

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini TW, H. Susanto, YS. Darmanto, I. Wijayanti dan PH. Riyadi. 2016. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daging Terhadap Tekstur, Nutrisi dan Sensori Tahu Bakso Ikan Nila. *Jurnal JPHPI* 19(3): 214-221.
- Anonim^a. 2014. Resep Tahu Tuna. <http://www.resepku.org/2014/04/resep-tahu-tuna.html>. Diakses 05 Desember 2017. Yogyakarta.
- Anonim^b. 2014. Tahu Tuna. <http://pacitandea.com/tahu-tuna-pacitan/>. Diakses 05 Desember 2017. Yogyakarta.
- Anonim. 1995. Buku Petunjuk Praktis Teknis Pengolahan Ikan Secara Tradisional Seri 1. Dit Binus. Pertani Nelayan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Ditjen Perikanan. Jakarta.
- Astawan. 2004. Ikan yang Sedap dan Bergizi. Tiga Serangkai. Jakarta.
- Astuti, E. 2006. Nutrifikasi Tiwul Instan Dengan Tepung Telur (Kajian Dan Kadar Protein dan Sifat Organoleptik. Tesis. UMS. Semarang.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2014. Survei Sosial Ekonomi Nasional Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi. <http://bps.go.id/>. Diakses pada 05 Desember 2015.
- Badan Standar Nasional, NO 01-3819-1998. Tahu. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Considine, D.M. and G. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. VanNostrand Reinhold Company: New York
- Damodaran, S. 1996. *Amino Acids, Peptides and Protein*. Di dalam: *Fennema OR, editor. Food Chemistry*. Ed ke-3. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Douzals, J.P. et.al. 1996. *Microscopic Study of Strach Gelatinization Under High Hidrostatic Pressure*. *Journal. Agricultur. Food Chemistry*. 44:1403-1408.
- Erlina, M. D., Tazwir dan A. Farida. 1984. Studi Pembuatan Bakso Ikan Dari Campuran Daging Cucut (*Carcharhinus gladius*) dan Jangilus (*Istiophorus gladius*) pada Penyimpanan Suhu Rendah. Laporan Penelitian Teknologi Perikanan. Balai Penelitian Teknologi Perikanan. Jakarta. Hal : 42-47
- Fellows, J. P. 2000. *Food Processing Technology Principle and Practice*. Second Edition. Woodhead Publishing Limited and CRC Press, Boca Raton, Cambridge.
- Fitrial, Y., M. Astawan, D. Muchtadi dan P. Hariyadi. 1999. Mempelajari Sifat Fisik Gel Daging Ikan Cucul Lanyam (*Caercharinus limbatus*). In : F.R. Zakaria, M. Pangan. PATPI. Bogor, Hal :73-82.
- Hardiwiyo, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. *Liberty*. Yogyakarta.

- Indra R W., Dewita dan N. Ira sari. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Bakso Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau. Riau.
- Ishak, E., Pakasih K. H., Berhimpon, S., Nanere, C. H., Soenaryanto. 1985. Pengolahan Hasil Pertanian. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Ujung Pandang.
- Irianto, B. 1990. Teknologi Surimi; Salah satu cara memperoleh nilai tambah ikan-ikan yang kurang dimanfaatkan. Jurnal Penelitian Pengembangan Pertanian IX (2). Hal 32-37.
- Jin SK, Kim IS, Kim SJ, Jeong KJ. 2007. *Eff Ect Of Muscle Type And Washing Times On Physicchemical Characteristics And Qualities Of Surimi*. Journal of Food Engineering 81: 618-623.
- Kartikasari, R. D., Joko S., dan Nuning S. 2013. Strategi Pemasaran Tahu Tuna Di Kabupaten Pacitan. AGRISTA : Vol. 4 No.2 Juni 2016 : Hal. 20 - 30. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ketaren, S. 2003. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Khasanah, U. 2006. Kajian Mutu Bakso Dari Berbagai Jenis Ikan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget dari Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). [Skripsi], Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Manulang, M. dan E. Tanoto, 1995. Pengaruh Bahan Pengikat dan Pengemulsi terhadap Mutu Nugget Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) selama Penyimpanan pada Suhu Beku. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. VI: 42-47.
- Muljanah, L., HE. Irianto dan S. Putro, 1986. Kemunduran Mutu Bakso Ikan Nila (*Tilapia nilotica*) dan Bakso Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) pada Penyimpanan Suhu Rendah (5°). Jurnal Penelitian Pasca Panen Perikanan No. 52 Tahun 1986. Hal 1-8.
- Mattjik, A.A, dan I.M. Sumertajaya. 2000. *Perancangan Percobaan dengan Aplikasi SAS dan Minitab Jilid I. Edisi Kedua*. Bogor. IPB-Press.
- Naruki, S., dan Konani S. 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hewan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ockermen, H., W. 1978. *Source Book for Food Scientiest*. AVI Pub. Co. Inc. Westport-Connecticut.
- Peranginangin, R., I. Muljanah dan Murniati, 1987. Kemunduran Mutu Bakso Ikan Air Tawar Pada Penyimpanan Suhu Kamar. Jurnal Penelitian Pasca Panen Perikanan. 58: 39-45.



- Poernomo D, Sugeng H. S., dan Bayu P. S. 2012. Karakteristik Fisika Kimia Bakso Dari Daging Lumat Ikan Layaran (*Istiophorus orientalis*). Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB. JPHPI 2013, Volume 16 Nomor 1. Bogor.
- Public access, 2016. Prosedur Pengujian Bahan Pangan. Laboratorium Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Purnomo, H. 1995. Kajian Mutu Bakso Daging, Bakso Urat dan Bakso Aci di Daerah Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi
- Rosmawaty, P., I. Muljanah dan Murniati, 1987. Kemunduran Mutu Bakso Ikan Air Tawar Pada Penyimpanan Suhu Kamar. Jurnal Penelitian Pasca Panen Perikanan. 58: 39-45.
- Rospati, E. 2006. Evaluasi Mutu dan Nilai Gizi Nugget Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus sp.*). <http://docplayer.info/52936626-Evaluasi-mutu-dan-nilai-gizi-nugget-daging-merah-ikan-tuna-thunnus-sp-epi-rospati.html>. Diakses 6 April 2018. Yogyakarta
- Santoso, 2005. Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek). Fakultas Pertanian Universitas Widyagama. Malang
- Sarwono, B. dan Saragih, Y.P. 2004. Membuat Aneka Tahu. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setyaningsih, D. Apriyanton A., dan Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor.
- Soekarto, S. T. 1995. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soewarno, S.T. 2001. Penilaian Organoleptik. Pusbangteda. IPB. Bogor. 42 Halaman.
- Standar Nasional Indonesia, NO 01-3819-1995. Persyaratan Mutu Bakso Ikan. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Suhardi. 1989. Kimia dan Teknologi Protein. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sunardi, T. 2004. Sehat, Kuat dan Cerdas dengan Ikan. Yayasan Gizi Kuliner. Jakarta.
- Suprpti, M. L. 2003. Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan. Kanisius. Yogyakarta
- Suzuki, T. 1981. *Fish Krill Protein Procesing Technology*. Aplied Science Publisher, Ltd. London.
- Tarwiyah, K. 2001. Teknologi Tapa Guna Agroindustri Kecil Sumatra Barat. Hasbullah, Dewan Ilmu Pengetahuan. Teknologi dan Industri Sumatra Barat. Jakarta.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh Daging Sapi dengan Daging Kerbau, Ayam dan Kelinci pada Komposisi dan Kualitas Fisik Bakso. Buletin Peternakan. 16 : 63-70
- Wibowo, S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Peneber Swadaya, Jakarta.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA TERHADAP MUTU TAHU BAKSO TUNA
ZULFIKAR RAMADHAN, Prof. Dr. Ir. Ustadi, M.P.

Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Widyaningsih, T. D. dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus Agrisaran. Surabaya.

Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta