

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, T. Suryati dan A. Azizs. 2011. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Palatabilitas Nugget Daging Itik Lokal (*Anas Platyrynchos*). *Jurnal Peternakan*, 19(1): 9-21.
- Afiati, F. 2015. Pilih Pilih Daging Asuh. *Biotrends*, 4(1), 19-25.
- Agustia, S. 2009. Pengaruh Perbandingan Tepung Gandum dengan Tepung Maizena dan Konsentrasi Karagenan terhadap Mutu Kentang Krispi. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. 34.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. Analisa Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 328
- Anggaeni, E., M. Dahlan, dan D. Wahyuning. 2015. Pengaruh lama perendaman daging dalam air kapus sirih (Ca(OH)_2) pada pembuatan bakso daging kelinci terhadap uji pH, kadar air, dan organoleptik. *Jurnal Ternak*. 6(1) : 38-44.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. 11th ed. Association of Official Analytical Chemists. Washington, DC.
- Arif, G. A. F., dan Y. H. Sipahutar. 2023. Addition Of Carragenan (*Eucheuma Cottonii*) To Preferences Meatballs Of Ruby Snapper (*Nemipterus Japonicu*). *Aurelia Journal*, 5(2), 247-258.
- Aulawi, T., dan R. Ninsix. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengenyal Dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(2), 44–52.
- Ayu D.C., dan S. S. Yuwan. 2014. Pengaruh suhu blansing dan lama perendaman terhadap sifat fisik kimia tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 110-120.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018. Jakarta
- Bouton, P. E. and P. V. Harris. 1972. The effect of cooking temperature and time on some mechanical properties of meat. *J. Food Sci.* 97:140-144.
- BSN. 1995. Bakso Daging SNI 01-3820-1995. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2014. SNI 01-3818-2014 tentang Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1985. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Purnomo, H. Adiono. 2013. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Caine, W. R, J. L Aalhus, D. R. best, M. E. R Dugan, dan L. E. Jeremiah. 2003. *Relationship of Texture Profile Analysis and Warner-Bratzler Shear Force with Sensory Characteristics of Beef Rib Steaks*. Meat Sci. 64 :333-339.
- Desrosier, N. W. 1987. Technology of Food Chemistry. *The AVI Publisher*. Co Inc. Weesport, Connecticut.
- Dewi, S. H. C. 2013. Kualitas kimia daging ayam kampung dengan ransum berbasis konsentrat broiler. *Jurnal Agri Sains*.4(6):23-27.
- Djali, M., S. Huda, dan L. Andriani. 2018. Karakteristik Fisikokimia Yogurt Tanpa Lemak dengan Penambahan *Whey Protein Concentrate* dan *Gum Xanthan*, *Agritech*. 38(2): 178-186.
- Ega, L., C. G. C. Lopulalan, 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).
- Erfiza, N. M., D. Hasni, dan U. Syahrina. 2018. Evaluasi nilai gizi masakan daging khas Aceh (Sie Reuboh) berdasarkan variasi penambahan lemak sapi dan cuka aren. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 10(1): 28-35.
- Evadewi, F. D., I. Handayani, S. Tuswati, dan W. Nurnaningsih. 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes K. Koch*) Terhadap Warna, Rasa Dan Kekenyalan Bakso Daging Sapi. *Media Peternakan*, 25(2), 68-74.
- Fatin, S. S. 2020. Perbandingan Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Bakso Daging Sapi, Daging Tikus, dan Daging Sapi Campur Daging Tikus [Skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Fausiah, A. dan I. P. A. Buqhuri. 2018. Karakteristik kualitas kimia daging sapi di pasar tradisional. *Jurnal Agrovital*. 3(1): 8-10.
- Fikriyah, Y. U., dan R. S. Nasution. 2021. Analisis kadar air dan kadar abu pada teh hitam yang dijual di pasaran dengan menggunakan metode gravimetri. *Jurnal Amina*. 3(2): 50-54.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 1(1).
- Firdaus., Rimbawan, dan D. Briawan. 2020. Analisis Faktor Resiko Konsumsi Karbohidrat Pada Wanita Dewasa. *Jurnal Nutrire Diaita*, 12(1), 10-15
- Fitriyani, E., N. Nuraenah, dan A. Nofreena. 2017. Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Filler Pembentuk Tekstur Bakso Ikan. *Jurnal Galung Tropika*, 6(1), 19–32.

