DAFTAR PUSTAKA

Aberle, E.D., J.C. Forrest, D.E. Gerard, E.W. Mills, H.B. Hendrick, M.D. Judge dan R.A. Merkel. 2001. Principle of Meat Science. Hunt Publik Co. Lowa

Abun. 2006. Evaluasi Nilai Kecernaan Limbah Ikan Tuna *Thunnus Atlanticus* Produk Pengolahan Kimiawi Dan Biologis Serta Nilai Retensi Nitrogen Pada Ayam Broiler. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Hal: 92-132

Afrianto dan Liviawaty. 2005. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisus. Yogyakarta

Aini, R.Q., Y. Sonjaya dan M.N. Hana. 2010. Penerapan Bioneutrien KPD pada Tanaman Selada Keriting *Lactuva sativa*. Jurnal Sains dan Teknologi Kimia. Vol.1 no **1**: 73-79. Prodi Teknik Kimia UPI

Alamsyah, Y. 2008. Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional : Meraih Untung dari Bisnis Masakan Tradisional Kaki Lima Sampai Restoran. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta

Andriani., Darmono dan W. Kurniawati. 2007. Pengaruh Asam Asetat dan Asam Laktat Sebagai Antibakteri Terhadap Bakteri *Salmonella sp* yang Diisolasi dari Karkas Ayam. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, Universitas Pancasila. Jakarta

Antara, S. Nyoman. 2012. Pemilihan dan Penanganan Starter Yoghurt di Tingkat Industri. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana. Bali

Apriantoro. 2004. Pengolahan Berbagai Makanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Arizona. 2011. Pengaruh Asam Asetat dan Asam Laktat Sebagai Antibakteri Terhadap Bakteri *Salmonella sp*. Yang Diisolasi Dari Karkas Ayam. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Fakultas Farmasi Universitas Pancasila. Jakarta. Hal:93-934

Astawan, M.Y. dan M. Astawan. 1989. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. CV. Akademika Pressindo. Jakarta

Astawan, N. 2008. Khasiat warna-warni makanan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Baris O., Gulluce M., Sahin F., Ozer H., Kilic H., Ozkan H., Sokmen M and Ozbek T. 2006. Biological Activities of The Essential Oil and Methanol Extract of *Achillea Biebersteinii Afan*. (*Asteraceae*). *Journal of Science Food Technology*. **30**:65-73

Basuki, E.K., Latifah dan I.E. Wulandari. 2006. Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Kuning Telur Pada Pembuatan Bakso Daging Sapi. Prodi Tek. Pangan. Fakultas Teknik Pangan UPN. Jawa Timur

Bottazzi. 1983. Other Fermented Diary Product In Biotechnology. *Jurnal Biotechnology*. Vol. V (**9**): 345-378

Broto, M. 2003. Info POM: Mengenal Bahan Pengawet dalam Produk Pangan. Desember 4 (12).

Brockerhoff, I. 1974. Hipolytic Enzymes. Academic Press. London

BSN Badan Standardisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori SNI 01-2346-2006. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional

Dahlan dan Sriwulan Handono, 2005. Fermentasi Sayur dan Buah. Departemen Perindustrian Bogor

Damodaran, S dan Paraf. 1997. Food Protein and Their Application. Marcell Dekker. Inc. New York

Davis, F.L and Gasson. 1981. Reviews of The Progress of Dairy Science : Genetic of Lactic Acid Bacteria. *Journal of Dairy* **48**:363-376

Desniar., D. Poernomo dan W. Wijatur. 2009. Pengaruh Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Gembung *Rastreliger sp* dengan Fermentasi Spontan. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. Vol. XII no 1 Tahun 2009. Hal: 13-18.

