

DAFTAR PUSTAKA

- Abun. 2006. Evaluasi Nilai pencernaan limbah Ikan Tuna (*Thunnus atlanticus*) Produk pengolahan kimiawi dan Biologis Serta Nilai Retensi Nitrogen Pada Ayam Broiler. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Afrianto, E dan Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Alamsyah, Y. 2014. Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso. Agromedia. Jakarta.
- Amry. 2007. Kontribusi Besar Komunitas Lada. Direktorat Jendral Perindustrian
- Andarwulan, M. 2011. Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna. Cv Akademi Pressindo. Jakarta.
- Andarti, I.Y dan Wardani, A. K. 2014. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Miso Kedelai Hitam (*Glycine Max (L)*). Jurnal pangan dan agroindustri 3 (3): 889-898.
- Anggraeni, N. D. 2008. Analisa SEM (Scanning Electron Microscopy) Dalam Pemantauan Proses Oksidasi Magnetite Menjadi Hematite. Fakultas Teknik Mesin. Institut Teknologi Nasional. Bandung.
- Arikunto, S. 2006. Prosedur Penelitian. Suatu Pendekatan Praktek. Rhineka Cipta. Jakarta.
- Aryanta, I.W. 2007. Peranan Bakteri Asam Laktat Dalam Industri pengolahan Bahan Pangan. Prosiding Orasi Ilmiah Guru Besar. Universitas Udayan. Bali.
- Astawan, N. 2008. Khasiat Warna-Warni Makanan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Astuti, S.M. 2006. Teknik Pelaksanaan Percobaan Pengaruh Konsentrasi Garam Dan *Blanching* Terhadap Mutu Acar Buncis. Buletin Teknik Pertanian: Vol.11 (2): 59- 63
- Azwar, S. 1998. Metode Penelitian. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Baris, O., Gulluce, M., Sahin, F., Ozer, H., Kilic, H., Ozkan, H., Sokmen, M., Ozbek, T., 2006. Biological Activities of The Essential Oil and Methanol Extract of *Achillea Biebersteinii* Afan. (Asteraceae). Turk. Journal. Biology. Vol.30: 65-73

- Bayu, N. A dan Ratna, A. 2014. Rancangan Bangun Model Mekanik Alat untuk Mengukur Kadar Keasaman Susu Cair, Sari Buah dan Soft Drink. Jurusan teknik Elektronika. Surabaya. Vol 5 :1-8
- Bottazzi. 1983. Other Fermented Dairy Product In Biotechnology. Journal of Biotechnology Vol. 9 (1): 345-378
- Buckle, K.A., R.A Edwards., G.H Fleet., M W. 1987. Ilmu Pangan. Alih Bahasa Hari Purnomo dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta
- Elida, M. 2002. Profil bakteri asam laktat dari dadih yang difermentasi dalam berbagai jenis bambu dan potensinya sebagai probiotik. Tesis. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Campbell, A., Jane, B.R., Lawrence G.M. 2002. Alih Bahasa Rahayu Lestari. Erlangga. Jakarta
- Collete, B. B dan Nauen C. E. 1983. FAO Species Catalogue Scombirds of the World. An Annotated and Illustrated catalogue of Tunas Mackerels, Bonitos and Related Species Known to Date. FAO Fish. Vol. 125(2) : 367-369.
- Damodaran, S. dan A, Paraf. 1997. Food Protein and Their Applications. Marcel Dekker Inc. New York
- De Garmo, E. P., W, G. S., Canada, J.R. 1984. Engineering Economy. Mac Millan Publishing Company. New York.
- Dickinson dan Merino, 1995. Probiotic Culture Survival and Implication Fermented Frozen Yogurt Characteristic. Swiss Society and Food Science and Technology. Vol. 83 (3): 513-519
- Fardiaz, S. 1992. Analisis Mikrobiologi Pangan. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Febrianata, E. 2006. Pengaruh Campuran Kappa Karagenan Terhadap Kekuatan Gel dan Viskosiras Karagenan Campuran. Skripsi. Program Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Fukofuka, S dan Itano D.G. 2006. A handbook for the Identification of Yellowfin and bigeye tunas in fresh, but Less than Ideal Condotion . Central Pacific Fisheries Commissio. Japan
- Gusman, A. 2013. Pengujian Organoleptik. E-book. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah. Semarang
- Hanum, Z. 2010. Kemampuan Susu Fermentasi *Lactobacillus plantarum* Menghambat *Salmonella typhymurium* Secara In Vitro. Jurnal Peternakan Vol. 10 (2) : 34-39