- Food and Agriculture Organization. 2014. FAO JECFA Monographs 16. Specifications: Carrageenan.
- Gusnadi, D., R. Taufiq, dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12): 2883-2888.
- Hairunnisa, O., E. Sulistyowati, dan D. Suherman. 2016. Pemberian kecambah kacang hijau terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 11(1), 39-47.
- Halik, A. A., Abriana, S., Sutanto, dan E., Elvira. 2021. Sifat Kimia dan Uji Organoleptik Keripik Pepaya (*Carica pepaya L.*) dengan Perendaman dalam Larutan Garam. *Media Gizi Pangan*, 28(2), 1-11.
- Harmayani, R., dan N. A. Fajri. 2021. Pengaruh penambahan jamur tiram (*Pleurotus SP.*) terhadap nilai komposisi kimia dan organoleptik bakso ayam broiler. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*. 7(1): 78-90.
- Herlina, I. Darmawan, dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 9(2): 134-144.
- Hernawati., W. Manalu., A. Suprayogi., dan D. A. Astuti. 2013. Suplementasi Serat Pangan Karagenan dalam Diet untuk Memperbaiki Parameter Lipid Darah Mencit Hiperkolesterolemia. *Makara Seri Kesehatan*. Vol. 17, No. 1
- Hetharia, C., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2013. Sifat Kimia Bakso Berbahan Dasar Daging Babi Dan Ulat Sagu Dengan Pengikat Tepung Sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(4).
- Hetharia, C., Y. Loppies, dan H. Handu. 2021. Sifat Organoleptik Bakso Pada Berbagai Rasio Perbandingan Daging Sapi Dan Babi. *Median: Jurnal Ilmu Ilmu Eksakta*, 13(1), 15-23.
- Huidobro, F. R., E. Miguel, B. Blázquez, and E. Onega. 2005. A comparison between two methods (warner-bratzler and texture profile analysis) for testing either raw meat or cooked meat. *Journal of Meat Science*. 69(4): 527–536.
- Indiarto, R., B. Nurhadi, dan E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (*texture profil analysis*) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-116.
- Iswara, J. A., E. Julianti, dan M. Nurminah. 2019. Karakteristik tekstur roti manis dari tepung, pati, serat, dan pigmen antosianin ubi jalar ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4):12-21.

- Jayanti, K., E. Suroso, S. Astuti, dan N. Herdiana. 2023. Pengaruh perbandingan tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan tapioka sebagai bahan pengisi terhadap sifat kimia, fisik, dan sensori nugget ikan baji-baji (*Grammoplites scaber*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2(2): 250-263.
- Kamsina, K., dan I. T. Anova. 2013. Pengaruh penambahan gula dan karagenan terhadap mutu jelly mentimun. *Jurnal Litbang Industri*. 3(1), 49-57.
- Kania, W., M. M. Andriani, dan Siswanti. 2015. Pengaruh Rasio Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Granul Fungsional Instan Kecambah Kacang Komak (*Lablab purpureus* (L.) sweet). *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(3) : 16-29.
- Karim, M., dan D. N. F. Aspari. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Mutu Kekenyalan Bakso Ikan Gabus. *Jurnal Balik Diwa*, 6(2), 41–49.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kartikasari, L. R., Hertanto, B. S., Pamungkas, A. S. D., Saputri, I. S., & Nuhriawangsa, A. M. P. 2020. Kualitas fisik dan organoleptik bakso berbahan dasar daging ayam broiler yang diberi pakan dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleraceae*). *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 18(1), 66-72.
- Keeton, J.T. 2001. Formed and Emulsion Product. Di dalam: A. R. Sham (Ed). *Poultry Meat Processing*. Botta Raton: CRC Press
- Kemenkes, R. I. 2018. Tabel komposisi pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kolo, D. N., K.W. Kia, dan P.K. Tahuk. 2023. Analysis of Protein and Fat Content in Beef Meatballs Sold in the Kefamenanu City. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 5(1), 47-53.
- Kuntoro, B., I. Mirdhayati dan T. Adelina. 2007. Penggunaan ekstrak daun katuk (*Sauropus androgynus* L.Merr) sebagai bahan pengawet alami daging sapi segar. *J. Peternakan*. 4(1): 6-12.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- Lukito, M. S., G. Giyarto, dan J. Jayus. 2017. Sifat fisik, kimia dan organoleptik dodol hasil variasi rasio tomat dan tepung rumput laut. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01), 82-95.

- Martiana, P. A. 2015. Eksperimen Pembuatan Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Penambahan Wortel. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Masengi, S., Y. H. Sipahutar, dan P. Natalia. 2014. Pengolahan Bakso Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) dengan Penambahan Sayuran. In Seminar Nasional Perikanan Indonesia. Sekolah Tinggi Perikanan., 208–217.
- Melia, S., I. Juliyarsi, dan A. Rosya. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. Jurnal peternakan, 7(2), 62-69.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A.D. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado. Jurnal Zooteh. Vol. 32: 7-9.
- Moulia, M. N., R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum., dan N. E. Suryatma. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*. 27 (1):55-66.
- Muhandri, T., A. Z. Agista, dan P. Hariyadi. 2019. Optimization of drying process of corn noodles using fluidized bed dryer. *Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 20(1), 43-52.
- Muhandri, T., D. Hunaefi, dan M.F. Hafiz. 2019. Peningkatan Mutu Sensori Bakso di IKM X Melalui Reformulasi Bumbu. *Manajemen IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2), 118-126.
- Nasaruddin, M., S. P. Utama., dan A. Andani. 2015. Nilai tambah pengolahan daging sapi menjadi bakso pada usaha Al-Hasanah di kelurahan Rimbo Kedui Kecamatan Seluma Selatan. *Jurnal Agriseip: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 85-96.
- Natsir, N. A. 2018. Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek. *Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*. 7(1):49-55.
- Nguju, A. L., P. R. Kale., dan B. Sabtu. 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1), 17-23.
- Nurdin F. 2021. Persepsi penyakit dan perawatan diri dengan kualitas hidup diabetes mellitus type 2. *Jurnal Keperawatan Silampari*. 4(2) : 566 – 575
- Nurhidayah, B., E. Soekendars., dan A. E. Ervian. 2019. Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng (*Chanos-chanos*) dan Sisik Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *BIOMA. Jurnal Biologi Makassar*, 4(1), 39-47.

- Nusa, M. I., B. Suarti., dan R. A. Marbun. 2017. Addition of tempe and old fermentation to the quality of albumin flour egg. *Agrium: Jurnal Ilmu Pertanian*, 20(3).
- Octavianie, Y. 2016. Kandungan gizi dan palatabilitas bakso campuran ceker dan jantung sapi. Fakultas Peternakan: Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pietrasik Z., J. Andrzej, and J. S. Phyllis. 2005. Textural and Hydration Properties of Pork Meat Gels Processed with Non-Muscle Proteins and Carrageenan. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* 14(2): 145–150.
- Prasetyo, A. 2019. Tatalaksana diabetes melitus pada pasien geriatri. *Cermin Dunia Kedokteran*, 46(6), 420-422.
- Prastiti, N. 2023. Pengaruh Perbandingan Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Dengan Tepung Tapioka (*Manihot Utilissima*) Dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Bakso Ayam (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Pratama, M. Y. 2014. Kualitas Kimia, Fisik, dan Sensoris Bakso Daging Domba dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf dan Tepung Terigu yang Berbeda. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Pratiwi, N. M., I. Widiastuti, dan A. Baehaki. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori bakso ikan gabus (*Channa striata*) dengan penambahan genjer (*Limnocharis flava*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2) : 178-189.
- Prayitno, S. S., J. Sumarmono., A. H. D. Rahardjo, dan T. Setyawardani. 2020. Modifikasi Sifat Fisik Yogurt Susu Kambing Dengan Penambahan Microbial Transglutaminase dan Sumber Protein Eksternal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(2): 77-82.
- Prijambodo. O. M., C. Y. Trsinawati, dan A. M. Sutedja. 2017. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Sosis Ayam Dengan Proporsi Kacang Merah Kukus Dan Minyak Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(1): 6–11.
- Purdiyanto, J. 2016. Evaluasi kualitas dendeng yang beredar di pasaran kabupaten pemekasan dengan metoda uji sensoris. *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan*. 1(1): 17-22.
- Purnomo. 1998. Membuat Bakso Daging dan Daging Ikan. Kanisius, Yogyakarta.
- Purukan, O., C. Mamujaja, C. Mandey, dan L. P. Mamahit. 2013. Pengaruh penambahan bubur wortel (*Daucus carota*) dan tepung tapioka terhadap sifat fisikokimia dan sensoris bakso ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). In *COCOS*. 2(4): 1-10.

