

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 66 hal.
- Akhmadi, Y.N.2006. Aplikasi Bagan Kendali Proses berdasarkan Tingkat Residu *Chloramphenicol* pada Daging Rajungan di PT.Mina Global Mandiri.Purwakarta.[Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.Hal 1-24
- Aminudin, N., Y. 2006. Aplikasi Bagan Kendali Proses Berdasarkan Tingkat Residu *Chloramphenicol* pada Daging Rajungan di PT. Global Mandiri. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 134 hal.
- Angka S.L dan Suhartono M.T. 2000. Bioteknologi Hasil Laut. Bogor: Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir Laut. Institut Pertanian Bogor.Bogor.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington, Virginia, USA: Published by The Association of Analytical Chemist, Inc.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2007. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington, Virginia, USA: Published by The Association of Analytical Chemist, Inc.
- 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 Bakteri Sapi Selama Masa penyimpanan. Animal Agriculture Journal. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang. 2 (1) : 97-104
- Aulawi, T. dan R, Ninis. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Jurnal Peternakan. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Riau. 1 (6) :44-52
- Awaliyah, R. 2017. Analisis Sifat Fisika Kimia Nugget Rajungan dengan Jenis Tepung sebagai Bahan Pengisi. Pendidikan Teknologi Pertanian UNM. Malang
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Pengujian Nilai Organoleptik SNI 01-2729.1-2006. Badan Standar Nasional. Jakarta. 11 hal

- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Standar Nasional Indonesia Tentang Bakso Daging. SNI 01-3818.1-2014. Badan Standar Nasional. Jakarta. 11 hal
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Standar Nasional Indonesia Tentang Bakso Daging. SNI 01-7266.1-2014. Badan Standar Nasional. Jakarta. 11 hal
- Chakim, L., B. Dwiloka dan Kusrahayu. 2013. Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, Kadar Air, dan Kesukaan pada Bakso Daging Sapi dengan Substitusi Jantung Sapi. *Animal Agriculture Journal*. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Erkkila, S. E. Petaja., L. Lileberg., T. Matilandsholm and M. L. Sihk. 2001. Flavour Profiles of Dry Sausage Fermentade by Selected Novel Meat Starter Culture. *Mat Science*, 58b(1): 111-116
- Gusman, Ita. 2013. Pengujian Organoleptik. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Hatta, W., J.. Hermanonto dan R.R.A. Maheswari. 2006. Karakteristik Daging dengan Penambahan Had Pada Berbagai Waktu Daging Post Mortem, *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 9 (4) : 258-260
- Hasrati, E. Dan R, Rusnawati. 2011. Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas terhadap Tekstr dan Cita Rasa Bakso Daging Sapi. *STIP Farming Semarang*. Semarang. 1 (29).
- Iqbal, M., W.F. Ma'ruf dan Sumardianto. 2016. Pengaruh Penambahan Mikroalga *Spirulina platensis* dan Mikroalga *Skeletonema costatum* terhadap Kualitas Sosis Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi*, 5 (1) : 56-63.
- Jacob, A.M., Nurjanah., dan L.A. Br. Lingga. 2012. Karakterisasi Protein dan Asam Amino Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) Akibat Pengukusan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 57 ha.
- Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya. Bandung.
- Juwana, S. dan K.Romimohtarto.2000.Rajungan; Perikanan, Cara Budidaya dan Menu Masakan. Djambatan.Jakarta.
- Kangas. 2000.Synopsis of the biology and exploitation of the blue swimmer crab, *Portunus pelagicus* Linnaeus, in Western Australia.Fisheries Western Australia, Perth, Western Australia.Fisheries Research ReportNo. 121.
- Kembaren, D.D., Tri, E., dan Suprpto. 2016. Biologi dan Parameter Populasi Rajungan (*Portunus pelagicus*). *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 18 (4) :273-281

