

DAFTAR PUSTAKA

- Adiaprana, R., Ma'ruf, W. F., Anggo, A. D. 2016. Kajian Kualitas Stabilitas Emulsi Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Tepung Konjak pada Sosis Ikan Nila (*Oreochromis sp.*). *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi*, 5 (1): 23-27.
- Agustin, T.I. 2012. Mutu fisik dan mikrostruktur kamaboko ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan penambahan karagenan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 15: 17-26.
- Anggadireja, J.T. dan Tim BPPT. 2011. Kajian Strategi Pengembangan Industri Rumput Laut dan Pemanfaatannya Secara Berkelanjutan. BPPT, ASPPERLI, ISS, Jakarta.
- Anjalani, R., Astuti, M. H., Pertiwi, F. D. 2020. Sifat kimia dan organoleptik bakso daging kerbau pada penambahan tepung talas lokal dengan level yang berbeda. *Ziraa'ah majalah Ilmiah Pertanian*. 45 (1): 38-44.
- Ariyani, F. 2005. Sifat Fisik dan Palatabilitas Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Karagenan. Departemen Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan, IPB. Bogor. Diakses pada 4 September 2016.
- Atmadja W. S., Kadi A., Sulistijo dan Rachmaniar. 1996. Pengenalan Jenis-Jenis Rumput Laut Indonesia. (PUSLITBANG) Pusat Penelitian dan Pengembangan Oseanologi-LIPI, Jakarta.
- Ayadi, M. A., A. Kechaou, I. Makni, and H Attia. 2009. Influence of carrageenan addition on turkey meat sausages properties. *Journal of Food Engineering*. 93 (3): 278- 283.
- [BPPT] Badan Pengkajian Dan Penerapan Teknologi, Asosiasi Petani Dan Pengelola Rumput Laut Indonesia, Indonesian Seaweed Society. 2011. Kajian Strategi Pengembangan Industri Rumput Laut Dan Pemanfaatannya Secara Berkelanjutan. BPPT Press, Jakarta.
- [BPOM] Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 27. 2021. Persyaratan pangan olahan berasam rendah dan dikemas hermetis. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 3820:2015, Badan Standar Nasional, Jakarta.
- Estiningsih, D. dan N. Rustanti. 2014. Kandungan gizi sosis substitusi tepung tempe dengan bahan pengisi tepung ubi jalar kuning (*Iponoea batatas*) dan bahan penstabil ekstrak rumput laut untuk PMT ibu hamil. *Journal of Nutrition College*. 3(2): 8-15
- Hanafiah, K.A. 2005. Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan

Non pangan Bermutu. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 37 (1): 17-25.

Kharisma, M., Dewi, E. N., & Wijayanti, I. 2016. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai yang Berbeda dan Karagenan Terhadap Karakteristik Sosis Ikan Patin (*Pangasius*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5 (1), 44-48.

Kementrian Kesehatan R.I. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta.

Kumayanjati, B. dan Dwimayasanti, R. 2018. Kualitas Karaginan dari Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* pada Lokasi Berbeda di Perairan Maluku Tenggara. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 13 (1): 21-32.

Lawrie, R. A. 1995. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Terjemahan Aminudin Parakasi. UI Press. Jakarta.

Lawrie, R.A. 2005. Ilmu Daging. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. UI-Press. Jakarta. 348 hal.

Mahasanti, F. C. 2017. Sifat kimiawi dan kesukaan bakso ayam dengan variasi perbandingan daging dan sagu [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.

Manullang, M. dan Tanoto. 1995. Pengaruh Bahan Pengikat dan Pengemulsi Terhadap Mutu Nugget Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*) selama Penyimpanan pada Suhu Beku. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, Vol VI no. 1.

Marchello, M. dan J. G. Robinson. 1998. The Art and Praticce of Sausage Making. <http://www.Ext.nodak.education.com>.

Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., dan Mirah, A. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Zootek* 32(5): 1-13.

Nurwin, A. F., Dewi, E. N., Romadhon.(2019). Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Pada Karakteristik Bakso Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1 (2): 39-46.

Novia, N. 2018. Perbedaan penambahan tepung terigu sebagai bahan pengikat terhadap kualitas sosis daging kerbau [skripsi]. Teknologi hasil pertanian, Universitas semarang.

Ordi, M. Ghufuran H. 2010. Kiat Sukses Budidaya Rumput Laut di laut dan Tambak. Lily Publisher , Yogyakarta.

Putra, A.A., N. Huda, and R. Ahmad. 2011. Changes during the processing of duck meatballs using different fillers after the heating and preheating process. *International Journal of Poultry Science* 10 (1): 62-70

- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Railia, Karneta. 2013. Difusivitas Panas dan Umur Simpan. Jurnal Keteknikaan Pertanian. 27 (2): 131-141.
- Rasyid, A. 2010. Ekstrak Natrium Alginat dari Alga Coklat. Pusat Penelitian Oseanografi. 36 (3) : 393-400.
- Reksodiprojo, S. 1984. Pengantar Ilmu Peternakan Tropik. Penerbit BPFE, Yogyakarta
- Rifani, A. N., Ma'ruf, W. F., Romadhon. 2016. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Empek-empek Udang Windu (*Penaeus monodon*). *J. Peng. & Biotek*, 5 (1): 79-87.
- Rukmana, R., Yudirachman, H., Suyantoro, S. 2017. **Wirausaha ternak kerbau secara intensif. Edisi 1. Lily Publisher. Yogyakarta.**
- Safitri, E., Sudarno, & Kusdarwati, R. 2017. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Kandungan Serat Kasar dan Peningkatan Nilai Gel Strength Pada Produk Kamaboko dari Komposit Ikan Belanak (*Mugil cephalus*) dan Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*). *Journal of Marine and Coastal Science*, 6 (2): 101-114
- Soeparno (2005). Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sundari dan Dian. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan. Jakarta.
- Untoro, N. S., Kusrahayu., dan Setiani, B. E. 2012. Kadar air, kekenyalan, kadar lemak, dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*Channos Channos Forsk*). *Animal Agriculture* 1(1): 567-583.
- Warsito, H., Rindiani., dan Nurdyansyah, F. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Wildani, 2016. Karakteristik mutu kimia sosis probiotik daging kerbau dengan penambahan bakteri *lactobacillus plantarum* pada konsentrasi yang berbeda [skripsi]. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Yashari, R., Nurhaedah, Fitriani, Novieta, I. D. 2019. Uji organoleptik dan nilai pH bakso daging kerbau yang ditambahkan karagenan. Prosiding Seminar Nasional 2019, Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, (2), 2019.