- Putri, A. F. E. 2009. Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem Yang Berbeda Dengan Penambahan Karagenan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Putri, V. D., dan Y. Nita. 2018. Uji kualitas kimia dan organoleptik pada nugget ayam hasil substitusi ampas tahu. *Jurnal Katalisator*. 3(2): 135-144.
- Ramadhan, W., dan W. Trilaksani. 2017. Formulasi Hidrokoloid-Agar, Sukrosa dan Acidulant pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(1), 95-108.
- Renate, D., dan E. Nurlismita. 2015. Penambahan Ekstrak Wortel pada Bakso Ikan Gabus Terhadap Kadar B-Karoten dan Sifat Organoleptiknya. In *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*, A11–A17.
- Revi. M. 2015. Pengaruh substitusi tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) terhadap mutu organoleptik dan kadar serat bakso ayam. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Riadi E. 2014. Metode Statistika: Parametrik dan Non-Parametrik. Tangerang: Pustaka Mandiri.
- Riyadi, N. H., dan W. Atmaka. 2010. Diversifikasi Dan Karakterisasi Citarasa Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomus Commerson*) Dengan Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal teknologi hasil pertanian*, 3(1): 1-12.
- Santosa, Andasuryani, dan D. Kurniawan . 2016. Karakteristik tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *National Conference of Applied Sciences, Engineering, Business and Information Technology*. 1(1): 345-361.
- Sarassati, T., dan K. K. Agustina. 2015. Kualitas Daging Sapi Wagyu dan Daging Sapi Bali yang Disimpan pada Suhu -19°C . *Indonesia Medicus Veterinus*, 4(3), 178-185.
- Sari, H. A., dan S. B. Widjanarko. 2015. Karakteristik kimia bakso sapi (kajian proporsi tepung tapioka, tepung porang, dan penambahan NaCl). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 784-792.
- Setiaboma, W., D. Desnilasari., A. C. Iwansyah., D. P. Putri., W. Agustina., E. Sholichah, dan A. Herminiati. 2021. Karakterisasi kimia dan uji organoleptik bakso ikan manyung (*Arius thalassinus*, *Ruppell*) dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera Lam*) segar dan kukus. *Biopropal Industri*, 12(1), 9-18.
- Simanjuntak, L., C. Sinaga, dan Fatimah. 2014. Ekstraksi pigmen antosianin dari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia USU*. Vol 3(2): 25-29.