- Komariah, S. 2005. Aneka Olahan Daging. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Kumar, R., C. Veena., M. Saroj. I. Varma and M.Bo. 2002. Adhesives and Pastics Based on Soy Protein Products. *Jornal of Industrial Crops and Products*, 16 : 155-172
- Kusnadi, D., Bitoro., dan Al-Bari. 2012. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan, dan Kadar Protein pad a Bakso Kombinasi Daging Sapid an Daging Kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 1 (2).
- Kusriningrum. 2015. Buku Ajar Perancangan Percobaan. Penerbit Dani Abadi. Surabaya.
- Kusumaningrum, M. 2013. Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) terhadap Karakteristik dan Daya Terima Chicken Nugget. Skripsi tidak diterbitkan. Semarang: Fakultas Peternakan Dan Pertanian Universitas Diponegoro.
- Legowo, A.M, Nurwantoro dan Sutaryo. 2005. Analisis Pangan. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Lestari, D.W., Widati, A.S.. dan Widyastuti, E.S. 2015. Pengaruh Subtitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Malang.
- Mizards. 2008. Pengemasan Daging Rajungan Pasteurisasi dalam Kaleng. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Montolalu, S., N, Lontaan., S. Sakul., dan A.Dp. Mirah. 2013. Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepng Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Zooteck*. 32 (5).
- Murniyati, A. S. Dan Sunarman. 2004. Pendinginan Pembekuan Dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Jakar`ta 97: 13-17.
- Nopianti, R., N. Huda and N.Ismi. 2010. Loss of The Fictional Properties of Protein During Frozen Strage and The Improvement of Ge-Forming Properties of Surimi. *Americal Journal of Fooof Technology*, 6 (1) : 19-30
- Nurlaila., A. Sukainah dan Aniruddin. 2016. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan Tepung Daun kelor (*Moringa oleiferal*) . *Jurnal Pendidikan Pertanian*, 2 : 105-113
- Nurul, H., I.Boni and I.Noryati. 2009. *The Effect of Different Rations of Dory Fish to Tapioca Flour on The Linier Expansion, Oil Absorption, Colour and Hardness of Fish Crackers*. *International Food Reserch Journal*, 16 :158-165.

- Prameswari, D. R., dan Teti, E. 2013. Pemanfaatan Teoung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dalam Pembuan Cookies. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 1 (1) : 115-128.
- Pramuditya, G. Dan Yuwono, S.S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso sebagai Syarat Tamabahan dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Tekstur Bakso. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Pratiwi, T., D.R. Afandi dan G.J. Manuhara. 2016. Aplikasi Tepung Gembili (*Discorea esculenta*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Fillet Nugget Tongkol (*Euthynnus affinis*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 9 (1) : 34-50
- Purba, A.Z., Lamun, B., dan Darwin, AN. 2017. Economi Value Added of Blue Swimming Crab Processing at CV.Laut Dei Belawan Sumatera Utara. Sumatera Utara
- Ridwan, M.A., Ilham.A., Sushanti, G. 2017. Analisis Lama Penyulingan terhadap Rendemen Minyak Atsiri Kulit Pangkep (*Citrus Maxima*) dengan Metode Basah dan Kering. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Riyadi, Nur.R., dan Atmaka, Windi, 2010. Diversifikasi dan Karakterisasi Cita Rasa Bakso Ikan Tenggiri dengan Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rosa, R., N. M. Bandara and M. L. Nunes. 2007. Nutritional Quality of African Catfish *Clarias gariepinus* a Positive Criterion for The Future Development of The European Production of Silurodei. International Journal of Food Science and Technology, 42 (3) : 342-354.
- Siregar, N.S. 2017. Karbohidrat. Jurnal Ilmu Keolahragaan. 13 (2). 38-44 hal
- Statistik dan Konsumsi Pangan. 2015. Puat Data dan Sistem Informasi Pertanian. KementrianPertanian.Jakarta
- Suryaningrum, T. D., D. Ikasari., I. Mulya dan A.H. Purnomo. 2016. Karakteristik Kerupuk Panggang Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) dari Beberapa Perbandingan Daging Ikan dan Tepung Tapioka. JPB Kelautan dan Perikanan, 11 (1) : 25-40

- Ubaidila, A dan W.Hersoelistyorini. 2010. Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele. Jurnal Unimus, 1 (2) :1-12
- Wardaniati. A. W. dan S. Setyaningsih. 2008. Pembuatan *Chitosan* dari Kulit Udang dan Aplikasinya untuk Pengawetan Bakso. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia pangan dan Gizi. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama. 251 hal.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan. Mbrion Press. Bogor. 253 halaman.
- Wirakusumah, ES. 2010. Perencanaan Menu Anemia Gizi Besi. PT. Trubus Agriwidya. Jakarta
- Wulandari, S. 2015. Penerapan Pengolahan Limbah Pengalengan Rajungan (*Portunus Pelagicus*) di PT. Sumber Mina Bahari Rembang Jawa Tengah. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga. Surabaya
- Wulandari, Sri. 2018. Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Sosis Hasil Samping Pengalengan Rajungan. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga. Surabaya
- Yulianti, T. 2003. Mempelajari Pengaruh Karakteristik Isolat Protein Kedelai Terhadap Mutu Sosis. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 110 hal.
- Yusuf, M dan A, Suyanto. 2011. Experimen Pembuatan Crab Nugget dengan Bahan *Second Grade* dari Inustri Tajungan serta Analisa Aspek Ekonominya. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Yusuf, M. 2012. Pengembangan Produk Lumpia dengan Penambahan Daging Rajungan dan Analisa Kelayakannya. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.