan Aktivitas Biologinya. *Jurnal Biofarmasi Volume I No.2*, 65-76.
- Huang, S. C., Shiau, C. Y., Liu, T. E., Chu, C. L., & Hwang, D. F. (2005). Effects of Rice Bran on Sensory and Physico-Chemical Properties of Emulsified Pork Meatballs. *Meat Science Volume LXX No.4*, 613-619.
- Huda, N., Shen, Y. H., Huey, Y. L., Ahmad, R., & Mardiah, A. (2010). Evaluation of Physico-Chemical Properties of Malaysian Commercial Beef Meatballs. *American Journal of Food Technology Volume V No.1*, 13-21.
- Hsu, S. Y., & Chung, H. Y. (2001). Effects of K-Carragenan, Salt, Phosphate and Fat on Qualities of Low Fat Emulsified Meatballs. *Journal of Food Engineering Volume XLVII No.2*, 115-121.
- Ikhtiansyah, Y. G., Armandari, I., Supriyati, M. D., & Sulistyorini, E. (2014). *Bawang Putih (Allium sativum L.)*. Retrieved from Cancer Chemoprevention Research

Center (CCRC) Universitas Gajah Mada:
http://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/page_id=441

- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Tepung-tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Panel Gizi dan Makanan Volume XXXV No. 1*, 13-22.
- Ismail, I., Huda, N., Ariffin, F., & Ismail, N. (2010). Effects of Washing on the Functional Properties of Duck Meat. *International Journal of Poultry Science Volume IX No.6*, 556-561.
- Kaho, J. R. (2015). *Ini Sejarah Terciptanya Bakso yang Sering Kamu Makan, Mengharukan lho!* Retrieved from Brilio: <http://www.brilio.net/life>
- Karthikeyan, M., Dileep, A. O., & Shamasundar, B. A. (2006). Effect of Water Washing on the Functional and Rheological Properties of Proteins from the Threadfin Bream (*Nemiptherus japonicus*) Meat. *International Journal of Food Science and Technology Volume XLI No.9*, 1002-1010.
- Mahmud, M. K., Hermana, Zulfianto, N. A., Apriyantono, R. R., Ngadiarti, I., Hartati, B., . . . Tinexcellly. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Muchtadi, D. (2010). *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung: Alfabeta.
- Muhajir, A. (2009). *Studi Kandungan Logam Berat Kadmium Pada Kerang Dara Dari Beberapa Pasar Di Kota Malang*. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Nurjanah, Zulhamsyah, & Kustiyariyah. (2005). Kandungan Mineral dan Proksimat Kerang Darah (*Anadara granosa*) yang Diambil Dari Kabupaten Boalemo Gorontalo. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan Volume VIII No.2*, 15-24.
- Panjaitan, T. F., & Pertama, W. (2016, Maret 23). *Bahan Pengisi dan Bahan Pengikat Produk Olahan Berbasis Surimi*. Retrieved from Balai Pendidikan dan Pelatihan Perikanan Banyuwangi: <http://www.portal.bpppbanyuwangi.com/>
- Poernomo, D., Suseno, S. H., & Subekti, B. P. (2013). Karakteristik Fisika Kimia Bakso Dari Daging Lumat Ikan Layaran (*Istiophorus orientalis*). *Jurnal Hasil Perikanan Indonesia Volume XVI No.1*, 58-68.
- Pramuditya, G., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Volume II No.4*, 200-209.

- Prasetyo, Y. (2014, April). *Komposisi Kimiawi Ikan*. Retrieved from Academia: http://academia.edu/8798469/komposisi_kimiawi_ikan
- Purnomo, A. H. (1995). *Aktivitas Air dan Peranannya Dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Purnomo, H. (1990). *Kajian Mutu Bakso Daging, Bakso Urat, dan Bakso Aci Di Daerah Bogor*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Putri, A. F. (2009). *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem yang Berbeda Dengan Penambahan Karagenan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rahardiyana, D. (2004). *Bakso (Traditional Indonesian Meatballs) Properties With Postmortem Condition and Frozen Storage*. Louisiana: Louisiana State University.
- Rahman, A. M. (2007). *Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal Sebagai Penyalut Pada Produk Kacang Salut*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ramadhan, G. (2013). *Pengaruh Jumlah Pencucian Daging Kerang Darah Lumat Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso*. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Reisha, D. (2014). *Penyakit itai-itai disebabkan oleh kandungan logam?* Retrieved from Brainly: <https://brainly.co.id/tugas/171711>
- Sandjaja, Budiman, B., Herartri, R., Arfiansyah, N., Soekatri, M., Sofia, G., . . . Parmaesih, D. (2009). *Kamus Gizi*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- Sari, K. A., Riyadi, P. H., & Anggo, A. D. (2014). Pengaruh Lama Perebusan dan Konsentrasi Larutan Jeruk Nipis Terhadap Kadar Timbal dan Kadmium Pada Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Pertanian Volume III No.2*, 1-10.
- Sari, R. T. (2004). *Hubungan Kontribusi Zat Gizi Makanan Jajanan Dengan Status Gizi Siswa SLTP Ibu Kartini Semarang*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Sediaoetama, A. D. (1993). *Ilmu Gizi Untuk Masyarakat dan Profesi di Indonesia*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Soekarto, S. T. (1999). *Dasar-dasar Pengawasan dan Standardisasi Mutu Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.

