

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K., Afrila, A., dan Adhi, W. I. 2007. Pengaruh Jenis Daging Dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso. *Buana Sains*, 7(2): 139–144.
- Alam, N. N dan Nurhaeni 2008. Komposisi Kimia dan Sifat Fungsional Pati Jagung Berbagai Varietas yang Diekstrak dengan Pelarut Natrium Bikarbonat. *Jurnal Agroland*, 15 (2): 89-94.
- Almatsier, S. 2005. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 333 hlm.
- Alnanda, R., Djayus, Y., dan Ezraneti, R. 2014. Pengaruh Frekuensi Pemberian Pakan pada Kondisi Gelap Terhadap Pertumbuhan dan Sintasan Benih Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Aquacoastmarine*, 2(1): 1-6.
- Apriyani, I. 2017. *Budidaya Ikan Lele Sistem Bioflok: Teknik Pembesaran Ikan Lele Sistem Bioflok Kelola Mina Pembudidaya*. Penerbit Deepublish, Yogyakarta. 88 hlm.
- Ardianti, Y., Widyastuti, S., Rosmilawati, Saptono, W., dan Handito, D. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Agroteksos*, 24(3): 159-166.
- Arief, H. S., Pramono, Y. B., dan Bintoro, V. P. 2012. Pengaruh edible coating dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air dan aktivitas air bakso sapi selama masa penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*, 1(2): 100-108.
- Arvianto, A. A., Swastawati, F., dan Wijayanti, I. 2016. Pengaruh Fortifikasi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Terhadap Kandungan Asam Amino Lisin Pada Biskuit. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4): 20-25.
- Asni, Y. 2004. *Studi Pembuatan Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*)*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 74 hlm.

- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Association of Official Analytical Chemist, Arlington, Virginia, USA.
- Astuti, R. T., Darmanto, Y. S., dan Wijayanti, I. 2014. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso Dari Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3): 47-54.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Penerbit Graha Ilmu, Yogyakarta. 118 hlm.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 1992. SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 1995. SNI 01-3819-1995. *Bakso Ikan*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2006. SNI 01-7266.1-2006. *Bakso Ikan*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2014. SNI 7266-2014. *Bakso Ikan*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Balai Pengembangan Teknologi Perikanan Budidaya [BPTPB]. 2019. *Jenis-jenis Ikan Lele*. BPTPB-DIY, Yogyakarta.
- Candra, F. N., Riyadi, P. H., dan Wijayanti, I. 2014. Pemanfaatan Karagenan (*Euchema cottoni*) Sebagai Emulsifier Terhadap Kestabilan Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1): 167-176.
- Damopolii, R., Assa, J. R. dan Kandou, J. 2017. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Bakso Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu (*Metroxylon sago*) sebagai Bahan Pengisi. *In Cocos*, 1(4): 1-10.
- Deborah, T., Afrianto, E., dan Pratama, R. I. 2016. Fortifikasi Tepung Tulang Julung-Julung Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Kerupuk. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 7(1): 48-53.

- Desrosier, N. W. 1959. The Refrigerated Storage of Perishable Commodities. *The Technology of Food Preservation*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport. 52-98 p.
- Dewi, I. K. dan Santoso, I. 2007. Aplikasi Metode AHP (Analytical Hierarchy Process) Dalam Menganalisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Mutu Bakso Ikan Kemasan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1): 19-25.
- Edam, M. 2016. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Bakso Ikan. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2): 83-90.
- Erungan, A. C., Ibrahim, B., dan Yudistira, A. N. 2005. Analisis Pengambilan Keputusan Uji Organoleptik dengan Metode Multi Kriteria. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 8(1).
- Faridi, H. 1994. *The Science of Cookies and Crackers Production*. Chapman and Hall, New York. 516 p.
- Ferazuma, H., Marliyati, S. A., dan Amalia, L. 2011. Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus* sp) Untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 6(1): 18-27.
- Fidler, M. C. 2003. *Optimizing The Absorption Of Fortification Iron. Dissertation*. Diss Eth No.15113. Swiss Federal Institute Of Technology, Zurich. 165 p.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2): 17-29.
- Ghifari, F. 2018. *Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Lele Dumbo (Clarias gariepinus) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Kadar Kalsium Produk Kamaboko Ikan*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Malang. 73 hlm.
- Gómez-Guillén, M. C., Turnay, J., Fernández-Díaz, M. D., Ulmo, N., Lizarbe, M. A., and Montero, P. 2002. Structural and physical properties of gelatin extracted from different marine species: a comparative study. *Food Hydrocolloids*, 16(1), 25-34.
- Handershot, C. H. 1972. *A Literature Review and Research Recommendation on Cassava (Manihot esculenta, Crantz)*. Food and Agricultural Organization of The Nation, Rome. 325 p.

