

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2023). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara. 176 hal
- Afgani, C. A., Azmi, A. K., & Ariskanopitasari. (2023). Mutu Fisikokimia dan Organoleptik Mi Jagung Kering dengan Variasi Penambahan Karagenan. *Pro Food*, 9(2), 132–139.
- Agustiani, F. R. T., Sjahid, L. R., & Nursal, F. K. (2022). Kajian Literatur : Peranan Berbagai Jenis Polimer Sebagai Gelling Agent Terhadap Sifat Fisik Sediaan Gel. *Majalah Farmasetika*, 7(4), 270. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v7i4.39016>
- Al-Ayubi, M. S., Pestariati, P., Anggraini, A. D., & Mutiarawati, D. T. (2022). Potensi Ikan Tongkol dan Ikan Lele sebagai Media Alternatif Pertumbuhan *Escherichia coli*. *Journal Of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist*, 5(2), 124. <https://doi.org/10.30651/jmlt.v5i2.14407>
- Anjaneyulu, A. S. R., Sharma, N., & Kondaiah, N. (1989). Evaluation of salt, polyphosphates and their blends at different levels on physicochemical properties of buffalo meat and patties. *Meat Science*, 25(4), 293–306. [https://doi.org/10.1016/0309-1740\(89\)90047-8](https://doi.org/10.1016/0309-1740(89)90047-8)
- Ardianti, Y., Widyastuti, S., Rosmilawati, W, S., & Handito, D. (2014). Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Agroteksos*, 24(3), 159–166.
- Arif, G. A. F., & Sipahutar, Y. H. (2023). Penambahan Karagenan *Eucheuma Cottonii* terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Kurisi (*Nemipterus Japonicus*). *Aurelia Journal*, 5(2), 247–258.
- Asikin, A. N., Kusumaningrum, I., Kartika, & Diachanty, S. (2023). Karakteristik Kimia Bakso Ikan Barakuda (*Sphyrna tiburo*) dengan Penambahan Karagenan. *Juvenil*,

4(4), 289–298.

Aulawi, T., & Ninsix, R. (2009). Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(2), 44–52.

Awwaly, K. U. Al. (2017). *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. Malang: UB Press. 232 hal.

Aziza, T., Affandi, D. R., & Manuhara, G. J. (2015). Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Filler Tepung Gembili Sebagai Fortifikan Inulin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 78–83.

Azka, A., & Mujiyanti, A. (2020). Pengaruh Penambahan Sodium Tripoliphosphat terhadap Tingkat Kesukaan Kamaboko Ikan Malong (*Muraenesox cinerus*) . *Aurelia Journal*, 1(2), 129–136.

[BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta. 1156 hal

[BPS] Badan Pusat Statistik. (2022). Produksi dan Nilai Produksi Perikanan Tangkap Di Laut Menurut Provinsi Dan Komoditas Utama. www.bps.go.id. [15 Januari 2025).

_____. (2024). *Statistik Sumber Daya Laut dan Pesisir 2024*. Jakarta: Badan Pusat Statistik. 293 hal.

Breemer, R., Sigmarlatu, T., & Polnaya, F. J. (2020). Pengaruh Penambahan Sodium Tripolyphosphate terhadap Karakteristik Tepung Buru Hotong (*Setaria italica* L Beauv) Fosfat. *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 88–95. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2020.9.2.88>

BSN Badan Standarisasi Nasional. (2013). *Tepung Ikan : Bahan Pakan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 16 hal.

