

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H. B. Forrest, J. C., E. D. Hendrick., M. D. Judge dan R. A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*. 4th Edit. Kendal/Hunt Publishing, Iowa.
- Achanta dan Okos, 2000. **Pengeringan**. repository.ipb.ac.id/ bitstream /handle /123456789/55932/BAB%20II%20Tinjauan%20Pustaka.pdf?sequence=3. Akses Tanggal 22 Mei 2013. Makassar.
- Achyad, D.E dan R. Rasyidah. 2000. **Lada Piper Ningrum Linn**. http://www.asiamaya.com/jamu/isi/lada_piperningrum.htm. Akses Tanggal 22 Mei 2013. Makassar.
- Anjarsari, B. 2010. **Pangan Hewani** (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi). Graha Ilmu. Bandung.
- Anonim, 2012a. **Klasifikasi Ikan Gabus**. <http://www.wikipedia.org.com>. Akses Tanggal 2 Februari 2013. Makassar.
- ,2012b. **Protein**. <http://www.docstoc.com/docs/114533274/SIFAT-PROTEIN>. Akses Tanggal 15 Mei 2013. Makassar.
- Ayustaningwarno, F. 2012. **Proses Pemanggangan Roti**. Pdf Document. Akses tanggal 15 Mei 2013.
- Bakar A dan S. Usmiati. 2007. **Teknologi Pengolahan Daging**. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet and m. Wootton, 1987. **Food Science**. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono dalam **Ilmu Pangan**. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Damanik, RMS. 2010. **Pengaruh Konsentrasi Kalsium Clorida (CaCl₂) dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Tepung Bawang Putih**. Laporan Tugas Akhir. Universitas Sumatera Utara.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3818, **Bakso Daging**. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Desrosier, W. N. 1988. **Teknologi Pengolahan dan Pengawetan**. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Djuhanda, T. 1981. **Dunia Ikan**. Armico. Bandung.
- Effendi S. 2009. **Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan**. Alfabet, CV. Bandung.
- Enriyani, 2009. **Analisis Efisiensi Pengerinan Ikan Nila pada Pengerinan Surya Aktif Tidak Langsung**. *akademik.che.itb.ac.id/labtek/wp-content/.../08/fan-sentrifugal.pdf*. Akses Tanggal 22 Mei 2013. Makassar.
- Fellows, P. J. 2000. **Food Processing Technology**. Ellis Horwood, New York. Padmawinata. Penerbit ITB. Bandung.
- Forrest, J. G., E. D. Alberle., H. B. Hendrick., M. D. Judge dan R. A. Merkel. 1975. **Principles of Meat Science**. W. H. Freeman, San Fransisco.
- Gaffar, R. 1998. **Sifat fisik dan palatabilitas bakso daging ayam dengan bahan pengisi tepung sagu dan tepung tapioka**. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hardoko, 1994. **Pembuatan Fish Cake (Kamaboko) dari Daging Ikan Tengiri dengan Tepung Gandum dan Tepung Sagu**. Buletin Ilmiah Perikanan. Faperik Unibraw Malang, III :p.63-72.
- Hui, Y. H. 1992. **Encyclopedia of Food Science and Technology Handbook**. VCH Publisher, Inc. New York.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono, 1988. **Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan**. Pusat Antar
- Kramlich, W. E., A. M. Pearson dan F. W. Tauber. 1973. **Processed Meat**. The AVI Publishing, Connecticut
- McWilliams, M., 2001. **Food Experimental Perspectives**, Fourth Edition. Prentice Hall, Hew Jersey
- Purnomo dan Adiono dalam **Ilmu Pangan**. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Rampengan, V.J. Pontoh dan D.T. Sembel., 1885. **Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan**. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Rizkha. 2009. **Pengaruh Suhu Pengerinan Oven terhadap Kualitas Serbuk Ikan Gabus**. Jurnal Penelitian Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya.

