

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, T. Suyati dan A. Aziz. 2011. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas Nugget Daging Itik Lokal (*Anas Platyrynchos*). *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* 2011.
- Agustin. 2012. Mutu Fisik dan Mikrostruktur Kamaboko Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan penambahan Karagenan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. **15 (1)**.
- Ahmadi, Kgs., A. Afrila dan W. I. Adhi. 2007. Pengaruh Jenis Daging dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda terhadap Kualitas Bakso. *Jurnal Buana Sains*. **7(2)**: 139-144.
- Amaliah, S., A. Munandar, A dan S. Haryati. 2016. Pengaruh Penambahan Bubur Rumpot Laut (*Kappaphycus Alvarezii*) Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Payus (*Elops Hawaiensis*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan* **6(1)**: 40–50.
- Anggadiredja, J. T., A. Zalnika., H. Purwoto dan S. Istini. 2011. Rumpot Laut. Jakarta: Penebar Swadaya. *Buku Rumpot laut*. 147 hlm.
- Anggit, N. P., Y.S. Darmanto dan F. Swastawati. 2011. Analisa Mutu Satsuma Age Ikan Kurisi (*Nemipterus* Sp) Dengan Penggunaan Jenis Tepung Yang Berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan*. **6(2)**: 13 – 22.
- Anggraen, N., Y. S. Darmanto dan P. H. Riyadi. 2016. Pemanfaatan Nanokalsium Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) pada Beras Analog dari Berbagai Macam Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. **5(4)**.
- Aristawati, R W., W. Atmaka dan D. R. A. Muhammad. 2013. Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot esculenta*) Dalam Pembuatan Takoyaki. *Jurnal Teknosains Pangan*. **2 (1)**: 56-63.
- Candra, F. N., P. H Riyadi dan I. Wijayanti. 2014. Pemanfaatan Karagenan (*Euchema Cottoni*) Sebagai Emulsifier Terhadap Kestabilan Bakso Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. **3 (1)**: 167-176.
- Chairita. 2008. Karakteristik Bakso Ikan dari Campuran Surimi Ikan Layang (*Decapterus spp*) dan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Thesis*. Institut Pertanian Bogor: Bogor. 25 hlm.
- Darmawan, M., R. Peranginangin., R. Syarief., I Kusumaningrum dan D. Fransiska. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan Untuk Formulasi Tepung Puding Instan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. **9(1)**: 83–95.
- Degarmo, E., W. G. Sullivan dan J. R. Canada. 1984. *Engineering Economy*.

- Distantina, S., Fadilah., Rochmadi., Moh. Fahrurrozi dan Wiratni. 2010. Proses Ekstraksi Karagenan dari *Eucheuma Cottonii*. *Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses*.
- Ebookpangan. 2006. Khasiat Dan Pengolahan Bawang (Teori Dan Praktek). Ebookpangan.com.
- _____. Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan. Ebookpangan.com.
- _____. Pewarna Pangan. Ebookpangan.com.
- _____. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Ebookpangan.com.
- Ega, L., C.G.C. Lopulalan dan R. Rangkorarat. 2015. Studi Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Mutu Karagenan (*Eucheuma Cottoni*). *Jurnal Agroforestri*. **10(3)**.
- _____. dan F. Meiyasa. 2016. Kajian Mutu Karaginan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Berdasarkan Sifat Fisiko-Kimia pada Tingkat Konsentrasi Kalium Hidroksida (KOH) yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. **5(2)**: 38-44.
- Fathmawati, D., M. R. P. Abidin dan A, Roesyadi. 2014. Studi Kinetika Pembentukan Karaginan dari Rumput Laut. *Jurnal Publikasi Ilmiah Online Mahasiswa ITS*. **3(1)**.
- Feliana, F., A. H. Laenggeng dan F. Dhafir. 2014. Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong (Manihot Esculenta) Berdasarkan Umur Panen Di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal Elektronik Prodi Biologi*. **2(3)**.
- Gustini., S. Khotimah dan A. H. Yanti. 2014. Kualitas Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) Setelah Perendaman Dalam Kitosan ditinjau dari Aspek Mikrobiologi dan Organoleptik. *Jurnal Protobiont*. **3(2)**: 100-105.
- Hayati, R., A. Marliah dan F. Rosita. 2012. Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Floratek*. hlm 66 – 75.
- Hernawan, U. E dan A. D. Setyawan. 2003. Senyawa Organosulfur Bawang Putih (*Allium sativum* L.) dan Aktivitas Biologinya. *Jurnal Biofarmasi*. **1(2)**: 65-76.
- Hidayat, N., M. Ilza dan Syahrul. 2014. Kajian Penggunaan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Sebagai Bahan Tambahan dalam Pengolahan Kamaboko Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. **19 (2)** : 34.
- Irzal, S., N. I. Sari dan Sumarto. 2016. Pengaruh Pemakaian Jenis Krioprotektif Terhadap Mutu Surimi Ikan Jambal Siam (*Pangasius Hypophthalmus*). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM)*.
- Ismanto. D. T., T. F. Nugroho dan Alam Baheramsyah. 2013. Desain Sistem Pendingin Ruang Muat Kapal Ikan Tradisional Menggunakan Es Kering Dengan Penambahan Campuran Silika Gel Djoko. *Jurnal Teknik Pomits* **2 (2)**.