- Soeparno. (1992). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Subagio, A. (2013). Keunggulan Mocaf Sebagai Bahan Baku Snack. *Food Review Volume VIII No.10*, 38-40.
- Subagio, A. (2008, Januari- Juni). Modified Cassava Flour (Mocal): Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal. *Majalah Pangan*, pp. 92-103.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Fauzi, M., & Witono, Y. (2004). Karakterisasi Protein Myofibril Dari Ikan Kuniran (*Upeneus moluccensis*) dan Ikan Mata Besar (*Selar crumenophthalmus*). *Jurnal Teknologi Industri Pangan Volume XV No.1*, 70-78.
- Subekti, B. P. (2012). *Karakteristik Fisika Kimia Gel Daging Ikan Lumat dan Bakso Dari Daging Ikan Lumat Ikan Layaran (Istiophorus orientalis)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sudrajat, G. (2007). *Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Kerbau Dengan Penambahan Karagenan Dan Khitosan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sunarlim, R. (1992). *Karakteristik Mutu Bakso Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida Tripolifosfat Terhadap Perbaikan Mutu*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sunarsi, S., Sugeng, M. A., Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). *Memfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf Untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. Sukoharjo*: Universitas Veteran Bangun Nusantara.
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komponen Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes Volume XXV No. 4*, 235-242.
- Susiwi, S. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Retrieved from FMIPA Universitas Pendidikan Indonesia: <http://file.upi.ac.id>
- Syamsir, E. (2011, Maret). *Karakteristik Mutu Daging*. Retrieved from <http://elvirasyamsir.staff.ipb.ac.id>
- Syartiwidya. (2003). *Kajian Tekstur dan Perubahan Mikrostruktur Nugget Ikan Selama Pengolahan dan Penyimpanan*. Retrieved from Institut Pertanian Bogor: <http://repository.ipb.ac.id>
- Uju, Nitibaskara, R., & Ibrahim, B. (2004). Pengaruh Frekuensi Pencucian Surimi Terhadap Mutu Produk Bakso Ikan Jangilus (*Istiophorus*) . *Buletin Teknologi Hasil Perikanan 2 Volume VIII No.2*, 1-10.

- Ulu, H. (2004). Effect of Wheat Flour, Whey protein Concentrate and Soya Protein Isolate on Oxidative Processes Ad Textural Properties of Cooked Meatballs. *Food Chemistry Volume LXXXVII*, 523-529.
- Untoro, N. S., Kusrahayu, & Setiani, B. E. (2012). Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak, dan Citarasa Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto. *Animal Agriculture Journal Volume I, No. 1*, 567-583.
- Utomo, D., Wahyuni, R., & Wiyono, R. (n.d.). *Pemanfaatan Ikan Gabus (Ophichepalus striatus) Menjadi Bakso Dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya*. Pasuruan: Universitas Yudharta Pasuruan.
- Wagiyono. (2003). *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Depdiknas.
- Wardiatno, Y., J, S., & A, M. (2012). Biochemical Composition in Two Population of the Mantis Shrimp *Harpiesquilla raphidea (Stomatopoda crustacea)*. *Jurnal Ilmu Kelautan Volume XVII No.1*, 49-58.
- Wibowo, S. (2001). *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wibowo, S. (2014). *50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wijayanti, I., Santoso, J., & Jacob, A. M. (2012). Pengaruh Frekuensi Pencucian Terhadap Karakteristik Gel Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Saintek Perikanan Volume VIII No.1*, 32-37.
- Winarno, F. G. (1984). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, A. (2009). *Kualitas Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Yang Diawetkan Dengan Substrat Antimikroba Lactobacillus spp. IA5 Pada Penyimpanan Suhu Ruang*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Yayasan Pengembangan Banten dan TPG. (2001). Bakso Daging. *Jurnal Tekno Pangan dan Agroindustri Volume I No.6*, 75-78.