- Hoo, T.N, Nguyen, N.T, Deschamps, Sassi, H. Uradachi and Caubet. 2009. The Impact Of *Lactobacillus brevis* and *Pediococcus pentosaceus* On The Sensorial Quality Of “ Nem-Chua” a Vienamette Fermented Meat Product. Journal International Food Reserch. Vol. 16 (2) : 2-9
- Irawan, A. 1995. Pengolahan Hasil Perikanan Home Industri. CV. Aneka. Solo.
- Isaac, S dan Willim, B.M. 1977. Handbook in Research and Evaluations. Edith Publisher. San Diego
- Ismangil dan Hanudin, E. 2005. Degradasi Mineral Batuan Oleh asam-Asam Organik. Jurnal Ilmu Tanah dan Lingkungan.Vol. 5 (1) :1-17
- Kilara, A. 1994. Protein Fungsional Input System. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Kuswanto. K,R dan Sudarmadji, S. 1988. Proses- proses Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta
- Lee, D.H., Zo, Y.G., and Kim, S.J. 1996. Nonradioactive Method to Study genetic Profiles of Natural Bacterial Communities by PCR-single-Strand Conformation Polymorphism. Appl. Environ. Microbiol. Vol. 62(9): 3112-3120
- Legowo. A.M. dan Nurwantoro. 2004. Teknologi Hasil Ternak. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Maharaja. 2008. Aplikasi Penggunaan Hidrogen Peroksida dan Radiasi Dalam Pengawetan Bakso Sapi Pada Penyimpanan Suhu Kamar. Skripsi. Fakultas Teknologi pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Masyamsir. 2001. Modul Program Keahlian dan Budidaya Ikan Proyek Pengembangan Sistem dan Standar Pengelolaan Sortasi, Grading dan Membersihkan Hasil Perikanan. Direktorat Pendidikan dan Menengah Kejuruan. Jakarta
- Murniyati, A.S dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius.Yogyakarta.
- Nur, A. 2011. Identifikasi dan Karakterisasi Substrat Antimikroba dari Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik yang Diisolasi dari Dadiah dan Yogurt. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nuraini, R. 2008. Teknik Pengawetan Ikan Untuk Dikonsumsi Dengan Metode Fermentasi Ensiling. Institut Teknologi Bandung. Bandung
- Nursyam, H. 2011. Pengolahan Sosis Fermentasi Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Menggunakan kultur Starter *Lactobacillus plantarum* Terhadap Nilai pH, Total Asam, N- Total Asam, N- Total dan N- Amino. Vol. 3 (2): 221-228.
- Oakenfull, G. 1997. Carving and Path to Dominance While Avoiding The Graveyard. Behavior and Strategy. New York