- Jaedun, A. 2011. Metodologi Penelitian Eksperimen. *Artikel ilmiah*.
- Jamil, S N A. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Sifat Kimia Otak-Otak Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jurnal ilmu Perikanan*. 7(1).
- Kadir, A M., Supratono dan Salangke. 2000. "Karakteristik *Alkali Treated Cottonii* (Atc) Dari Rumpun Laut *Eucheuma Cottonii* Pada Berbagai Konsentrasi Koh, Lama Pemasakan Dan Suhu Pemanasan". *Jurnal Teknologi pertanian*.
- Karim, M dan D. N. F. Aspari. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Mutu Kekenyalan Bakso Ikan Gabus. *Jurnal Balik Diwa*. **6(2)**.
- Kartika, E. Y. 2014. Penentuan Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Biskuit. *Jurnal Kimia Analitik*.
- Katili, A. S. 2009. Struktur Dan Fungsi Protein Kolagen. *Jurnal Pelangi Ilmu*. **2(5)**.
- Kurniawan, A. B., A. N. Al Baarri dan Kusrahayu. 2012. Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air, Dan Rendemen Bakso Ayam Dengan Penambahan Karaginan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. **1(2)**.
- Legowo, A. M., Nurwantoro dan Sutaryo. 2007. Analisis Pangan.
- Lestari, s dan P. N. Susilawati. 2015. Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xanthosoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*. **1(4)**: 941-946.
- Mao, W., M. Fukuoka dan N. Sakai. 2006. Gel Strength of Kamaboko Gels Produced by Microwave Heating. *Journal of Food Science and technology*. **12(4)**: 241-246.
- Midayanto, D. N dan S.S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. **2(4)**: 259-267.
- Moniharapon, A. 2014. Teknologi Surimi Dan Produk Olahannya. *Jurnal Majalah Biam*. **10(1)**: 16-30.
- Nurhuda, H. S., Junianto dan E. Rochima. 2017. Penambahan Tepung Karaginan Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Manyung. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. **8(1)**: 157-164.
- Nurnadia, A.A., Azrina, A. dan Amin, I. 2011. Proximate composition and energetic value of selected marine fish and shellfish from the West coast of Peninsular Malaysia. *Journal International Food Research*. **18**: 137-148.
- Parnanto, N. H. R., E. Nurhartadi dan L. N Rohmah. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Permen Jelly Sari Pepaya (*Carica Papaya*. L) Dengan

Konsentrasi Karagenan-Konjak Sebagai Gelling Agent. *Jurnal Teknosains Pangan*. **5(1)**: 19-27.

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

Prasetyowati, C. Jasmine. A., D. Agustiawan. 2008. Pembuatan Tepung Karagenan Dari Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Berdasarkan Perbedaan Metode Pengendapan. *Jurnal Teknik Kimia*. **15(2)**.