- _____. (2015a). *Cara Uji Mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 16 hal.
- _____. (2015b). *Sodium Tripolifosfat (STPP) Mutu Pangan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 20 hal.
- _____. (2017a). *Bakso Ikan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 15 hal.
- _____. (2017b). *Karaginan Murni (Refined Carrageenan) - Bagian 1 Kappa Karaginan - Syarat Mutu Dan Pengolahan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 17 hal.
- Bye, J., Murray, K., & Curtis, R. (2021). ATP and Tri-Polyphosphate (TPP) Suppress Protein Aggregate Growth by a Supercharging Mechanism. *Biomedicines*, 9(1646), 1–19.
- Bylaite, E., Ilgunaitė, Ž., Meyer, A. S., & Adler-Nissen, J. (2004). Influence of λ -carrageenan on the release of systematic series of volatile flavor compounds, from viscous food model systems. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52(11), 3542–3549. <https://doi.org/10.1021/jf0354996>
- Cao, C., Zhang, J., Kong, B., Sun, F., Zhang, H., & Liu, Q. (2024). Underlying the mechanisms of incorporation of κ -carrageenan on the formation of low-salt myofibrillar protein gels during heating process: Perspective on the dynamic changes of protein structures and molecular interactions. *Food Hydrocolloids*, 155, 110205. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.110205>
- Cao, Y., Fang, Y., Nishinari, K., & Phillips, G. O. (2016). Effects of conformational ordering on protein / polyelectrolyte electrostatic complexation: ionic binding and chain stiffening. *Nature Publishing Group*, 6(23739), 1–11. <https://doi.org/10.1038/srep23739>

- Cen, S., Zhang, L., Liu, L., Lou, Q., Wang, C., & Huang, T. (2022). Phosphorylation Modification on Functional and Structural Properties of Fish Gelatin: The Effects of Phosphate Contents. *Food Chemistry*, 380 (December 2021), 132209. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132209>
- Chemical Store. (2024). Sodium Tripolyphosphate (STPP) Powder. Diakses tanggal 27 April 2025 dari <https://shop.chemicalstore.com/sodium-tripolyphosphate-powdete-powder-stpp-fcc-kosher>.
- Chen, J., Ren, Y., Zhang, K., Xiong, Y. L., Wang, Q., Shang, K., & Zhang, D. (2020). Site-Specific Incorporation of Sodium Tripolyphosphate into Myofibrillar Protein from Mantis Shrimp (*Oratosquilla oratoria*) Promotes Protein Crosslinking And Gel Network Formation. *Food Chemistry*, 312, 1–9. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.126113>
- Chen, P., Qiu, Y., & Chen, S. (2022). Insights into the effects of different drying methods on protein oxidation and degradation characteristics of golden pompano (*Trachinotus ovatus*). *Frontiers in Nutrition*, 9, 1–12. <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.1063836>
- Chow, C.-J., Chen, W.-L., & Ochiai, Y. (2002). Functional Properties of Milkfish Myoglobin. *Fisheries Science*, 68(2), 1541–1544.
- Defreitas, Z., Sebranek, J. G., Olson, D. G., & Carr, J. M. (1997). Carrageenan Effects on Salt-Soluble Meat Proteins in Model Systems. *Journal Of Food Science*, 62(3), 539–543.
- Diandra. (2019). *Analisis Makanan dan Minuman*. Jakarta: Edugorilla Publication. 288 hal.
- Distantina, S., Rochmadi, Wiratni, & Fahrurrozi, M. (2012). Mekanisme Proses Tahap Ekstraksi Karagenan dari *Eucheuma Cottonii* Menggunakan Pelarut Alkali. *Agritech*, 32(4), 397–402.

- Ditanara, W. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Sagu Terhadap Karakteristik Mutu Tepung Bakso Instan Tetelan Merah Tuna. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 64 hal.
- Duan, C., & Wang, R. (2024). A Unified Description of Salt Effects on the Liquid-Liquid Phase Separation of Proteins. *ACS Central Science*, 10(2), 460–468. <https://doi.org/10.1021/acscentsci.3c01372>
- Erdogdu, S. B., Erdogdu, F., & Ekiz, H. I. (2007). Influence of Sodium Tripolyphosphate (stp) treatment and cooking time on cook losses and textural properties of red meats. *Journal of Food Process Engineering*, 30(6), 685–700. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4530.2007.00139.x>
- Fajriana, H., & Ma'rifatulla, F. R. (2019). Analisis Kandungan Gizi Tepung Ikan Penja (Indigenous Species) pada Berbagai Metode Pengeringan. *Jurnal Nutrisia*, 21(2), 61–66. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v21i2.133>
- Fatiqin, A., Novita, R., & Apriani, I. (2019). Pengujian Salmonella dengan Menggunakan Media SSA dan *E. coli* Menggunakan Media Emba. *Jurnal Indobiosains*, 1(1), 22–29.
- FDA. (2025). *Sodium Tripolyphosphate*. US Departement of Health and Human Service. Diakses tanggal 23 Desember 2025. <https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=FoodSubstances&id=sodiumtripolyphosphate>.
- Fitriyani, E., Nuraenah, N., & Nofreena, A. (2017). Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Filler Pembentuk Tekstur Bakso Ikan. *Jurnal Galung Tropika*, 6(1), 19–32.