- Roper, H. 1996. Starch: **Present Use and Future Utilization**. Dalam Van Bekkum, H. H. Ropper dan A. G. J. Voragen (eds.). Carbohydrates as Organic Raw Materials III. VCH Publisher. Weinheim.
- Soekarto, ST. 1990. **Penilaian Organoleptik untuk Industri**. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Somaatmaja. D. 1985. **Rempah-rempah Indonesia**. Departemen Perindustrian. Badan Litbang industri. Malai Besar Litbang Industri Hasil Pertanian Bogor.
- Sudarmaji S, Haryono B, Suhardi. 1997. **Analisis Bahan Makanan dan Pertanian**. Yogyakarta : Penerbit Liberty.
- Suprapti, 2003. **Teknologi Pengolahan Pangan**. Kanisius. Yogyakarta
- Srihari, E., S.L.Farid, H. Rossa, dan W.S. Helen. 2010. **Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk**. Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses, 4-5 Agustus 2010 ISSN : 1411-4216.
- Suprayitno, 2006. **Potensi serum Albumin dari Ikan Gabus**. Kompas. Cybermedia.
- Suprayitno. 2008. **Studi Profil Asam Amino Albumin dan Seng pada Ikan Gabus**. Skripsi Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya, Malang.
- Syamsir, 2011. **Mempelajari Formulasi Bumbu Penyedap Berbahan Dasar Ikan Teri dan Daging Buah Picung dengan penambahan Rempah-Rempah**. Penanganan bumbu rempah.[http:// ilmu pangan. panganan bumbu dan rempah.html](http://ilmu.pangan.panganan.bumbu.dan.rempah.html). Akses Tanggal 20 Mei 2013. Makassar.
- Taib, Gunarif., 1987. **Operasi Pengerigan pada Pengolahan Hasil Pertanian**. PT. Melton putra. Jakarta.
- Tarwotjo, I. S., S.Hartini, Soekirman dan Sumartono. 1971. **Komposisi Tiga Jenis Bakso**. Jakarta. Akademi Gizi, Jakarta.
- Tintin, S. 2008. **Pengaruh Beberapa Pengolahan pada Ikan Mujair**. Repository.usu.ac.id/coverpdf. Akses Tanggal 4 Mei 2013. Makassar.
- Triyono, Agus., 2008. **Karakteristik Hasil Optimalisasi Usaha Produksi Pati Termodifikasi Secara Enzimatik Dari Umbi-Umbian**

Dengan Konverter Sistem Pemanas Berjaket Oli. Prosiding Seminar Nasional Teknoin Bidang Teknik Kimia dan Tekstil.

Winarno F.G dan TS.Rahayu. 1994. **Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan.** Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.

Winarno, F.G. 2004. **Kimia Pangan dan Gizi.** PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wibowo S. 1999. **Budidaya Bawang Putih, Merah dan Bombay.** Jakarta : PT Penebar Swadaya.

_____. 2006. **Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging.** Jakarta : PT Penebar Swadaya.

LAMPIRAN

Lampran 01. Hasil Analisa Kadar Air Bakso Instan Ikan Gabus

SAMPEL	ULANGAN			TOTAL	RATA-RATA
	I	II	III		
A ₁	39,5	37,2	39,3	115,9	38,6
A ₂	30,2	31,4	30,3	91,9	30,6
A ₃	17,2	31,2	32,8	81,2	27

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Instan Ikan Gabus, 2013

Lampran 02. Hasil Analisa Kadar Abu Bakso Instan Ikan Gabus

SAMPEL	ULANGAN			TOTAL	RATA-RATA
	I	II	III		
A ₁	0,05	0,04	0,06	0,15	0,05
A ₂	1,57	0,03	0,04	1,64	0,54
A ₃	0,09	0,05	0,06	0,2	0,06

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Instan Ikan Gabus, 2013

Lampran 03. Hasil Analisa Daya Rehidrasi Bakso Instan Ikan Gabus

SAMPEL	ULANGAN			TOTAL	RATA-RATA
	I	II	III		
A ₁	0,02	1,24	3,15	4,41	1,47
A ₂	1,84	5,11	2,26	9,21	3,07
A ₃	5,63	5,00	5,74	16,37	5,45

Sumber : Data Hasil Penelitian Pembuatan Bakso Instan Ikan Gabus, 2013

Lampran 04. Hasil Analisa Kadar Lemak Bakso Instan Ikan Gabus

SAMPEL	ULANGAN			TOTAL	RATA-RATA
	I	II	III		
A ₁	1,11	1,04	1,12	3,27	1,09
A ₂	0,98	0,96	0,81	2,75	0,91
A ₃	0,84	0,80	0,98	2,62	0,87

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Instan Ikan Gabus, 2013

Keterangan :

A₁ : Daging Ikan 70% : Tepung Tapimal 30%

A₂ : Daging Ikan 60% : Tepung Tapimal 40%

A₃ : Daging Ikan 50% : Tepung Tapimal 50%

Lampran 05. Hasil Analisa Kadar Protein Bakso Instan Ikan Gabus

SAMPSEL	ULANGAN			TOTAL	RATA-RATA
	I	II	III		
A ₁	31,94	33,02	32,41	97,37	32,45
A ₂	26,14	27,57	26,56	80,27	26,75
A ₃	26,51	25,23	25,96	77,70	25,90

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Instan Ikan Gabus, 2013

Hasil Data Pengujian Organoleptik

Lampran 06. Hasil pengujian organoleptik parameter rasa penelitian pembuatan bakso instan ikan gabus. Perlakuan A₁ (Daging Ikan 70% : Tepung 30%)

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	5	5	5	15	5
2	Panelis 2	4	4	4	12	4
3	Panelis 3	4	4	4	12	4
4	Panelis 4	5	5	5	15	5
5	Panelis 5	5	5	4	14	4.7
6	Panelis 6	4	4	4	12	4
7	Panelis 7	4	4	4	12	4
8	Panelis 8	4	4	4	12	4
9	Panelis 9	5	5	5	15	5
10	Panelis 10	4	3	4	11	3.7
11	Panelis 11	4	4	4	12	4
12	Panelis 12	5	4	4	13	4.3
13	Panelis 13	5	4	4	13	4.3