Prastawa, R. 2012. Sistem Pendukung Keputusan Menentukan Klasifikasi Produksi Tepung Tapioka Dengan Metode Naïve Bayes. *Artikel Teknik Informatika*.

Purawisastra, S dan Yuniati, H. 2010. Kandungan Natrium Beberapa Jenis Sambal Kemasan Serta Uji Tingkat Penerimaannya. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*. **33(2)**: 173-179.

Purwaningsih, S. 2010. Kandungan Gizi Dan Mutu Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersonii*) Selama Transportasi. *Seminar Nasional Indonesia 2010*.

Putri, M. E., Syahrul dan S. Loekman. 2015. Pengaruh Penggunaan Konsentrasi Asap Cair Berbeda Terhadap Mutu Kerang Kepah (*Meretrix Meretrix*) Asap Cair Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. *Jurnal Online Mahasiswa*. 1-11.

Radityo, C. T., Y. Darmanto dan Romadhon. 2014. Pengaruh Penambahan Egg White Powder Dengan Konsentrasi 3% Terhadap Kemampuan Pembentukan Gel Surimi Dari Berbagai Jenis Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. **3(4)**: 1-9.

Ramos, L. R. O., N. Choi dan H. Ryu. 2012. Effects Of Processing Conditions On The Protein Quality Of Fried Anchovy *Kamaboko Engraulis Japonica*. *Journal Fisheries and Aquatic Science*. **15(4)**: 265-273.

Ririsanti, N. N., E. Liviawaty., Y. N. Ihsan dan R. I. Pratama. 2017. Penambahan Karagenan Terhadap Tingkat Kesukaan Pempek Lele. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. **8(1)**: 165-173.

Risfaheri. 2006. Diversifikasi Produk Lada (*Piper Nigrum*) Untuk Peningkatan Nilai Tambah. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kepulauan Bangka Belitung.

Rostini, I. 2013. Pemanfaatan Daging Limbah Fillet Ikan Kakap Merah sebagai Bahan Baku Surimi Untuk Produk Perikanan. *Jurnal Akuatika*. **4(2)**: 141-148.

Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identitas Ikan.

Safitri, E., Sudarno dan R. Kusdarwati. 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)**.

Santana, P., Huda, N dan Yang, T. A. Technology for production of surimi powder and potential of applications. *Journal International Food Research*. **19(4)**: 1313-1323.

Sarofa, U., Sudaryati HP dan S. Bahri. 2014. Evaluasi Kualitas Kamaboko Ikan Manyung (*Arius Thalassinus*) Dengan Variasi Penggunaan Tapioka Dan NaCl. *Jurnal Teknologi Pangan*. **8(1)**.

Sartika, R. A. D. 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh Dan Asam Lemak Trans Terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. **2(4)**.

Seighalani, F. Z. B., Jamilah, B dan Saari, N. 2017. Physico-chemical properties of red tilapia (*Oreochromis spp.*) during surimi and kamaboko gel preparation. *Journal International Food Research*. **24(3)**: 1248-1254.

Setiawan, D. W., T. D. Sulistiyati Dan E. Suprayitno. 2012. Pemanfaatan Residu Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Dalam Pembuatan Kerupuk Ikan Beralbumin. *Jurnal Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan*. **1 (1)** : 21-32.

Sidi, N. C., E. Widowati dan A. Nursiwi. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan Pada Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Fruit Leather Nanas (*Ananas Comosus L. Merr.*) Dan Wortel (*Daucus Carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. **3(4)**: 122-127.

Sihmawati, R. R dan M. N. Salasa. 2014. Aspek Mutu Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Surimi Ikan Belut. *Jurnal Agroknow*. **2(1)**.

Sitompul, R., Y. S. Darmanto dan Romadhon. 2017. Aplikasi Karagenan Terhadap Kekuatan Gel Pada Produk Kamaboko Dari Ikan Yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Produk dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. **6(1)**: 38-45.