- Frye, C. B., Mayer, O., Knie, C. L., & Sebranek, J. G. (1991). Methods of Sodium Tripolyphosphate Addition in Preblended Pork And Its Effects On Fine-Cut And Coarse-Ground Pork Sausage Product Characteristics. *Journal of Paper*, 2(J-13662), 37–48.
- Godschalk-Broers, L., Sala, G., & Scholten, E. (2022). Meat Analogues : Relating Structure to Texture and Sensory Perception. *Foods*, 11(2227), 1–31.
- Hafid, H., Nasiu, F., Ode, L., & Sani, A. (2021). Daya Ikut Air , Kekenyalan dan Rendemen Bakso Ayam Menggunakan Bahan Agar Komersil dengan Level Berbeda. *JITRO (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis)*, 8(1), 37–42. <https://doi.org/10.33772/jitro.v8i1.145480>
- Hafiludin. (2011). Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Kelautan*, 4(1), 1–10.
- Hasanah, K., Cycylia, D. F., & Patriono, E. (2024). Deteksi Bakteri *Escherichia coli* pada Produk Perikanan dengan Metode SNI 2332.1:2015 Di Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan (BPPMHKP) Palembang. *Sriwijaya Bioscientia*, 4(3), 86–92. <https://doi.org/10.24233/sribios.4.3.2023.438>
- Hawa, L. C., & Sumarlan, S. H. (2023). *Teknik Pengeringan*. Malang: Media Nusa Creative. 176 hal.
- Honainah, Romadhoni, F. F., & Ato'illah. (2022). Klasifikasi Kesegaran Ikan Tongkol Berdasarkan Warna Mata Menggunakan Metode Backpropagation. *Jurnal Penelitian Inovatif (JUPIN)*, 2(2), 405–414.
- Husni, A., & Budhiyanti, S. A. (2021). *Rumput Laut Sebagai Sumber Pangan, Kesehatan, Dan Kosmetik*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press. 146 hal.

- Jamal, M., Ernaningsih, & Nadiarti, N. (2022). Karakteristik Biologis Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Hasil Tangkapan Purse Seine di Perairan Herlang Teluk Bone , Indonesia. *Marine Fisher*, 13(1), 113–122.
- Januarita, J. V., Ishartani, D., Setiaboma, W., & Kristanti, D. (2022). Nilai Gizi Dan Profil Asam Amino Ikan Etong (*Abalistes stellaris*) Dan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Agrointek*, 16(2), 206–213. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i2.12051>
- JECFA, J. F. E. C. on F. A. (2023). *Pentasodium triphosphate*. WHO Food Additives Database. WHO. Diakses tanggal 23 Desember 2025. <https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/Home/Chemical/2181>
- Junianto, Nurerlindajava, V., Ahmad, K., Zaidan, A., & Pranata, G. A. (2024). Tingkat Kesukaan Bakso Ikan dari Berbagai Bahan Baku Utama Daging Ikan Pelagis Besar. *Jurnal Perikanan Pantura (JPP)*, 7(2), 580–589.
- Kahiking, T., Ansar, N. M., & Cahyono, E. (2020). Nilai Organoleptik Bakso Ikan Layang (*Decapterus russelli*), Ikan Kuniran (*Upeneus moluccensis*) dan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 6(2), 67–72.
- Kasanah, N., Setyadi, Truiyanto, & T, T. I. (2018). *Rumput Laut Indonesia*. Yogyakarta: UGM Press. 108 hal.
- Kaya, A. O. ., Wattimen, M. L., Nanlohy, E. E. E. ., & Lewerissa, S. (2022). Pengaruh Perbandingan dan Konsentrasi Bahan Pembentuk Gel terhadap Sifat Fisiko-Kimia Gel Kombinasi Karaginan dan Pati Sagu. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 2(1), 1–8.
- [Kemenkes], Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2012). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta:

