

## Daftar Pustaka

- Agusandi, Agus Supriadi, Shanti Dwita Lestari. 2013. Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-cumi (*Loligo sp*) Terhadap Kualitas Nutrisi dan Penerimaan Sensoris Mie Basah. *Jurnal Fishtech*. 2(1) : 22-37.
- Agustini TW, Fahmi AS, Widowati I, Sarwono. 2011. Pemanfaatan limbah cangkang kerang simpang (*Amusim pleuronectes*) dalam pembuatan cookies kaya kalsium. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 14(1): 8-13.
- Andarwulan N, Feri K, Herawati D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta (ID): Dian Rakyat.
- Andayani, R.Y. 1999. Standarisasi mutu bakso berdasarkan kesukaan konsumen (studi kasus bakso di Wilayah DKI Jakarta). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Anggraeni, Y. 2005. Sifat Fisik Daging Dada Ayam Broiler Pada Berbagai Lama Postmortem Di Suhu Ruang. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Hasil Ternak. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- AOAC, 2005. *Association of Official Methods of Analysis*. 11 th ed. Association of Official Analytical Chemists. Washington, DC.
- Astawan, M W. 2008. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Astawan, M W. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Buckle, K A, Edwar, R A., Fleet, G H., dan Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Damanik, M., Ida, D, R., Moondra, Z., Esi, E., Izzatul, J,S., Angel, F.M. 2021. The Proportion Of Meat And Tapioca Flour To Produce The Healthy High Protein Meatballs. *Food Ingredient Asia Conference (FIAC)* : Bogor.
- Daniati, T. 2005. *Pembuatan Bakso Ikan Cucut dengan Bahan Tambahan Tepung yang Berbeda*. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Derby D. C., Mihika T., Tiffany L.G., and Lanna S. 2013. Ink From Longfin Inshore Squid, *Doryteuthis Pealeii*, As A Chemical And Visual Defense Against Twopredatory Fishes, Summer Flounder, *Paralichthys Dentatus*, And Sea Catfish, *Ariopsis Felis*. *Biol Bull*. 225: 152-160.
- Gonzalez AL, Blanca TS, Helue M, García I, Saul TB. 2010. Antioxidant activity of water-soluble proteins and peptides obtained from teh squid Ink. *Universidad Politecnica de Tlaxcala*.
- Hardjosworo dan Rukminasih. 2000. *Peningkatan Produksi Ternak Unggas*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Hendrickson R. L. 1987. *Meat Poultry, and Seafood Technology*. Pretice Hall, inc., Englewood Cliffs, New Jersey.

- Hermianto dan Andayani, R.Y. 2002. Studi Perilaku Konsumen Dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Preferensi Konsumen di Wilayah DKI Jakarta. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 8(1):1-10.
- Iryanto. 1985. Pembuatan Sirup Glukosa dan Suspensi Pati hasil Perasan Ubi Kayu secara Enzimatis. *Skripsi*. FATEETA, IPB-Press, Bogor.
- Kim SM. 2014. Reduction and vitilization of squids wates. *Korean Journal FoodScience Technology*. 7:1-7.
- Komariah, Ulupi, N. Dan Fatriani, Y. 2004. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbedah terhadap kualitas fisik bakso. *Buletin Peternakan*. 28(2): 80-86.
- Kurniawan. 2013. Hidrolisat Protein Tinta Cumi-Cumi (Loligo sp) Dengan Enzim Papain. *Skripsi*. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan. Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lestari, Y.E. 1999. Studi Tentang Penggunaan Jenis Pati Pada Konsentrasi dan Suhu Pengukusan Berbeda terhadap Sifat Fisik dan Kimia Bakso Ikan Tengiri (*Scomberomorus sp.*). *Tesis*. Program Studi Teknologi Pasca Panen. Kekhususan Teknologi Pasca Panen. Program Pascasarjana. Universitas Brawijaya. Malang.
- Luthana, D. 2004. *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Semarang.
- Mega, O., Kaharuddi, D., Kususiya., dan Fenita, Y. 2009. Pengaruh Beberapa Level Daging Itik Manila Dan Tepung Sagu Terhadap Komposisi Kimia Dan Sifat Organoleptik Bakso. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 3(1) : 30-34.
- Montolalu, S., N. Lontaan., S. Sakul., A. D.P. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Zootek*. 32(5): 1-13.
- Mountney, G.J., and Parkhurst, C.R. 1995. *3<sup>rd</sup> edition Poultry Product Technology*. Food Product Press.
- Mukholik. 1995. Pengaruh Larutan Tinta Cumi-Cumi Dan Suhu Perebusan Terhadap Air Rebusan Cumi-Cumi. *Skripsi*. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Naruki, S dan Kanoni, S. 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Ternak*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Natasasmita, S., Priyanto R., dan Tauchid, D.M. 1987. *Evaluasi Daging*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nielsen, F. H. 2004. *Elements And Their Compounds In The Environment : Occurrence, Analysis And Biological Relevance*. Vol.3. Nonmetals, Particural aspects, 2<sup>nd</sup> ed. Willey-Vch, Weinheim.
- Octavianie, Y. 2002. Kandungan gizi dan palatabilitas bakso campuran daging dan jantung sapi. Fakultas Peternakan: Institut Pertanian Bogor .
- Okuzumi, M and Fuji, T. 2000. Nutritional and Functional Properties of Squid and Cuttlefish. *Japan: National Cooperative Association of Squid Processors*.