- Sipahutar Y. H., M. Rahman, dan T. F. Panjaitan. 2020. Pengaruh penambahan karagenan *Eucheuma cottonii* terhadap karakteristik ekado ikan nila. *Aurelia Journal*, 2(1):1-8.
- SNI. 2014. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Soeparno, 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi kedua, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Srinovianti A., M. B. Paly, dan Irmawati. 2018. Penambahan Rumput Laut Merah (*Eucheuma Cottonii*) Sebagai Pengenyal Alami Bakso Daging Broiler. Universitas Allaudi Makasar.
- Steel, R. G. D., and J. H. Torrie. 1993. Principles of Statistics. A biometrical approach. McGraw Hill Co., Toronto.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhari. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Sujarwanta, R.O., E. Suryanto, Setiyono, Supadmo, dan Rusman. 2016. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kod dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. *Buletin Peternakan*, 40(1), 48-57.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik mutu bakso daging sapi dan pengaruh penambahan natrium klorida dan natrium Tripoli fosfat terhadap perbaikan mutu. [Disertasi]. Institut Pertanian Bogor.
- Suprpto, D. 2018. Pengaruh perbedaan metode penggorengan terhadap kualitas fisik, kimia, dan organoleptik chicken nugget. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 3(1):31-36.
- Taha, S. R., A. H. Amu, dan U. A. Rokhayati. 2023. Substitusi Tepung Nutrijel Pada Bakso Ceker Ayam Broiler Sebagai Bahan Pengenyal. In *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa* (Vol. 2, No. 2, pp. 179-185).
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Tathma, F. R., T. Wibowo, I. M. Taufik and M. Cahyadi. 2019. *Color and texture analyses of meatballs made from beef, pork, rat, dog meats, and their mixtures*. In *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering* (Vol. 633, 12-29). IOP Publishing.
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. Teknologi Hasil Ternak. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Tumaya E. R., T. Harlim., dan L. Bulu. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Cottonii*, *Spinosum*, *Gracilaria*) terhadap Kandungan Nutrisi (Protein, dan Kadar Abu) Amplang Ikan Tongkol. *Paulus Chemical Engineering Journal*, 1(1), 1-7.

- Umar, R., Siswosubroto, S. E., M. R. Tinangon, dan A. Yelnetty. 2019. Kualitas sensoris es krim yang ditambahkan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Zootec*, 39(2), 284-292.
- Untoro, N. S., K. Kusrahayu, dan B. E. Setiani. (2012). Kadar air, kekenyalan, kadar lemak dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*Channos Channos* Forsk). *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 567-583.
- Utama, A. G. S., D. Arista., H. Alvaro., dan A. Fachruddin. 2018. E-Supply Chain Management: Efisiensi Pemasaran Rantai Pasok Daging Sapi Di Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Ilmiah Bisnis, Pasar Modal Dan Umkm*, 1(2), 1-7.
- Wahyudi, R. 2019. Karakteristik Kimia Daging Sapi Fermentasi Dengan Buah Kepayang (*Pangium Edule*,) Pada Konsentrasi Dan Lama Fermentasi Yang Berbeda (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Wahyuni, D., F. Yosi, dan G. Muslim. 2019. Kualitas Sensoris Daging Kambing Yang Dimarinasi Menggunakan Larutan Mentimun (*Cucumis Sativus L.*). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 8(1), 14-20.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan*. 36(3): 181-192.
- Wardayanti, W. 2004. Mempelajari Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Mutu "Cone" Es Krim. Skripsi. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Wibowo, P. D. K. 2013. Variasi Karaginan (*Eucheuma cottonii Doty*) pada Proses Pembuatan Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengawet Tanin dari Pisang Kluthuk (Doctoral dissertation, UAJY).
- Wibowo, S. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging
- Widyaningrum, R., E. Saputra, dan L. Sulmartiwi. 2024. Pengaruh Penambahan Iota Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Hedonik pada Kulit Pangsit Siomay. *Journal of Marine & Coastal Science*, 13(2).
- Widyastuti, S. 2010. Sifat fisik dan kimiawi karagenan yang diekstrak dari rumput laut *Eucheuma cottonii* dan *E. spinosum* pada umur panen yang berbeda. *Agroteksos*, 20(1), 41-50.

- Wijayanti, I., J. Santoso, dan A. M. Jacob. 2015. Karakteristik Tekstur Dan Daya Ikat Air Gel Surimi Ikan Lele Dengan Penambahan Asam Tanat Dan Ekstrak Fenol Teh Teroksidasi (*Texture Profile Analysis And Water Holding Capacity Of Cat Fish Surimi Gel With Addition Of Oxidised Phenolic Tea Extract And Tanic Acid*). *Jurnal Saintek Perikanan*, 10(2): 84-90
- Winarno, F. G. 2014. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, F. K., B.E. Setiani, dan S. Susanti. 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4).
- Yuyun, A. 2012. Panduan Sukses Berbisnis Bakso. PT Agro Media Pustaka. Jakarta. 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), 12.