Kementerian Kesehatan RI. 37 hal.

- Khotimah, K., Kusumaningrum, I., & Afiah, R. N. (2024). Profil Tekstur dan Uji Hedonik Bakso Ikan Lele dengan Penambahan Tepung Ubi Kelapa (*Dioscorea alata*). *JPHPI*, 27(8), 693–705.
- Kolanus, J. P. . (2020). Functional Properties and Chemical Composition of Dried Surimi Mackerel (*Scomberomorus* sp) with Different Cryoprotectants and Drying Methods. *Journal of Physics: Conference Series*, 1–12. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1463/1/012022>
- Kurniawati, A. D. (2023). *Pengembangan Produk Pangan: Rancangan Penelitian dan Aplikasinya*. Universitas Brawijaya Press. https://play.google.com/store/books/details?id=iP30EAAAQBAJ&rdid=bookiP30EAAAQBAJ&rdot=1&source=gbs_atb&pcampaignid=books_booksearch_atb
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara. 299 hal.
- Kusumaningsih, P. (2020). *Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pindang Tongkol (Euthynnus affinis) di Pasar Tradisional Kabupaten Klungkung , Bali. Prosiding Seminar Nasional Biologi Di Era Pandemi COVID-19*, 16–21.
- Lomartire, S., & Gonçalves, A. M. M. (2023). Algal Phycocolloids: Bioactivities and Pharmaceutical Applications. *Marine Drugs*, 21(7), 1–30. <https://doi.org/10.3390/md21070384>
- Mahambara, S., Mudawaroch, R. E., & Wibawanti, J. M. W. (2024). Karakteristik Bakso Daging Kuda yang Diberi Tepung Tapioka (Manihot esculenta) dan Sodium Tripoliphoapat (STPP) Terhadap Kualitas Fisik dan Organooleptik. *JRAP: Jurnal Riset Agribisnis Dan Peternakan*, 9(1), 63–74.

- Mandiri, R. T., Purnamayati, L., & Fahmi, A. S. (2022). Karakteristik Cone Es Krim Berbasis Tepung Cangkang Udang dengan Konsentrasi Karagenan yang Berbeda. *JPHPI*, 25(2), 202–213.
- Maulidina, R., Marlina, E. T., & Utama, D. T. (2023). Mutu Mikrobiologi Produk Olahan Daging Yang Dijual Secara Daring Dari Umkm Di Kota Bandung Microbiological Quality Of Processed Meat Products Sold Online From Msmes In Bandung City. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 83–100. <https://doi.org/10.24198/jthp.v4i2.47313>
- Mavelil-Sam, R., Ouseph, E. M., Morreale, M., Scaffaro, R., & Thomas, S. (2023). Recent Developments and Formulations for Hydrophobic Modification of Carrageenan Bionanocomposites. *Polymers*, 15(7), 1–24. <https://doi.org/10.3390/polym15071650>
- Musdalifah, & Tanod, W. A. (2016). Tingkat Penerimaan Konsumen terhadap Bakso Ikan Lele dengan Konsentrasi Daging yang Berbeda. *Kauderni: Journal Of Fisherish, Marine and Aquatic Science*, 1(1), 1–6. <https://doi.org/10.47384/kauderni.v1i1.4>
- NCBI, National Center for Biotechnology Information. (2025a). *PubChem Annotation Record for Pentasodium Tripolyphosphate, Source: Hazardous Substances Data Bank (HSDB)*. PubChem. Diakses tanggal 23 Desember 2025. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov>
- _____. (2025b). *Sodium Tripolyphosphate*. PubChem Compound Summary for CID 24455. Diakses pada tanggal 9 Desember 2025. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Pentasodium-triphosphate>.
- Nelson, J. S. (2006). *Fishes Of The World* (4th Ed.). Canada: John Wiley & Sons, Inc. 622 p.