- Palungkun, R. 1992. Aneka Produk olahan Kelapa. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Purukan, O.P.M. 2013. Pengaruh Penambahan Bubur Wortel (*Daucus carrota*) Dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensori Bakso Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Sumatera Utara
- Putri, D.R. 2006. Rempah-Rempah Fungsi Dan Pemanfaatannya. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Pradani, A dan Evi, M.H. 2009. Pemanfaatan Fraksi Cair Isolat Pati Ketela Pohon Sebagai Media Fermentasi Pengganti Air Tajin Pada Pembuatan Sayur Asin. Laporan Penelitian. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rachmawati, I., Suranto., Retno, S. 2005. Uji Antibakteri Bakteri Asam Laktat Asal Asinan Sawi Terhadap Bakteri Patogen. Jurnal Bioteknologi. Vol. 2(2): 43-48
- Rahmadi, D. 2003. Pengaruh Lama Fermentasi Dengan Kultur Mikroorganisme Campuran Terhadap Komposisi Kimiawi Limbah Kubis. Jurnal Indonesia Agriekoteknologi Vol. 28 (2) : 90-94
- Redjeki, S. 2012. Kinetika Reaksi Fermentasi VCO Secara Curah. UPN Veteran Press. Surabaya.
- Restu. 2012. Pembuatan Bakso Ikan Toman (*Channa micropeltes*). Skripsi. Fakultas Perikanan. Universitas Kristen Palangka Raya. Palangka Raya.
- Rihi, A. 2009. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Terhadap pH, Water Holding, Capacity, Tekstur Dan Total Plate Counte Bakso Ayam Rumpot Laut. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang
- Riwan, S. 2008. Kimia Organik Edisi 1. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Rona, D.P. 2011. Pengaruh konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Nata dari Labu Siam (*Sechum edule*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Rostini, I. 2007. Peranan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus plantarum*) Terhadap Masa Simpan Fillet Nila Merah Pada Suhu Rendah. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Rukmana, R. 1994. Pembuatan Sosis Daging Ikan dan Tempe Kedelai. Liberty. Yogyakarta.
- Samadi, B. 2000. Usaha Tani Bawang Putih. Kanisius. Yogyakarta.

- Samminah. 2012. Komposisi Mineral Udang Mantis (*Harpiosquilla Raphidea*) dan Pengaruh Perebusan Terhadap Kelarutan Mineral. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudarmadji., S, Bambang., Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suprpti, L. 2008. Pembuatan Terasi. Kanisius. Yogyakarta
- Suprihatin. 2010. Teknologi Fermentasi. UNESA University Press. Surabaya.
- Surachmad, W. 1994. Dasar Metode Teknik Pengantar Penelitian Ilmiah. Tarsito. Bandung.
- Suwono. 1995. Biologi Sel. PT Angkasa. Bandung
- SNI .1995. Bakso Ikan. Jakarta. Dewan Standar Nasional
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Utami, D.A. 2011. Karakterisasi molekul bakteri asam laktat probiotik dengan gen 16 rRNA yang berpotensi menghasilkan bakteriorisin dari fermentasi sirsak di sumatera barat. Tesis.Universitas Andalas. Padang.
- Varnam, A.H and Shuterland, J.P. 1995. Meat and Meat Products. Technology Chemistry and Microbiology. Chalman and Hall. London.
- Wardianto, Y., Joko, S., Ali, M. 2012. Komposisi Biokimia dari Dua Populasi Udang Mantis *Harpiosquilla raphidae* (Fabricius 1798) (Stomatopoda, Crustacea). Jurnal Ilmu Kelautan. Vol 17 : 49-58
- Warsiki, E., Titi, C.S., Lala, N. 2013. Kemasan Antimikroba untuk Memperpanjang Umur Simpan Bakso Ikan. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. Vol.18(2) : 125-131
- Wibowo, S. 1999. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wicaksono, D.A. 2007. Pengeruh Metode Aplikasi Citosan, Tanin, Natrium, Metabisulfit dan Mix Pengawet Terhadap Umur Simpan Bakso Daging Sapi Pada Suhu Ruang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia. Jakarta.

Winoto, G.A. 2011. Evaluasi Fisikokimia dan Sensori Bakso Ikan Lele (*Clarias batrachus*) pada Ikan Lele yang Mendapat Perlakuan Suplementasi Ekstrak Herbal. Skripsi. Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.

Yuwono, S.S dan Pramuditya, G. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam Sni Dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2(4): 200-209.

Zuhaida., Ambarwati, L., Sulistyaningsih, E. 2014. Pertumbuhan Dan Hasil Selada (*Latuca sativa*). Hidroponik Diperkaya Fe. Laporan Penelitian. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