Desrosier, N.W. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press. Jakarta

Deviana I. 2004. Laporan tahunan 2003-Divisi Technical Service. PT. CP PRIMA. Jawa Timur. Surabaya

Dickinson dan Merino. 2002. Probiotic Culture Survival and Implication Fermented Fozen Yogurt Characteristic. Swiss Society and Food Science and Technology. Hal:83

Direktorat Gizi. 2009. Kandungan Gizi Sayur-sayuran. Tanaman Selada. Departemen Kesehatan Indonesia

Dyastuti, E.A, Nofiani, R., Ardiningsih, P. 2013. Uji Organoleptik Cincalok dengan Penambahan Serbuk Bawang Putih (*Allium sativum*) dan Serbuk Cabai (*Capsium Annuum L*). Fakultas MIPA Universitas Tanjungpura. JKK Vol. 2(**2**). Hal:70-73

Ekasari., W. Tjahjaningsih dan C. Yudi. 2012. Antibacterial Activity of Earthworm Powder *Lumbricus rubellus* To Vibro. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan Vol. 4 no 1. Hal: 14-19.

Elisabeth, D. A. A. Dan Dody D. H. 2009. Pengaruh Perbandingan dan Konsentrasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat (BAL): *Streptococcuc thermophilus, Bifidobacterium breve* dan *Lactobacillus casei* strain shirota Terhadap pH, TAT dan Viskositas Awal *Yoghurt* Sinbiotik. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bali. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Utara.

Faizah, R. 2010. Biologi Reproduksi Ikan Tuna Mata Besar (*Thunus obesus*) Di Perairan Samudera Hindia. Tesis Institut Pertanian Bogor. Bogor

Fardiaz, S,. 1992. Analisis Mikrobiologi Pangan. Raja Grafindo Persada. Jakarta

Farrell, N. 1990. Meat and Meat Products. Chapman and Hall Press, New York

Fauziah, N. P, Nurhajati J dan Chrysanti. 2012. Pengaruh Laju Pertumbuhan dan Waktu Generasi Terhadap Penghambatan Pertumbuhan Koloni *Klebsiella pneumoniae* Strain ATCC 700603, CT 1538 dan S941 Oleh *Lactobacillus bulgaricus* KS1 dalam Soyghurt. Jurusan Biologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Padjajaran.

Ganzle, M.G., A. Holtzel., J. Walter., G. Jung and W.P. Hammes. 2000. Characterization of Reutericylin Produced by *Lactobacillus reuteri* LTH2584. *Journal of Applied Environmental Microbiology* 66 (**10**): 4325-4333

Grubben, T dan Suprakarn, M.K. 1994. Pengaruh Media Tanam pada Sistem Irigasi Para terhadap Pertumbuhan Tanaman Selada (*Lactuca sativa*). Universitas Lampung

Hatta, M dan E. Murpiningrum. 2012. Kualitas Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Garam (NaCl) dan Fosfat (Sodium Tripolifosfat/STPP) Pada Level dan Waktu yang Berbeda. Jurnal Ilmiah Teknologi Pangan. Vol. 2 No. 1, Januari 2012. Hal: 19-24

Hidayat, I. 2013. Membuat Permen Jelli. PT. Trubus Agrisarana. Surabaya

Hutapea, M. 2010. Pengolahan Produk. Buletin Teknopro Hortikultura Direktorat Pengolahan Bagian Timur. Ujung Pandang

Hoo, T.N, N.T Nguyen, Deschamps, H. Sassi, Urdachi and Caubet. 2009. The Impact of *Lactobacillus brevis* and *Pediococcus pentosaceus* on the Sensorial Quality of “Nem-Chua” a Vienamelte Fermented Meat Product. Journal International Food Research. Vol. 16

Ijong, F.G dan Y. Ohta. 1996. Physicochemical and Microbiological Changes Associated With Bekasang Processing-a Traditional Indonesian Fermented Fish Sauce. *Journal of Science Food Agriculture* **71**:69-74

Indarmono, T. P. 1987. Pengaruh Lama Pelayuan dan Jenis Daging Karkas Serta Jumlah Es yang Ditambahkan ke Dalam Adonan Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Bakso Sapi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor

Ismangil dan Hanudin. 2005. Degradasi Mineral Batuan Oleh Asam-Asam Organik. Jurnal Ilmu Tanah dan Lingkungan. 5(**1**):1-17

Jariyah, H.P., Sudaryati dan L. Kurniawati. 2005. Bakso Sintesis Dari Campuran Gluten-Tempe dengan Penambahan Tepung Tapioka. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pemangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur-Surabaya

Jaroni, D and M.M. Brashears. 2000. Production of Hydrogen Peroxide by *Lactobacillus delbrueckii* subsp. Lactis as Influenced by Media Used for Propagation of Cells. *Journal of Food Science* 65 (**6**): 1033-1035

Kang, D.H and D.Y.C. Fung. 1999. Effect of Diacetyl on Controlling *E. coli* 0157:H7 and *Salmonella typhimurium* in the Presence of Starter Culture in a Laboratory Medium and During Meat fermentation. *Journal of Food Protection* 62 (**9**): 975-979

Keeton, J.T. 2001. Formendand Emulsion Product. In : Sams, A.R. (ed). Poultry Meat Processing. CSR Press, New York

Khasanah, N. 2004. Pengaruh Konsentrasi Garam terhadap Kadar Protein Hasil Fermentasi Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) Pada Pembuatan Peda Sebagai Alternatif Sumber Belajar Kimia. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.

Kilara, A. 1994. Protein Fungsionality Input System. Marcel Dekker, Inc.New York

Kimura, H., R. Nagano., H. Matsasuki., K. Sonomoto and A. Ishizaki. 1997. A Bacteriocin of Strain *Pediococcus sp*. ISK-1 Isolated from Human Feces. *Bioscience, Biothecnology and Biochemistry* 61 (**6**): 1049-1051

Kolodziejska, I., Niecikowska, C., Januszewska, E., Sikorsi, Z.E. 2002. The Microbial and Sensory Quality of Mackerel Hot Smoked In Mild Conditions. *Lebensm Wiss Technology*. **35**:87-92

Kosilowki F. 1982. Cheese And Fermented Foods. New York: Kosilowki And Associated

Kramllich, R.V. 1971. Dalam : J.F. Price dan B.S. Schwiegen (Editor). The Science of Product, W.H. Freeman and Co, San Fransisco

Kurniawan, A. 2010. Belajar mudah SPSS untuk pemula. Mediakom. Yogyakarta

Kusumawati, R, Hadi S. dan Masniari P. 2008. Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *Lactobacillus bulgaricus, Streptococcuc thermophilus* dan *Lactobacillus plantaum* Terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Balai Besar Penelitian Veteriner. Bogor

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. Microbiology*., 62 (**9**): 3112-3120

Madyanto, D.N dan S.S Yuwono. 2013. Penentuan Atribut Mutu Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standart Nasional Indonesia. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Brawijaya

Maharaja. 2008. Aplikasi Penggunaan Hidrogen Peroksida Dan Radiasi Dalam Pengawetan Bakso Sapi Pada Penyimpanan Suhu Kamar. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. Hal: 165-180

Mahmud, M.K., N.A Hermana., R. Zulfianto., I. Rozana., Ngadiarti., B. Hartati., Bernandus dan Tinexcelly. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). Jakarta

Malawwa, A. 2006. Pengelolaan Sumberdaya Ikan Berkelanjutan dan Berbasis Masyarakat. Disajikan pada lokakarya Agenda Penelitian Program COREMAP II Kabupaten Selayar. 9-10 September 2006

Margolis, H.C., and Moreno, E.C. 1992. Composition of Pooled Plaque Fluid from Caries-free and Caries-positive Individuals Following Sucrose Exposure. *Journal of Dental Research*. Vol V. 71:2-10.

Martin, K. H. 2010. Pengawet Alami Ikan yang Murah dan Efisien Melalui Fermentasi Selada. PKM-GT Universitas Padjajaran. Jatinangor. Bandung

Martinez, P.R.M.S. 1999. Studi Pengolahan dan Lama Penyimpanan Saus Cabai dari Bahan Cabai Merah (*Capsium annum*) dan Cabe Rawit (*Capsium frutences*) yang difermentasi. Universitas Hasanuddin. Makassar. Hal: 20-36

Muchtadi, T. R dan Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Munajim. 1988. Teknologi Pengolahan Pisang. PT. Gramedia. Jakarta

Murniyati, A.S dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Penerbit Kanisus. Yogyakarta

Napitulu, N.R., A. Kanti., T. Yulinery., R. Hardiningsih dan H. Julistiono. 1997. DNA Plasmid *Lactobacillus* Asal Makanan Fermentasi Tradisional yang Berpotensi Dalam Pengembangan Sistem Inang Vektor Untuk Bioteknologi Pangan. Jurnal Mikrobiologi Tropis 1:91-96

Napitulu, N.R., T. Yulinery., R. Hardiningsih. 2005. Isolasi dan Uji Resistensi Beberapa Isolat *Lactobacillus* pada pH Rendah. Bidang Mikrobiologi. Pusat Penelitian Biologi. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI). Vol 7 no 1 Hal: 15-17. Bogor

Nilsson, L., Y. Chen, M.L. Chikindas., H.H Huse., L. Gram and T.J. Montville. 2000. Carbon Dioxide and Nissin act Synergistically on *Listeria monocytogenes. Journal of Applied Environment Microbiology* 66 (**2**): 769-774

Nugroho, Y.A. 2010. Model Sinkronisasi Nitrogen pada Budidaya Selada *Lactuca sativa* dengan Pupuk Hijau Paitan *Tithonia diversifolia*. Fakultas Pertanian Universitas Widyagama. Malang

Nur, H.S. 2005. Pembentukan Asam Organik Oleh Isolate Bakteri Asam Laktat Pada Media Ekstrak Daging Buah Durian *Durio zibethinus mur*. Jurnal BIOSCIENTIAE Vol. 2 no 1. Januari 2005. Hal: 15-24. Fakultas MIPA. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru Kalimantan Selatan

Nursyam, H. 2011. Penggunaan Kultur Starter Bakteri Asam Laktat Pada Pengolahan Sosis Fermentasi Ikan Lele Dumbo Yang Diinfeksi *Listeria monocytogenes* ATCC-1194. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan FPIK UB. Malang

Oakenfull, G. 1997. Carving and Path to Dominance White Avoiding The Graveyard. Behaviour and Strategy. USA

Ockerman, H.W. 1983. Chemistry of Meat Tissue. 10th Eds. Dept. Of Animal Science. The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Development Centre, Ohio

Owehand, A.C. 1998. Antimicrobial Component from Lactic Acid Bacteria. *In:* Salminen, S and A.V. Wright (eds.) *Lactid Acid Bacteria Microbiology and Functional Aspect 2Ed.* New York: Marcell Dekker

Pandisurya, C. 1983. Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung Terhadap Mutu Bakso. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor

Pederson, A.M dan F.T Tauber. 1984. Processed Meats Westpor Connecticucut:The Avi Publising Co. Inc

Pelczar, M.J dan E.C.S Chan. 1998. Dasar-Dasar Mikrobiologi. Jilid 2. Alih Bahasa: Hadioetomo, R.S dan S.L Tjitrosomo. UI-Press. Jakarta. Hal: 225-228, 949 dan 954

Pracaya. 2007. Bertanam Sayuran Organik di Kebun, Pot dan Polybag. Penebar Swadaya. Jakarta

Pramudya, G dan S.S Yuwono. 2013. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang

Prawiroharsono, H. 2007. Thermostable Glucoamylase Type Enzyme from *Bacillus acidocaldaricus* RPI. *Biochemistry Molekul. Biology Education.* 30:398-400

Purnomo, H. 1990. Kajian Mutu Bakso Daging Sapi, Bakso Urat dan Bakso Aci di Daerah Bogor. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor

Purukan, O.P.M., Mamuaja, C.F., Mandey, C.L dan Lexie, P. 2013. Pengaruh Penambahan Bubur Wortel (*Daucus carrota*) dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Bakso Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado. Hal: 1-10

Puspitasari, D. 2008. Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut (*Euchema cottoni*) Pada Pembuatan Bakso. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Putri, D.R.W dan K. Febrianto. 2006. Rempah-rempah Fungsi dan Pemanfaatannya. Penerbit Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang

Putri, M.P., Wignyanto dan N. Mayang. 2012. Hasil Ekstraksi Daun Sirih Hijau *Piper betle* Sebagai Pengawet Alami Pada Bakso Sapi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Vol. XII Hal: 19-32. Universitas Brawijaya Malang.

Rachmawati, I., Suranto dan R. Setyaningsih. 2006. Uji Antibakteri Bakteri Asam Laktat Asinan Sawi terhadap Bakteri Patogen. Jurusan Biologi FMIPA. Universitas Sebelas Maret (UNS). Surakarta

Rahayu, W.P. 1997. Petunjuk Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Tpg FATETA-IPB. Bogor

Rahayu, E. 2001. Potensi Bakteri Asam Laktat di Bidang Industri Pangan. Prosiding Seminar Ilmiah Tahunan Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia. Hal: 17-24.

Rahman, H., Klijn, N., Weerkamp, A.H,. and De Vos, W.M,. 1992. Identification of Mesophilic Lactic Acid Bacteria by Using Polymerase Chain Reaction-Amplified Variable Regions of 16S rRNA and Spesific DNA Probes. *Appl. Environ. Microbiol,.* 57: 3390-3393.

Ranken, M.D. 2000. Hand Book of Meat Product Technology. Black Well Science Ltd., London

Ray, B. and M. Dacshel. 1992. Food Biopreservatives of Microbial Origin. Florida. CRC Press.

Reiner. P., Hampton. 1996. Preliminary Result on Age and Growth of Bigeye Tuna (*Thunus obesus*) from Western and central Pacific Ocean as Indicates by Dailty Growth Increments and Tagging Data. Oceanic Fisheries Programme. Secretariat of The Pacific Community. Noumea, New Caledonia.Page: 79-88

Resdian, A. 2008. Pengaruh Mikrostruktur Terhadap Kekerasan Pada Lapisan Co-Cr-W yang Dibuat dengan Plasma Transferred ArC-Welding. Program Pascasarjana Fisika MIPA UI. Depok

Restu. 2012. Pembuatan Bakso Ikan Toman *Channa micropeltes*. Fakultas Perikanan Universitas Kristen Palangka Raya. Jurnal Ilmu Hewani Tropika Vol. 1 No. 1. Hal: 15-25

Riswanto, Setiyo. 2012. Status Perikanan Tuna Mata Besar (*Thunus obesus*, Lowe 1839) Di Perairan Samudera Hindia, Selatan Pelabuhan Ratu, Sukabumi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Program Studi Magister Ilmu Kelautan. Universitas Indonesia. Jakarta. Hal: 10-12

Riwan, S. 2008. Kimia Organik Edisi 1. Binarupa Aksara. Jakarta

Robinson, R.K. 1981. Dairy Microbilogy. Vol 1, The Micobiology Of Milks. Applied Science Publishers. London

Rubatzky dan Yamaguchi. 1999. Pengujian Pupuk Hantu Terhadap Perkecambahan Benih Selada (*Lactuca sativa, L*). Fakultas Pertanian. Universitas Lancang Kuning. Jurnal Ilmiah Pertanian. Vol. 7 No. 2 Hal:29-40

Rukmana, R. 1995. Bawang Merah Budidaya dan Pengolahan Pasca Panen. Kanisus. Jakarta

Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Vol 1. Penerbit Bina Cipta. Jakarta

Samadi, B. 2000. Usaha Tani Bawang Putih. Kanisus. Yogyakarta

Samminah. 2012. Komposisi Mineral Udang Mantis *Harpiosquilla Raphidea* dan Pengaruh Perebusan Terhadap Kelarutan Mineral. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Hal: 160-178

Sarpian, T. 1999. Lada Mempercepat Berbuah, Meningkatkan Produksi, Memperpanjang Umur. Jakarta: Penebar Swadaya

Setyorini, D.A., M. Arifin dan Nurwantoro. 2010. Characteristics of Probiotic Beef Sausage Using *Lactobacillus casei* and *Bifidobacterium bifidum* at Various Stronge Time. Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner

Sharpe, M. E. 1979. Idebtification of The Lactic Acid Bacteria for Microbiologis. Journal Biothecnology 14:233-259

SNI (Standart Nasional Indonesia). 1995. Bakso Ikan. SNI 01-3819-1995

Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta: Gajah Mada University Press

Sudarmadji, S.B., Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta. 160 Hlm

Sugiharti, S. 2009. Pengaruh Perebusan dalam Pengawet Asam Organik Terhadap Mutu Sensori dan Umur Simpan Bakso. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolifosfat terhadap Perbaikan Mutu. Disertasi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Suprapti, M. 2003. Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan. Kanisius. Yogyakarta

Surnersih. 2000. Pengembangan Diversifikasi Produk Tradisional Otak-Otak dari Ikan Sapu-sapu *Hyposarcuspardalis*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor

Suwono. 1995. Biologi Sel. PT Angkasa. Bandung

Syamadi, R.K. 2002. Aplikasi Penggunaan H_2O_2 dan Radiasi dalam Pengawetan Bakso Sapi pada Penyimpanan Suhu Kamar. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Tamime, A.Y dan R.K Robinson. 2007. Tamime And Robinson's Yoghurt : Science And Technology. Edisi Ke-3. Crc Press. Cambridge

Tjokroadikosoemo, P.S. 1986. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. Jakarta: PT. Gramedia

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. Hal: 160-171.

Ulfa, H. 2012. Pengaruh Kombinasi Starter Bakteri *Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus plantarum* Terhadap Sifat Mutu Susu Fermentasi. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor. Hal:270-278

Usmiati, S dan A. Priyatni. 2012. Sifat Fisikokimia dan Palatibilitas Bakso Daging Kerbau. Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi. Hal: 149-160.

Wardiatno, N. 2012. Peningkatan Mutu Hasil Olahan Dadih Hasil-Hasil Penelitian APBN. Balai Penelitian Ternak. Bogor

Wibowo, S. 1999. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta

Wibowo, S., B.S.B. Utomo., M. Suherman dan S. Putro. 2007. Penanganan Ikan Tuna Segar untuk Ekspor ke UNI Eropa. Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta

Wicaksono, DA. 2007. Pengaruh Metode Aplikasi Citosan, Tanin, Natrium Metabisulfit Dan Mix Pengawet Terhadap Umur Simpan Bakso Daging Sapi Pada Suhu Ruang. Fakultas Teknoligi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Hal: 178-198

Widyaningsih, T.D dan E.S Murtini. 2006. Pengolahan Pangan Masa Kini. http://www.edukasi.net/Trubus Agrisarana

Wilson, N. R, P., E. J. Dyet, R. B. Hughes, dan C. R. V. Jones, 1981. Meat and Meat Products, San Fransisco

Winarno. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wiraswanti, I. 2008. Pemanfaatan Karagenan dan Kitosan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Kurisi *Nemipterus nematophorus* Pada Penyimpanan Suhu Dingin dan Beku. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Yuliani, S. 2005. Kajian Aktifitas Antibakteri dan Antioksidan Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle*) Pada Daging Sapi Giling. Tesis Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor

Yunarni, C.H. 2012. Standardized Catch Per Unit Effort of Bigeye Tune (*Thunus obesus*) for The Taiwan Longline Fisheries in The Atlantic Ocean by General Additive Model. Instituteof Oceanography. National Taiwan University. Taiwan. Vol. V. ICCAT 62(**2**) : 372-396