- Harjati, D. W. 2009. Kampanye Gemarikan: Diversifikasi Pengolahan Lele. Laporan Pengabdian Pada Masyarakat. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Haryati, S. dan Munandar, A. 2012. Penerapan Konsep Zero Waste Pada Pengolahan Abon Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 2(2): 127-130.
- Hastings, R. J., Keay, J. N., and Young, K. W. 1990. The Properties of Surimi and Kamaboko Gels from Nine British Species of Fish. *International Journal Food Science and Technology*, 25: 281-294.
- Helmyati, S., Narendra, Y. H., Septi, P., Rochyana, I., and Endri, Y. 2014. The stability of double fortification of salt with iodine and iron in different storage conditions. *International Food Research Journal*, 21(6): 2183-2187.
- Hikmawati, L., Kurniawati, N., Rostini, I., dan Liviawaty, E. 2017. Pemanfaatan Surimi Ikan Lele Dalam Pembuatan Dim Sum Terhadap Tingkat Kesukaan. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 8(1): 64-72.
- Iqbal, M., Anam, C., dan Ridwan, A. A. 2015. Optimasi Rendemen dan Kekuatan Gel Gelatin Ekstrak Tulang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus* sp). *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(4): 8-15.
- Irawan, A. 1995. *Pengolahan Hasil Perikanan Home Industri*. CV Aneka Solo, Solo. 108 hlm.
- Iryanto. 1985. *Pembuatan Sirup Glukosa dan Suspensi Pati Hasil Perasan Ubi Kayu Secara Enzimatis*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Jatnika, D., Sumantadinata, K., dan Pandjaitan, N. H. 2014. Pengembangan Usaha budidaya ikan lele (*Clarias* sp.) di lahan kering di kabupaten Gunungkidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. *Manajemen IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 9(1): 96-105.
- Jayani, A., Efendi, Z., dan Silsia, D. 2016. Kajian Sifat Fisik dan Sensoris Dendeng Lele Hasil Restrukturisasi Daging Ikan Lele Dengan Penambahan Sagu. *Jurnal Agroindustri*, 4(2): 55-64.
- Karyadi, D dan Muhilal. 1996. *Kecukupan Gizi yang Dianjurkan*. Penerbit Gramedia Pustaka, Jakarta. 52 hlm.

- Kaya, A. O. W., Santoso, J., Salamah, E. 2008. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius* sp.) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor dalam Pembuatan Biskuit. *Ichtiyos*, 7(1): 9-14.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. *Gizi saat Remaja Tentukan Kualitas Keturunan*. Rokom Redaksi Sehat Negeriku, Jakarta.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2021. *Produksi Perikanan*. Statistik KKP, Jakarta.
- Khairuman, S. P dan Amri, K. 2002. *Budidaya Lele Dumbo Secara Intensif*. Penerbit Agro Media Pustaka, Jakarta. 80 hlm.
- Komarudin, N. dan Arif, A. G. 2021. Pengaruh Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut (*Eucaema cottonii*) Terhadap Kualitas Organoleptik Baso Nila Merah. *Jurnal Akuatek*, 2(1): 32-44.
- Komarudin, N., dan Arif, A. G. Pengaruh Substitusi Tapioka Dengan Rumput Laut (*Eucaema cottonii*) Terhadap Kualitas Organoleptik Baso Nila Merah. *Jurnal Akuatek*, 2(1): 32-44.
- Kurniawati, D. E. 2016. *Tingkat Kesukaan dan Kanudngan Kalsium Mie Kering Dengan Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Tongkol*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran, Jatinangor. 60 hlm.
- Legowo, A. M., Nurwantoro, dan Sutaryo. 2007. *Buku Ajar Analisis Pangan*. Universitas Diponegoro, Semarang. 56 hlm.
- Liviawaty, E dan Afrianto, E. 2010. *Proses Penurunan dan Cara Mempertahankan Kesegaran Ikan*. Penerbit Widya Padjadjaran, Bandung. 156 hlm.
- Lukmana, A. 1976. Denaturasi Protein. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 1: 1-12.
- Makfoeld, D. 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Agritech, Yogyakarta. 117 hlm.
- Malde, M. K., Bügel, S., Kristensen, M., Malde, K., Graff, I. E., and Pedersen, J. I. 2010. Calcium from salmon and cod bone is well absorbed in young healthy men: a double-blinded randomised crossover design. *Nutrition and Metabolism*, 7(61): 1-9.

