

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Alyani, F., Ma'ruf, W. F., & Anggo, A. D. 2016. Pengaruh Lama Perebusan Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forsk*) Pindang Goreng Terhadap Kandungan Lisin dan Protein Terlarut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 88-93.
- Aulawi, T., & Ninsix, R. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengenyal Dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(2).
- Ayustaningwarno, F. 2014. Aplikasi Pengolahan Pangan. Yogyakarta: Deepublish.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Azka, A., & Mujiyanti, A. 2020. Pengaruh Penambahan Sodium Tripoliphosphat terhadap Tingkat Kesukaan Kamaboko Ikan Malong (*Muraenesox Cinerus*). *Aurelia Journal*, 1(2), 129-136.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Bakso Ikan. Jakarta.
- BPOM RI. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Pasal 1 Nomor 3 Tentang bahan Tambahan Pangan. Jakarta: BPOM.
- BPOM RI. 2012. Pedoman Informasi dan Pembacaan Standar Bahan Tambahan Pangan Untuk Industri Pangan Siap Saji dan Industri Rumah Tangga Pangan. Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan.
- Demedia. 2009. Variasi Lauk dari Bakso. Semarang: Demedia Pustaka.
- Elisa. 2013. Bakso Istimewa Alami dan Praktis. Surabaya: PT. Kawan Pustaka.
- Firahmi, N., Dharmawati, S., & Aldrin, M. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Al Ulum Sains dan Teknologi*, 39-45.
- Food and Drug Administration (FDA). 2010. Overview of Food Ingredients, Additives & Colors.
- Ghufran, M. 2010. Panduan Lengkap Memelihara Ikan Air Tawar di Kolam Terpal. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Hapsari, D. I., & Widyastuti, E. 2018. Inovasi Produk Makanan Olahan Melalui Pembudidayaan Belut dan Ikan Lele serta Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan. *Abdimas Unhawas*, 40-45.
- Harjosuwono, B. A., Arnata, I. W., and Puspawati, G. A. K. D. 2011. Rancangan Percobaan Teori, Aplikasi SPSS dan Excel. Malang: Lintas Kata Publishing.

- Hatta, M., & Murpiningrum, E. 2012. Kualitas Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Garam (NaCl) dan Fosfat (*Sodium Tripolifosfat/STPP*) Pada Level dan Waktu yang Berbeda. *JITP*, 2(1), 30-38.
- Kailaku, S. I., Setiawan, B., & Sulaeman, A. 2016. Pengaruh Proses Membran Ultrafiltrasi Dan Ultraviolet Terhadap Komposisi Gizi, Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Air Kelapa. *Littri*, 43-51.
- Kunaepah, U., & Muis, A. A. 2016. Penggunaan Chitosan dan *Sodium Tri Poliphospat* Pada Jajanan Bakso. *Media Informasi*, 12(2), 70-76.
- Lisadavy, A. 2018. Pabrik *Sodium Tripolyphosphate* dari Natrium Karbonat dan Asam Fosfat dengan Proses Neutralization, Drying dan Calcination. Surabaya: Departemen Teknik Kimia Industri.
- Muhardi, F. 2015. *Kampar Kembangkan Budidaya Belut*. Pekanbaru: Antara News.
- Murniyati. 2013. *Membuat Filet Lele & Produk Olahannya*. Jakarta: Penebar.
- Pangastuti, Ayuningtyas, H., Rachmawati, D., Ishartani, D. 2013. Karakteristik Sifat Fisik Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Purnomo, H. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Malang: UB Press.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian Substitusi Tapioka Dengan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Pada Pembuatan Bakso.
- Rahmawati, L. 2013. Pemanfaatan Belut (*Monoptherus Albus Zuieww*) dalam Pembuatan Bakso. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Rialita, T. 2021. Peningkatan Mutu dan Masa Simpan Baso di UKM Baso Cipluk, Kelurahan Setiamanah, Kecamatan Cimahi Tengah, Kota Cimahi. *Dharmakarya*, 10(1), 67-70.
- Sarwono, B. 2011. *Budi Daya Belut dan Sidat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sofyan, I., Ikrawan, Y., & Yani, L. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan *Sodium Tripolyphosphate* terhadap Karakteristik Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1).
- Suryani, Y., Yuliati, Y., & Farida, Y. 2008. Kandungan Vitamin A dan Protein Bakso Belut. *YARSI Medical Journal*, 16(3), 180-185.
- Susilo, A., Rosyidi, D., Jaya, F., & Aprillyani, M. 2019. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Sutomo, B. 2009. *Sukses Bisnis Bakso*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Taufik, A., & Saparinto, C. 2008. *Usaha Pembesaran Belut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tiven, N. C., & Veerman, M. 2011. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam. *Jurnal Agrinimal*, 1(2).

Wijaya, C. H., Mulyono, N., & Afandi, F. A. 2012. Bahan Tambahan Pangan Pengawet. Bogor: Percetakan IPB.

Yuyun. 2007. Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso. Jakarta: Agromedia.