- Olfa, M., Desia, K., Kususiyah., dan F.Yoni. 2009. Pengaruh beberapa level daging itik manila dan tepung sagu terhadap komposisi kimia dan sifat organoleptik bakso. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. Vol 3, No.1. Hal. 30-34.
- Peni, S., dan Rukmiasih. 2000. *Meningkatkan Produksi Daging Unggas*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pratama RI, Rostini I, Liviawaty E. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus* sp). *Jurnal Akuatika*. 5(1): 30-39.
- Purnomo, H dan Rahardiyani, D. 2008. Bakso (Indonesian Traditional Meatball) Properties With Postmortem Condition And Frozen Storage. *International Food And Research Journal*. 15(2): 101-108.
- Purnomo, H. 1990. Kajian Mutu Bakso Daging Sapi, Bakso Urat Dan Bakso Aci Di Daerah Bogor. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Razif. 2006. *Macam-macam Jenis Tepung*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ruri, S., T. Karo-karo., dan E. Yusriani. 2014. Pengaruh Perbandingan jamur Tiram dan Tepung Tapioka Dengan Penambahan Putih Telur Terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram. *Fakultas Pertanian USU*. Medan.
- Sasaki, J., K. Ishita, K. Takaya, Y . Uchisawa, H. Matsue. 1997. Anti-tumor activity of squid ink. *J. Nutrition Science Vitaminology*. 43:455-461.
- Silaban B, Srimariana ES. 2013. Kandungan Nutrisi dan Pemanfaatan Gonad Bulu Babi (*Echinothrix calamaris*) Dalam Pembuatan Kue Blunder. *Jurnal Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 16(2):108-118.
- SNI No.01-3818-2014 .*Tentang Bakso Daging*. Jakarta
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Soeparno. 1996. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Madah University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. SNI 01-3891-1995. *Bakso Daging*. Dewan Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging kerbau dengan penambahan karagenan dan khitosan. *Skripsi*. Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suprapti, L. 2003. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suradi, K. 2004. Tingkat Kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik. *Jurnal Ilmu Ternak*. 7(1) : 52-57.
- Tien, R. M., dan Sugiyono. 1992. *Ilmu pengetahuan bahan pangan*. Departemen P dan K Dirjen. Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen Dikti Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institute Teknologi Bandung.
- Tjokroadikoesoema, S. P. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT. Gedia. Jakarta.
- Usmiati, S. 2009. Bakso sehat. Artikel. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol. 31, No. 6.
- Utomo, D., Wahyuni, R., dan Wiyono, R. 2010. 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.
- Wibowo, S. 2009. *Membuat Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widianti, E. 2006. *Kombinasi Cairan Tinta CumiCumi dengan Tepung Beras Terhadap Kualitas Petis*. Animal Industrial Technology. Malang.
- Widyastuti, E.S. 1999. *Studi Tentang Penggunaan Tapioka, Pati Kentang, Dan Pati Modifikasi Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi*. Tesis. Program Studi Ilmu Teknologi Hasil Ternak. Program Pasca Sarjana Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia . Jakarta.
- Wirawan, Y., Rosyidi, D., dan Widyastuti, E.S. 2017. Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian (*Durio zibethnius murr*) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*. 11(1) : 52-57.
- Wilson, N.R.P., Dyett, E.J., Hughes, R.B., and Jones, C.R.V. 1981. *Meat And Meat Products*. London And New Jersey : Applied Science Publishing Limited.
- Yuyun, A. 2008. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta.

