

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, F. 2006. Pengaruh Gelatin sebagai Binder terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Metode Cold-Set Binding Technology. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Widya Mandala. Surabaya. 87 hal.
- Andriani, T. 2009. Pelatihan Pengolahan Ikan Patin menjadi Makanan Variatif dan Produktif Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. *Jurnal Kewirausahaan*, 13 (1) : 72-87.
- Arief, H. S., Y. B. Pramono, dan V. P. Bintoro. 2012. Pengaruh Edible Coating dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Kadar Protein, Daya Ikat Air dan Aktivitas Air Bakso Sapi Selama Masa Penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*. Vol. 1. No. 2. Hal. 100-108.
- Ariffianto, T. 2010. Karakteristik Bakso Ikan Nila dengan Penambahan Karagenan Semimurni. [Skripsi]. Bogor : Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Astuti TR, Darmanto, dan Wijayanti I. 2014. Pengaruh penambahan isolat protein kedelai terhadap karakteristik bakso dari surimi ikan swangi (*Priacanthus Tayenus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* (3):47-75.
- Ayudiarti, D.L. 2007. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Ikan sebagai Bahan Pengikat terhadap Kualitas dan Penerimaan Sirup. *Jurnal Perikanan*, 10 (1) : 134- 141.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 7758:2013. bakso Ikan. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta. 16 hal.
- Bawinto, A.S., Mongi, E. Dan Kaseger, B.E. 2015. Analisa kadar air, pH, Organoleptik dan Kapang pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) Asap, di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 3
- Belguith, H., F. Kthiri., A. Chati., A. A. Sofah., J. B. Hamida., and A. Landoulsi. 2010. Study of the Effect of Aqueous Garlic Extract (*Allium sativum*) on Some Salmonella Serovars Isolates. *Journal Food Agric*. 22: 189 – 206.

- Cahyaningrum, D., Sarjito dan Alfabetian, H. C. H. 2015. Pengaruh Perendaman Ekstrak Daun Ceremai (*Phyllanthus acidus* (L) skeels) terhadap kelulushidupan dan Histopatologi Ginjal Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) yang di infeksi Bakteri *Aeromonas hydrch'ophila*. *Journal of Aquaculture Mngement and Technology*, 4 (1) : 40-46.
- Ch'ng, S.E., M. D. Ng, W. Pindi, O. L. Kang, A. Abdullah, and A. S. Babji. 2014. Chicken Sausages Formulated with Gelatin from Different Sources: A Comparison of Sensory Acceptability and Storage Stability. *World Applied Sciences Journal*, 31 (12) : 2062-2067.
- Deman, John M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung: Bandung
- Gelatin Manufactures Institute of America. 2012. *Gelatin Handbook*. http://www.gelatin_gmia.com. 22 Maret 2017. 26 hal.
- Indra, R. W., Dewita dan N. I. Sari. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda Terhadap Penerimaan Konsumen pada Bakso Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias garieoinus*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Riau.
- Kassem, M. A. and M. T. Emara. 2010. Quality and Acceptability of Value Added Beef Burger. *World Journal of Dairy and Food Sciemces*. 5 (1): 14-20.
- Komariyah dan Aries, I. S. 2009. Pengaruh Penambahan Berbagai Dosis Minyak Ikan yang Berbeda pada Pakan Buatan terhadap Pertumbuhan Benih Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Pena Akuatik*, 1 (1) : 19-29.
- Koswara S. 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. www.ebookpangan.com. [28 Mei 2016].
- Kusriningrum. 2008. *Perancangan Percobaan*. Pusat Penerbitan dan Percetakan Unair. Surabaya. hal. 43-62 dan 84-86.
- Latifa, B. N., Y. S. Darmanto, dan P. H. Riyadi. 2014. Pengaruh Penambahan Karaginan, Egg White dan Iolat Protein Kedelai Terhadap Kualitas Gel Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 4 (III) : 89-97.
- Midayanto, D. N. dan Sudarminto, S. Y. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (4) : 259-267