- Ninsix, R., Azima, F., Novelina, & Nazir, N. (2018). Metode Penetapan Titik Keritis, Daya Simpan dan Kemasan Produk Instan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 46–52.
- Nofitasari, C. A., & Kusuma, P. S. W. (2022). *Komposisi Isi Lambung Ikan Tongkol Komo (Euthynnus affinis)*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka. 103 hal.
- Nurwin, A. F., Dewi, E. N., & Romadhon. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan pada Karakteristik Bakso Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 39–46.
- Peranginangin, R., Sinurat, E., & Darmawan, M. (2013). *Memproduksi Karaginan dari Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya. 76 hal.
- Pinandita, S., Nova Saputra, D., & Fuad Al Amin, A. (2024). Analisa Mesin Pengering Makanan Food Dehidrator Menggunakan Sensor Thermostat Berbasis Hybrid. *Electrician-Jurnal Rekayasa Dan Teknologi Elektro*, 18(1), 97–103.
- Pramuditya, G., & Yuwono, S. S. (2014). Tambahan dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 200–209.
- Pratama, R. I., Sumaryanto, H., Santoso, J., & Zahirudin, W. (2012). Karakteristik Sensori Beberapa Produk Ikan Asap Khas Daerah di Indonesia dngan Menggunakan Metode Quantitative Descriptive Analysis. *JPB Perikanan*, 7(2), 117–129.
- Pratama, R. I., Rostini, L., & Awaluddin, M. Y. (2013). Komposisi Kandungan Senyawa Flavor Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Segar Dan Hasil Pengukusannya. *Jurnal Akuatika*, 4(1), 55–67.
- Purnomo, H. (2012). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan*

Daging. Malang: UB Press. 216 hal.

- Rahmaniar, Rombe, G. S., & Galung, F. S. (2023). Pengaruh Ukuran Partikel Terhadap Kandungan Fisikokimia Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*). *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 11(1), 51–61.
- Rahmi, N., Salim, R., Khairiah, N., Yuliati, F., Hidayati, S., Rufida, Lestari, R. Y., & Amaliyah, D. M. (2021). Pemanfaatan Dan Pengolahan Tepung Glukomannan Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri*) Sebagai Bahan Pengenyal Produk Olahan Bakso. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(2), 348–361.
- Rifandi, R. Z. (2024). Karakteristik Bakso Kering dengan Pengeringan Menggunakan Fluidized Bed Dryer. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Rochas, C., & Rinaudo, M. (1984). Mechanism of Gel Formation In K-Carrageenan. *Biopolymers*, 23, 735–745.
- Russo Spena, S., & Grizzuti, N. (2025). κ -Carrageenan and Its Synergistic Blends: Next-Generation Food Gels. *Gels*, 11(12), 19. <https://doi.org/10.3390/gels11120976>
- Sahidu, A. M., Subakti, S., Kurnia, K. A., & Patmawati. (2025). *Pencegah Stunting Balita dengan Gemar Makan Ikan*. Surabaya: Airlangga University Press. 105 hal.
- Sakinah, E., Slamet, A., & Kanetro, B. (2025). Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) dan Sodium Tripolyphosphate Terhadap Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Bakso Ayam. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 2(2), 74–86. <https://doi.org/10.26486/jfat.v2i2.4540>
- Samson, E., Unitly, A. J. A., Killay, Kezia, J. I. A., Watuguly, T. W., Nindatu, M. K. M., Moniharapon, M., Wael, S., & Akyuwen, D. P. (2024). *Etnomedisin Biota Laut*. Makassar:

CV. Tohar Media. 150 hal.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M. P., Raharjo, S., & Adawiyah, D. R. (2010). *Analisis Sensori; Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. 180 hal.

Siahaan, E. S., Triana, R., Situmorang, N., Pulungan, A. S., & Huda, N. (2025). Implementasi Prinsip Bioetika dalam Pengujian Cemarkan Mikroba Patogen Pangan. *Biogenerasi*, 10(2), 1164–1172.

Sinaga, D. D., Herpandi, & Nopianti, R. (2017). Karakteristik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Penambahan Karagenan, Isolat Protein Kedelai, dan Sodium Tripolyphosphat. *Fishtech – Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 1–13.

Sirait, J. (2019). Pengering dan Mutu Ikan Kering. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(2), 303.
<https://doi.org/10.26578/jrti.v13i2.5735>

Siregar, J. A., Nainggolan, R. J., & Nurminah, M. (2017). Pengaruh Jumlah Karagenan dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Cincau Hitam Instan. *J.Rekayasa Pangan Dan Pert.*, 5(1), 89–95.

Sitepu, M. A. K., Mewengkang, H. W., Makapedua, D. M., Damongilala, L., Mongi, E., Mentang, F., & Dotulong, V. (2020). Kajian Mutu Bakso Ikan Tuna yang Disubstitusi Tepung Karagenan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(1), 31–38.

Situmorang, R. F. R., & Manihuruk, F. N. (2020). Identifikasi Bakteri Escherichia Coli Pada Bakso Bakar Yang Diperjualbelikan Di Sekitar Pasar Usu Kota Medan. *The Indonesian Journal of Medical Laboratory*, 1(1), 1–10.
<https://ijml.jurnalsenior.com/index.php/ijml/article/view/7/6>

Sofyan, I., Ikrawan, Y., & Yani, L. (2018). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Sodium Tripolyphosphate ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$)

- Terhadap Karakteristik Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 25–36.
- Su, K., Brunet, M., Festring, D., Ayed, C., Foster, T., & Fisk, I. (2021). Flavour Distribution and Release from Gelatine-Starch Matrices. *Food Hydrocolloids*, 112, 1–9. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2020.106273>
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press. 78 hal.
- Szczesniak, A. S. (1962). Classification Of Textural Characteristics. *Journal of Food Science*, 28, 385–389.
- Tamrin, R., & Pujilestai, S. (2016). Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Garut dan Tepung Kacang Merah. *Konversi*, 5(2), 49–58.
- Thompson, A., & Taylor, B. N. (2008). *Guide for the Use of the International System of Units (SI)* (2008th ed.). National Institute of Standards and Technology. <https://doi.org/10.1097/00005768-199901000-00046>
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review on Forest Herbal Tea Product Hedonic Test. *Jurnal Silva Samalas: Journal Of Forestry And Plant Science*, 5(1), 12.
- Tritama, F. B. A., Haslina, & Larasati, D. (2021). Pengaruh Lama Waktu Pengeringan dengan Food Dehidrator Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Bubuk Tongkol Jagung. *Jurnal Mahasiswa Food Technology Agricultural Product*, 1–6.
- Vatria, B. (2021). Bimbingan Teknis Pengolahan Bakso Ikan Bagi Masyarakat Jongkong Kapuas Hulu Kalimantan Barat. *Jurnal Kapuas*, 1(2), 93–97.
- Widyaningsih, N., Swastawati, F., & Rianingsih, L. (2017).

Pengaruh Penambahan Asap Cair Redestilasi Terhadap Mutu Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(3), 28–35.

Widyanti, W., Haryati, S., & Sudjatinah, M. (2021). Pengaruh Berbagai Jenis Ikan Laut Terhadap Karakteristik dan Sensori Bakso Ikan. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Product*, 1–8.

Zhang, T., Xu, X., Li, Z., Wang, Y., Xue, Y., & Xue, C. (2017). Interactions and Phase Behaviors in Mixed Solutions of Carrageenan and Myofibrillar Protein Extracted from Alaska Pollock Surimi. *Food Research International*, 105, 821–827. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.11.080>