Soenardjo, N. 2011. Aplikasi Budidaya Rumput Laut *Eucheuma cottonii* (Weber van Bosse) Dengan Metode Jaring Lepas Dasar (Net Bag) Model Cidaun. *Buletin Oseanografi Marina*. **1**: 36-44.

Sonodihardjo, A. S. 2015. Struktur Populasi Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger Kanagurta*) Yang Tertangkap Di Perairan Pancana Kabupaten Barru. *Jurnal Galung Tropika*. **4(1)**:42-49.

Standar Nasional Indonesia. 1995. Bahan tambahan makanan. Badan Standar Nasional Indonesia. SNI 01-0222-1995.

Sularjo. 2010. Pengaruh Perbandingan Gula Pasir Dan Daging Buah Terhadap Kualitas Permen Pepaya. *Magistra*. **74**: 40-48.

- Sulistyaningrum, T. W dan Elita. 2015. Kajian Penambahan Karaginan dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap Sifat-Sifat Organoleptik Sosis Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. **4(2)**.
- Sulthoniyah S. M. S., T. D. Sulistiyati., Dan E. Suprayitno. 2012. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jurnal Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan*. **1 (1)**: 33-45.
- Sundari, D., Almasyhuri dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jurnal Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. **25 (4)**: 235 – 242.
- Supriyantini, E., G. W. Santosa dan A. Dermawan. 2017. Kualitas Ekstrak Karaginan Dari Rumput Laut "*Kappaphycus alvarezii*" Hasil Budidaya Di Perairan Pantai Kartini Dan Pulau Kemojan Karimunjawa Kabupaten Jepara. *Buletin Oseanografi Marina*. **6(2)**: 88–93.
- Suryani, I., S. Waluyo dan M. Ali. 2015. Karakteristik Kualitas Karaginan Dari Rumput Laut Kappaphycus Alvarezii Dengan Perlakuan Bleaching Yang Berbeda: Kajian Kualitas Organoleptik Dan Proksimat. *Jurnal Teknik Pertanian*. **4(3)**: 161-168.
- Suryono, M., Harijono dan Yuniarta. 2013. Pemanfatan Ikan Tuna (*Yellowfin Tuna*), Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) Dan Sagu (*Metroxylon Sago Sp*) Dalam Pembuatan Kamaboko. *Jurnal Teknologi Pertanian*. **14(1)**: 9-20
- Suwarno., R. D Ratnani dan I. Hartati. 2015. Proses Pembuatan Gula Invert Dari Sukrosa Dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat Dan Asam Klorida. **11 (2)**: 99-103.
- Tety, E., Eliza dan R.H. Priyana. Analysis Function And Efficiency Marketing Of Onion (*Allium Ascalonicum*) At Sungai Geringging Village Kampar Kiri Districk In Kampar Regency. *Jurnal Pendidikan Ekonomi dan Bisnis*. **7(3)**: 152-162.
- Untari, Ida. 2010. "Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan". *Jurnal Gaster*. **7(1)**: 547 – 554.
- Wau, E. R., Suparmi dan Desmelati. 2010. The Effects Of Different Processing Method Toward Utility Of Shrimp (*Acetes Erythraeus*) Sausage. Perikanan dan kelautan. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*. **15(1)**: 71-82.
- Wenno, M. R. 2009. Karakteristik Fisiko-Kimia Karaginan Dari *Eucheuma Cottonii* Pada Berbagai Bagian Thalys, Berat Bibit Dan Umur Panen. *Tesis Institut Pertanian Bogor*.
- Wicaksana, F. C., T. W. Agustini dan L. Rianingsih. 2014. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Fisik Surimi Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. **3(3)**: 1-8.

Yulisma, A., C. Yulvizar dan E. Rudi. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Dan Lama Penyimpanan Terhadap Total Plate Count (Tpc) Bakteri Pada Ikan Kembung (*Rastrelliger* Sp.) Asin. Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi. **4(2)**: 72-76.

Yustina, I., E. N. A dan Aniswatul. 2012. Pengaruh Penambahan Aneka Ren terhadap Sifat Fisik, Organoleptik serta Kesukaan pada Kerupuk dari susu sapi segar. Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi.