

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1995. *Official Methods of Analysis*. Ed ke-14. Association of Official Analytical Chemists Inc. Washington DC.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.2-2006. Penentuan Kadar Air Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.3-2006. Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.4-2006. Penentuan Kadar Protein Dengan Metode Total Nitrogen Pada Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 2354.1-2010. Penentuan Kadar Abu Dan Abu Tak Larut Dalam Asam Pada Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 2354.8:2009. Cara Uji Kimia-Bagian 8: Penentuan Kadar Total Volatile Base Nitrogen (TVB-N) Dan Trimetil Amin Nitrogen (TMA-N) Pada Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 2332.3:2015. Cara Uji MikrobiologiBagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2017. Standar Nasional Indonesia-SNI 7266:2017: *bakso Ikan*. Jakarta.
- Abubakar, Suryati, T., dan Aziz, A. 2011. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas Nugget Daging Itik Lokal (*Anas platyrhynchos*). Seminar Nasional. Teknologi Peternakan dan Veteriner : 787-799.
- Adam, C. L., Gratz, S. W., Peinado, D. I., Thomson, L. M., Garden, K. E., Williams, P. A., & Ross, A. W. .2016. Effects of dietary fibre (pectin) and/or increased protein (casein or pea) on satiety, body weight, adiposity and caecal fermentation in high fat diet-induced obese rats. *PloS one*, 11(5): 1-16.
- Afrianto E, Livianwaty E. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Yogyakarta: Kanisius
- Alhaq, F. F. Z., Haryati, S., Surilayani, D., & Munandar, A. 2022. Proximate Composition and Hedonic Acceptance of Commercial Malingping Fishball. *JURNAL AGRIKAN (Agribisnis Perikanan)*, 15(2) : 791-801.
- Alinti, Z., S. M. Timbowo, dan F. Mentang. 2018. Kadar air, pH, dan kapang ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) asap cair yang dikemas vakum dan non vakum pada penyimpanan dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 6 (1): 202-209.
- Aminah S., T. Ramdhan, dan M. Yanis. 2015. Kandungan nutrisi dan sifat fungsional tanaman kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*. 5(2) : 35-44.

- Andriani, T. 2014. Pelatihan pengolahan ikan patin menjadi makanan variatif dan produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. *Jurnal Kewirausahaan* 13(1): 72-87.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Sunarsi, S., Sugeng, M., Wahyuni, S., dan Ratnaningsih, W. 2011. Memanfaatkan singkong menjadi tepung MOCAF untuk pemberdayaan masyarakat Sumberejo'. dalam Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat: 306– 316. LPPM Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo, Sukoharjo.
- Ardianto, C., F. Swastawati, dan P. H. Riyadi. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi asap cair terhadap karakteristik arabushi ikan tongkol (*Euthynus affinis*). *Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4): 10-15.
- Arsyad, M. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Jurnal Agropolitan* 3 (3) : 52-61.
- Aukkanit, N., T. Kemnogen and N. Ponham. 2015. *Utilization OF Corn Silk in Low Fat Meatballs and Its Characteristics*. *Procedia – Social and Behavioral Sciences* 197 : 1403 – 1410.
- Badan POM RI. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Badan POM RI. 2019. Pedoman Implementasi Peraturan di Bidang Pangan Olahan Tertentu. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 46
- Badan POM RI. 2021. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Badriani, 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kasippi Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Makanan Tradisional Khas Mandar. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 6 (2) : 187-200.
- Boran M., & S. Köse. 2007. Storage Properties of Three Types of Fried Whiting Balls at Refrigerated Temperatures. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences* 7(1): 65-70.
- Cahyaningati, O. & Sulistiyati, T. D. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*) Terhadap Kadar \hat{I}^2 -Karoten dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 4(3): 345-351.
- Damanik A. M., 2019. Karakteristik Profil Asam Amino pada Daging Ikan Patin (*Pangasius sp.*) berdasarkan Habitat.. *Teknologi Hasil Perikanan*. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Riau. Skripsi
- Damayanti, D. A., W. Wahyuni. & M. Wena. 2014. Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein, dan Sifat Organoleptik Chiffon Cake Berbahan Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Terigu. *Teknologi dan Kejuruan*, 37 (1) : 73-82.
- Damongilala, L. J., & Harikedua, S. D. 2020. Diversifikasi produk perikanan: fish burger. *Techno Science Journal*, 2(2): 61-68.

- Dasir, S., Agustini, S., & Robi, A. 2022. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Pempek dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modifie Cassava Flour). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri Vol*, 33(1). 37-49.
- Diniyah, N., A. Subagio., R.N.L. Sari dan N. Yuwana. 2018. Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati dari MOCAF (Modified Cassava Flour) Varietas Kaspro dan Cimanggu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(2), 80-90.
- Diniyah, N., Maryanto, B.H, Purnomo., N. Yuwana, & Subagio, A. 2018. Karakterisasi sera mocaf (modified cassava flour) dari ubikayu varietas manis dan pahit. *J. Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15 (3), 114-122.
- Edam M., 2017. Aplikasi Bakteri Asam Laktat Untuk Memodifikasi Tepung Singkong Secara Fermentasi. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 9 (1): 1-8
- Ervianti, Herpandi, dan A. Baehaki. 2017. Karakteristik fisiko kimia dan sensoris bakso burger kerang darah (anadara granosa). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 6(2):134-144.
- Fatsecret. 2022. Kalori Gizi. <<https://www.fatsecret.co.id/>>.Diakses tanggal 10 Desember 2022
- Faturohman, T., A. Susilo, dan Mustakim. (2018). Pengaruh Penggunaan Tepung yang Berbeda Terhadap Tekstur, Kadar Protein, Kadar Lemak, Dan Organoleptik Pada Bakso Daging Kelinci. *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan*, 3(1), 29-34.
- Gusdi, A. 2012. Pengembangan Usaha Karamba Jaring Apung pada Petani Kelurahan Parit Mayor Kota Pontianak Kalimantan Barat. Universitas Terbuka. Jakarta. Tesis.
- Gusriani, I. Hidayat Koto & Yusril Dany. 2021. Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan* 2 (1) :57-73.
- Hastarini E, Dedi F, Irianto H. E., & Budijanto S. 2012. Karakteristik Minyak Ikan dari Limbah Pengolahan Filet Ikan Patin Siam dan Patin Jambal. *AGRITECH*. 32(4): 403-410.
- Hadisoeganda, W.W. 1996. Bayam: Sayuran Penyangga Petani di Indonesia.
- Hadiwiyoto S., 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid I. Liberty. Yogyakarta
- Hajriatun N., R. Sofiyatin, I. K. S. Jaya, & I G. N. Widiada. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kadar Air Bakso Jamur Tiram (Muram). *Jurnal Gizi*. 2 (1) : 22-29
- Hasrati, E. dan R. Rusnawati. 2011. Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas (*Cyprinus carpio Linn.*) terhadap Tekstur dan Citarasa Bakso Daging Sapi. *Agromedia* 29 (1) : 17 – 31.
- Hernowo. 2001. Pembenihan Ikan Patin. Penebar Swadaya, Jakarta
- Huzaibah, E., M. Gobel, dan Asrawaty. 2018. Kualitas kimia dan organoleptik burger ikan tuna yang disubstitusi dengan tepung buah mengkudu (*morinda citrifolia*). *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1):1-8.

- Isnan, W., dan M. Nurhaedah. 2017. Ragam manfaat tanaman kelor (*Moringa oleifera*) bagi masyarakat. Info Teknis EBONI. 14(1) : 63-75.
- Jamila. 2017. Aplikasi Tepung Modified Cassava Flour dalam Pembuatan Bakso Sapi. Program Studi Agroindustri. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Skripsi.
- Julia. 2022. Uji Fisik dan Uji Organoleptik pada Sosis Berbasis Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Mocaf. Universitas Mataram. Skripsi.
- Khotimah, K., Akbar, Anis S, dan A. Zamroni. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bolu Kukus. Buletin LOUPE 15 (1) : 16 – 23.
- Kordi, M. G. H. 2010. Budidaya Ikan Patin di Kolam Terpal. Yogyakarta : Penerbit Andi.
- Kusnadi, D. C., V. P. Bintoro., dan A. N. Al-Baarri. 2012. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci. Aplikasi Teknologi Pangan 1 (2) : 28 – 31.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan, 9(1), 1-8.
- Minantyo, H., Purnomo, H., Winarno, P. S., & Kartikawati, M. (2019). The improvement of nutrition quality and organoleptic characteristics of Indonesian milkfish meatball by adding kelor (*Moringa oleifera* Lam) leaves. International Food Research Journal, 26(1), 263–268.
- Montolalu, S., N. Lontaan., S. Sakul., dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). Zootek 32 (5) : 1 – 13.
- Mustafa, Ar. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. Agrotek 9(2): 127–33
- Nurilmala, M., P. Suptijah, Y. Subagja & T. Hidayat. 2014. Pemanfaatan dan fortifikasi ikan patin pada snack ekstrusi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(2): 175-185.
- Nusa, M.I., Budi,S dan Alfiah. 2012. Pembuatan Tepung Mocaf Melalui Penambahan Starter Dan Lama Fermentasi (Modified Cassava Flour). Agrium 17 (3) : 210-217.
- Palungkun, R., dan Budiarti A. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Penebar Swadaya. Jakar
- Pangestika, W., Putri, F. W., & Arumsari, K. 2021. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin dan Tepung Tulang Ikan Tuna untuk Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(1), 44-55.
- Pramuditya, G. & Sudarminto S.Y. 2014. 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.
- Prasaja, T., Kusuma, T. S., Widyanto, R. M., & Rusdan, I. H. 2019. Analisis Kandungan Makronutrien Formula Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan

Tepung Biji Nangka (*artocapus heterophyllus*). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 5(2), 79-86.