- Maligan, J. M., Amana, B. M., dan Putri, W. D. R. 2018. Analisis Preferensi Kondumen Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Roti Manis di Kota Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2): 86-93.
- Malindo, R., Edison, dan Sari, N. I. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Mutu Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 5.
- Mardiah, A dan Efendi, Y. 2014. *Modul Praktikum Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta. 16 hlm.
- Marimin. 2004. *Teknik dan Aplikasi Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Penerbit Grasindo, Jakarta. 197 hlm.
- Maulida, N. 2005. *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Madidihang (Thunnus albacares) Sebagai Suplemen dalam Pembuatan Biskuit (Crackers)*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Petanian Bogor, Bogor. 92 hlm.
- Meilgaard, M. C., Carr, B. T., and Civille, G. V. 1999. *Sensory evaluation techniques*. CRC press, Boca Raton, Florida. 416 p.
- Meilgaard, M., Civille, G. V., and Carr, B. T. 2006. *Sensory Evaluation Techniques (Third Edition)*. CRC Press, Boca Raton, New York. 392 p.
- Meyer, L. H. 1960. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Corp., New York. 85 p.
- Michael, J. G. 2009. *Analisis Sensori Pangan*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Moniharapon, A. 2014. Teknologi Surimi dan Produk Olahannya. *Majalah Biam*, 10(1): 16-30.
- Murtidjo, B. A. 2001. *Beberapa Metode Pengolahan Tepung ikan*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta. 77 hlm.
- Nabil, M., Trilaksani, W., dan Salamah, E. 2006. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 9(2): 34-45.
- Najibullah, M. R., Agustini, T. W., dan Wijayanti, I. 2013. Pengaruh Tepung Karagenan terhadap Mutu Naget Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) yang

Ditambahkan Tepung Tulang Ikan Bandeng. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 2(3): 152-161.

Nugroho, H. C., Amalia, U., dan Rianingsih, L. 2019. Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Rucah dengan Penambahan Transglutaminase pada Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(2): 47-55.

Nur, A., Besti, V., dan Anggraini, H. D. 2018. Formulasi Karakteristik Bihun Tinggi Protein dan Kalsium dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) untuk Balita Stunting. *Jurnal Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 14(2): 157-164.

Nurhuda, H. S., Junianto, dan Rochima, E. 2016. Penambahan Tepung Karaginan Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Manyung. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 8(1): 157-164.

Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. Departemen of Animal SC. The Ohio State University and Ohio Agricultural Research and Development Center. 380 p.

Permitasari, W. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Lele (Clarias Batrachus) Pada Pembuatan Mie Basah Terhadap Kadar Kalsium, Elastisitas, dan Daya Terima*. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta. 16 hlm.

Pratama, R. I., Rostini, I., dan Liviawaty, E. 2014. Karakterisasi Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus* sp.). *Jurnal Akuatika*, 5(1): 30-39.

Purwaningsih, E. 2007. *Bawang Putih*. Penerbit Ganeca Exact, Jakarta. 76 hlm.

Rahayu, E. 2004. *Bawang Merah*. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta. 94 hlm.

Rahussidi, M. A., Sumardianto, S., dan Wijayanti, I. 2016. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Tepung Tapioka (*Manihot Utilissima*) Dan Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum*) Terhadap Kualitas Bakso Ikan Lele (*Clarias Batrachus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(3): 17-24.

Riset Kesehatan Indonesia. 2018. *Laporan Nasional Riskesdas 2018*. Jakarta. 614 hlm.

- Rochima, E., Pratama, R. I., dan Suhara, O. 2015. Karakterisasi Kimiawi dan Organoleptik Pempek Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Mas Asal Waduk Cirata. *Jurnal Akuatika*, 6(1): 79-86).
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Penerbit Binacipta, Bandung. 508 hlm.
- Saputra, A. H. 2010. *Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Baso Lele*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Saripudin, A. 2015. *Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Roti Tawar*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Sebranek, J. 2009. *Basic Curing Ingredients*. In: Tarté, r. (eds) *Ingredients in Meat Product*. Springer Science, New York.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Penerbit IPB Press, Bogor. 180 hlm.
- Sianturi, G. 2002. *Perlu Lebih Banyak Zat Gizi*. Indonesian Network Nutrition, Jakarta.
- Sikorski, Z. E. 1990. *Seafood: Resources, Nutritional Composition, ad Preservation*. CRC Press, Boca Raton, Florida. 256 p.
- Siregar, R., Sipahutar, Y. H., Fanda, F., Darmah, I. S., dan Sumahila. 2013. Penambahan Tepung Tulang Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Pada Pengolahan Kerupuk Pangsit. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan*, 133–140.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Penerbit Bhatara Karya Aksara. Jakarta. 121 hlm.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Penerbit Bhatara Karya Aksara, Jakarta. 357 hlm.
- Soetomo, H. A. M. 1989. *Teknik Budidaya Ikan Lele Dumbo*. Penerbit Sinar Baru Algensindo, Bandung.
- Sopian, A., Parmo, P., Putra, Z. M., dan Wijaya, M. S. 2021. Meningkatkan Penjualan Produk Olahan Ikan Lele di Masa Pandemi Dengan Teknologi Pengemasan dan Penjualan Online di Desa Cogreg Parung Bogor. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 3(1): 28-39.

- Subangsihe. 1996. Innovative and Value Added Tuna Product and Market. *Infofish International*, 1(96): 111-113.
- Sudarmadji, S., Suhardi dan Haryono, B. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta. 172 hlm.
- Suhartini, S dan Nur, H. 2005. *Olahan Ikan Segar*. Penerbit Trubus Agrisarana, Surabaya. 52 hlm.
- Suprapti, L. 2001. *Ikan Lele Lokal (Clarias batrachus)*. Penerbit Teknologi Budidaya, Jakarta.
- Suprapti, L. M. 2003. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Penerbit. Kanisius, Yogyakarta.
- Suprihatin, Edahwati, L., dan Sutiyono. 2021. Pemanfaatan Limbah Tulang dan Duri Ikan Lele Menjadi Camilan Bergizi Stik Tulang Duri Lele. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin*, 1(2): 8-12.
- Suryaningrum, T. D., Ikasari, D., dan Murniyati. 2012. *Aneka Produk Olahan Lele*. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta. 106 hlm.
- Susanto, A. H., Ridho, R., dan Sulistiono. 2019. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna Dalam Pembuatan Cilok Sebagai Sumber Kalsium. *Jurnal Lemuru*, 1(1): 25-33.
- Suyanto, N. S. R. 2004. *Budidaya Ikan Lele (ed. Revisi)*. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta. 100 hlm.
- Syadeto, H. S., Sumardianto, dan Purnamayati, L. 2017. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor Serta Mutu Cookies. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 3(1): 17-21.
- Syarief, S., dan Irawati, A. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. PT Erdiyatama Sarana Perkasa, Jakarta. 215 hlm.
- Tarigan, N. 2020. Mutu Bakso Ikan Kakap (*Lutjanus bitaeniatus*) dengan Penambahan Bubur Rumput Laut (*Euchema Cottoni*). *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(2): 127-135.
- Wibowo, S. 2005. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta. 67 hlm.

- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 251 hlm.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 251 hlm.
- World Health Organization. 2006. *Guidelines on food fortification with micronutrients*. World Health Organization, Geneva. 376 hlm.
- Yufidasari, H. S., Waluyo, E., Indrayani, E., dan Viranto, R. A. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul Terhadap Sifat Fisika, Kimia, Organoleptik dan Serat Pangan pada Bakso Ikan Lele (*Clarias batrachus*). *Journal of Marine and Coastal Science*, 9(2): 48-64.
- Yuniarti, T., Yudistira, A., dan Suhrawardhan, H. 2011. Pembuatan Bakso Ikan Lele (*Clarias sp*) Warna Warni Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 5(1): 35-42.
- Zulkarnain, J., dan Yusuf, L. 2013. Pengaruh Perbendaan Komposisi Tepung Tapioka terhadap Kualitas Bakso Lele. *Journal of Home Economics and Tourism*, 2(1): 1-20.
- Zuraida, I., Hasbullah, R., Sukarno, Budijanto, S., Prabawati, S., dan Setiadjit. 2009. Aktivitas Antibakteri Asap Cair dan Daya Awetnya Terhadap Bakso Ikan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 14(1): 41-49.