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Instan Ikan Gabus, 2013

Lampran 07. Hasil pengujian organoleptik parameter rasa penelitian pembuatan bakso instan ikan gabus. Perlakuan A₂ (Daging Ikan 60% : Tepung 40%)

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	4	4	4	12	4
2	Panelis 2	4	4	4	12	4
3	Panelis 3	4	3	4	11	4
4	Panelis 4	5	4	4	13	4
5	Panelis 5	4	4	3	11	4
6	Panelis 6	5	4	3	12	4
7	Panelis 7	3	3	4	10	3.3
8	Panelis 8	3	3	2	8	3
9	Panelis 9	4	4	4	12	4
10	Panelis 10	4	4	4	12	4
11	Panelis 11	5	4	3	12	4
12	Panelis 12	3	3	3	9	3
13	Panelis 13	3	3	4	10	3.3

Sumber : Data Hasil Penelitian Pembuatan Bakso Instan Ikan Gabus, 2013

Lampran 08. Hasil pengujian organoleptik parameter rasa penelitian pembuatan bakso instan ikan gabus. Perlakuan A₃ (Daging Ikan 50% : Tepung 50%)

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	3	3	3	9	3
2	Panelis 2	4	4	4	12	4
3	Panelis 3	3	3	4	10	3.3
4	Panelis 4	4	4	4	12	4
5	Panelis 5	3	3	4	10	3.3
6	Panelis 6	4	3	3	10	3.3
7	Panelis 7	3	4	3	10	3.3
8	Panelis 8	3	2	2	7	2.3
9	Panelis 9	3	3	3	9	3
10	Panelis 10	4	3	3	10	3.3
11	Panelis 11	4	4	4	12	4
12	Panelis 12	3	2	2	7	2.3
13	Panelis 13	3	2	1	6	2

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Instan Ikan Gabus, 2013

Lampiran 09. Hasil pengujian organoleptik parameter tekstur penelitian pembuatan bakso instan ikan gabus. Perlakuan A₁ (Daging Ikan 70% : Tepung 30%)

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	5	5	5	15	5
2	Panelis 2	5	5	5	15	5
3	Panelis 3	5	5	5	15	5
4	Panelis 4	5	4	4	13	4.3
5	Panelis 5	4	4	4	12	4
6	Panelis 6	4	4	4	12	4
7	Panelis 7	4	3	4	11	4
8	Panelis 8	4	4	4	12	4
9	Panelis 9	4	3	4	11	4
10	Panelis 10	4	4	4	12	4
11	Panelis 11	5	4	3	12	4
12	Panelis 12	4	4	3	11	4
13	Panelis 13	4	4	4	12	4

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Instan Ikan Gabus, 2013

Lampiran 10. Hasil pengujian organoleptik parameter tekstur penelitian pembuatan bakso instan ikan gabus. Perlakuan A₂ (Daging Ikan 60% : Tepung 40%)

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	4	4	4	12	4
2	Panelis 2	4	4	4	12	4
3	Panelis 3	4	4	4	12	4
4	Panelis 4	4	3	4	11	3.6
5	Panelis 5	4	4	3	11	3.6
6	Panelis 6	3	3	3	9	3
7	Panelis 7	4	3	3	10	3.3
8	Panelis 8	4	3	4	11	3.6
9	Panelis 9	3	3	3	9	3
10	Panelis 10	4	3	3	10	3.3
11	Panelis 11	3	4	3	10	3.3
12	Panelis 12	4	4	3	11	4
13	Panelis 13	4	3	3	10	3.3

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Instan Ikan Gabus, 2013

Lampiran 11. Hasil pengujian organoleptik parameter tekstur penelitian pembuatan bakso instan ikan gabus. Perlakuan A₃ (Daging Ikan 50% : Tepung 50%)

No	Nama	U1	U2	U3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	4	4	4	12	4
2	Panelis 2	2	2	2	6	2
3	Panelis 3	3	2	3	8	3
4	Panelis 4	3	4	4	11	3.6
5	Panelis 5	3	4	3	10	3.3
6	Panelis 6	3	2	3	8	3
7	Panelis 7	3	3	3	9	3
8	Panelis 8	2	3	2	7	2.3
9	Panelis 9	2	3	3	8	3
10	Panelis 10	2	2	2	6	2
11	Panelis 11	2	3	2	7	2.3
12	Panelis 12	2	2	2	6	2
13	Panelis 13	3	3	2	8	3

Sumber : Data Sekunder Penelitian Pembuatan Bakso Instan Ikan Gabus, 2013

Lampiran Gambar



Lampiran 12. A₁ (70% daging ikan : 30% tepung tapimal)



Lampiran 13. A₂ (60% daging ikan : 40% tepung tapimal)



Lampiran 14. A₃ (50% daging ikan : 50% tepung tapimal)