- Nico, M., Putut, H. R. dan Ima, W. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Kualitas Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus* sp.) dan Sosis Ikan Nila (*Oreochromis* sp.). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3 (2) : 99-105.
- Nugroho, A., Fronthea, S. dan Apri, D. A. 2014. Pengaruh Bahan Pengikat dan Waktu Penggorengan terhadap Mutu Produk Kaki Naga Ikan Tenggiri (*Scomberomorus* sp.). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3 (4) : 140-149.
- Panagan, A. T., Yohandini, H. dan Gultom, J. A. 2011. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Asam Lemak Tak Jenuh Omega-3 dari Minyak Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Metode Kromatografi Gas. *Jurnal Penelitian Sains*, 14 (4) : 38-42.
- Purnomo dan Suhanda, J. 2014. Diversifikasi Olahan Berbasis Ikan Patin Di Desa Jingah Habang Hilir Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan. *Fish Scientiae*, 4 (8) : 80 – 94.
- Rahayu. 2016. Pengaruh penambahan isolat protein kedelai terhadap karakteristik bakso dari surimi ikan swangi (*Priacanthus Tayenus*). Semarang: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro.
- Restu., S. 2012. Pembuatan bakso ikan toman (*Channa micropeltes*). *Jurnal Ilmu Hewani Tropika* (1) : 1-5
- Rowe, R. C., P. J. Sheskey dan M. E. Quinn. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. 6th Edition. Pharmaceutical Press and American Pharmacists Association. United Stage of America. pp 917
- Sahilah, A.M., Mohd. Fadly, L., Norrakiah, A.S., Aminah, A., Wan Aida, W.M., Ma'aruf, A.G dan Mohd, Khan, A. 2012. Halal Market Surveillance of Soft and Hard Gel Capsules in Pharmaceutical Products Using PCR and Southern-Hybridation on the Biochip Analysis. *International Food and Research Journal*, 19 (1) : 371-375.
- Schrieber, R. and Herbert, G. 2007. *Gelatine Handbook. Theory and Industrial Practice*. Wiley-VCH. Germany. pp. 63 and 213.
- Singh, S., Rao, K.VR., Venugopal, K., Manikandan, R. 2002. Alteration in Dissolution Characteristics of Gelatin-Containing Formulations: A Review of the Problem, Test Methods, and Solutions. *Pharmaceutical Technology*, 26 : 36-39.

- Standar Nasional Indonesia. 1994. Standar Mutu Tepung Tapioka. SNI 01-34511994. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori pada Produk Perikanan. SNI 01-2346-2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Persyaratan Mutu dan Keamanan Bakso Ikan. SNI 7266:2014. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Sriwidadi, T. 2011. Penggunaan Uji Mann-Whitney pada Analisa Pengaruh Pelatihan Wiraniaga dalam Penjualan Produk Baru. *Binus Business Review*, 2 (2) : 751-762.
- Syafiqoh, F. 2014. Analisis Gelatin Sapi dan Gelatin Babi pada Produk Cangkang Kapsul Keras Obat dan Vitamin Menggunakan FTIR dan KCKT. Skripsi. Farmasi. Fakultas Farmasi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta. 107 hal.
- Tim Perikanan Worl Wild Fund for Nature-Indonesia. 2015. Budidaya Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*). WWF-Indonesia. Jakarta Selatan. hal. 1-2.
- Vaclavik, V. A. and Elizabeth, W. C. 2014. *Essentials of Food Science*. 4th Edition. Springer. Texas. pp. 126-128.
- Widyaningtyas, M. dan Wahono, H. S. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl, Cellulose, Xanthan Gum, dan Karagenan) terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (2) : 417-423.
- Yogesh, K., Ahmad, T., Manpreet, G., Mangesh, K. And Das, P. 2013. Characteristics of Chicken Nuggets as Affected by Added Fat and Variable Salt Contents. *Journal Food Sciene Technology*, 50 (1) : 191-196.