- Pratama, A. P., Rosidah, U., & Syafutri, M. I. 2020. Pengaruh penambahan jamur tiram putih dan MOCAF terhadap karakteristik kerupuk udang microwaveable. *Jurnal Fishtech*, 9(2), 85-96.
- Putra, A., Finasthi, D., Putri, S. Y. A., & Aini, S. 2022. Komoditas Akuakultur Ekonomis Penting di Indonesia. *Warta Iktiologi*, 6(3), : 23-28.
- Restu. 2012. Pembuatan Bakso Ikan Toman (*Channa micropeltes*). *Ilmu Hewani Tropika* 1 (1) : 15 – 19.
- Ruri, S., Karo-karo, T., dan Yusrani. 2014. Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram Dan Tapioka Dengan Penambahan Putih Telur Terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2(1) : 85-94.
- Salim, E. 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Saroh, S. M., & Mundiastuti, L. 2018. Daya Terima dan Uji Kekenyanan pada Bakso yang disubstitusi Jantung Pisang dan Modified Cassava Flour (Mocaf). *Amerta Nutrition* : 155-162.
- Shagtia, I. dan A. Setiaa. 2013. Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera lamk*) Dan Jagung (*Zea mays*) Terhadap Nilai Gizi, Kadar Air, Kadar B Karoten Dan Mutu Organoleptik Bakso Ayam (*Gallus domesticus*). *SEMNAS I Kesehatan Lingkungan & Penyakit Tropis* : 258-267.
- Simanjuntak, E. A., Effendi, R., & Rahmayuni, R. 2017. *Kombinasi pati sagu dan modified cassava flour (mocaf) dalam pembuatan nugget ikan gabus*. *JOM FAPERTA UR* 4 (1):1-15.
- Singal, C. Y., E. J. N. Nurali., T. Koapaha., dan G. S. S. Djarkasi. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) pada Pembuatan Sosis Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado
- Subagio, A. 2008. Modified Cassava Flour (MOCAL): Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal. *Pangan Rubrik Teknologi* 50: 92-103.
- Sulistiyati, T. D. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera lamk*) terhadap Kadar β -Karoten dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 4(3): 345-351.
- Sunarsi, S., Marcellius Sugeng A, Wahyuni, & Ratnaningsih. 2011. Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. *Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Tahun* : 306-310.
- Supangat, S., Amna, A. R., & Rahmawati, T. (2018). Implementasi decision tree C4. 5 untuk menentukan status berat badan dan kebutuhan energi pada anak usia 7-12 tahun. *Teknika*, 7(2), 73-78.
- Suprapti, M. L. 2003. Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan. Yogyakarta : Kanisius.
- Suryaningrum TD, I. Muljanah, Evi Tahapari. 2010. Profil Sensori dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Ikan Patin dan Hibrid Nasutus. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 5 (2).

- Sutomo, B. 2009. Sukses Bisnis Bakso. Jakarta : Kriya Pustaka.
- Tanjung, Y. L. R. dan Kusnadi J. 2015. Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis. Pangan dan Agroindustri 3 (1) : 11-22.
- Tarigan. 2020. Mutu Bakso Ikan Kakap (*Lutjanus bitaeniatus*) Dengan Penambahan Bubur Rumput Laut (*Euchema cottoni*). Ilmu- ilmu Pertanian 4 (2) : 128-135.
- Tiven, N. C., dan Simanjourang, T. M. 2022. Kualitas Kimia Bakso Daging Sapi Tersubstitusi Daging Ikan Tuna (*Thunnus* sp). *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman*, 10(2): 65-70.
- Usmiati, S. dan Komariah. 2007. Karakteristik bakso daging kerbau dari berbagai bagian karkas dan tingkat tepung tapioka. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2007: 284-295.
- Utomo, D., Wahyuni, R., & Wiyono, R. 2011. Pemanfaatan ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*) menjadi bakso dalam rangka perbaikan gizi masyarakat dan upaya meningkatkan nilai ekonomisnya. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1). 38-55.
- Utomo, L. I. V. A., E. Nurali, dan M. Ludong. 2017. Pengaruh penambahan maizena pada pembuatan biskuit gluten free casein free berbahan baku tepung pisang goroho (*Musa acuminata*). *Jurnal Ilmiah Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi (COCOS)*. 1(2):1-12.
- Wibowo, S. 2014. 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Widasari, M. 2014. Pengaruh Proporsi Terigu – Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flake 3 (3) : 222-228
- Winarno FG dan TS Rahayu. 1994. Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia. Pengolahan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.