

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T. W. & Swastawati, F. 2003. Pemanfaatan Hasil Perikanan sebagai Produk Bernilai Tambah (*Value-Added*) dalam Upaya Penganekaragaman Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 14(1): 74-81.
- Akhtar, N., Rehman, M. U., Khan, H. M. S., Rasool, F., Saeed, T., & Murtaza, G. 2011. Penetration Enhancing Effect of Polysorbate 20 and 80 on the In Vitro Percutaneous Absorption of L-Ascorbic Acid. *Tropical Journal of Pharmaceutical*, 10 (3): 281-288.
- Ako, J., Ibrahim M. N., & Asyik, N. N. 2016. Penambahan Rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Pindang. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1):1-7.
- Anandito, R., Katri, B., Nurhartadi, E., & Bukhori, A. 2012. Pengaruh Gliserol Terhadap Karakteristik *Edible Film* Berbahan Dasar Tepung Jali (*Coix Lacryma-Jobi L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2).
- Andriyanto, S. 2013. Kondisi Terkini Budidaya Ikan Bandeng di Kabupaten Pati, Jawa Tengah. *Media Akuakultur*, 8(2): 139-144.
- Anggraini, D. N., Radiati, L. E., & Purwadi. 2012. Penambahan *Carboxymethyle Cellulose* (CMC) pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau dari Rasa, Aroma, Warna, pH, Viskositas, dan Kekeruhan. *Skripsi*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Anjasari, L. N. 2014. Pengaruh Aplikasi *Edible Coating* dengan Penambahan Ekstrak Sereh Dapur (*Cymbopogon citratus*) Terhadap Sifat Fisikokimia Tomat (*Lycopersium Esculentum*) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- AOAC International. 2000. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. Gaithersburg, USA.
- Apriliani, A., Sukarsa, S., & Hidayah, H. A. 2014. Kajian Etnobotani Tumbuhan sebagai Bahan Tambahan Pangan secara Tradisional oleh Masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Scripta Biologica*, 1(1): 76-84.
- Arief, H. S., Pramono, Y. B., & 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.
- Ariyani, F., Setiawan, L. E., & Soetaredjo, F. E. 2008. Ekstraksi Minyak Atsiri dari Tanaman Sereh dengan Menggunakan Pelarut Metanol, Aseton, dan N-Heksana. *Widya teknik*, 7(2): 124-133.
- Astuti, B. C. 2008. Pengembangan *Edible Film* Kitosan dengan Penambahan Asam Lemak dan *Essensial Oil*: Upaya Perbaikan Sifat Barrier dan Aktivitas Antimikroba. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Azzahra, F. A., Utami, R., & Nurhatadi, E. 2013. Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Lengkuas Merah (*Alpina Purpurata*) pada *Edible Coating* Terhadap Stabilitas pH dan Warna Fillet Ikan Patin Selama Penyimpanan Suhu Beku. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4) : 32-38.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. (SNI 7266:2014). Bakso Ikan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Baldwin, E. A. 1994. *Edible Coatings for Fresh Fruits and Vegetables: Past, Present and Future*. In *Edible Coating and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Co., Lancaster, PA.
- BAM-FDA. 2001. *Bacteriological Analytical Manual*. Food and Drug Administration.
- Baygar, T., Erkan, N., Mol, S., Ozden, O., Uçok D., & Yildirim, Y. 2008. Determination of The Shelf-Life of Trout (*Oncorhynchus Mykiss*) Raw Meatball that Packed Under Modified Atmosphere. *Pakistan Journal of Nutrition*, 7(3): 412-417.
- Brown. 1992. *Tinjauan Literatur Daging*. Pusat Dokumentasi Ilmu Ilmiah Nasional LIPI, Jakarta.
- Budiman. 2009. Aplikasi Pati Singkong sebagai Bahan Baku *Edible Coating* untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Cavendish. *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Burt, S. 2004. Essential Oils: Their Antibacterial Properties and Potential Applications in Foods: A Review. *J. Food Microbiol*, 94: 223–253.

- Candra, F.N., Riyadi, P. H., & Wijayanti, I. 2014. Pemanfaatan Karagenan (*Eucheima cottoni*) sebagai Emulsifier Terhadap Kestabilan Bakso Ikan Nila (*Oreochromis nilotichus*) pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1): 167-176.
- De Garmo, E.P., Sullivan, W.G., & Canada J. R. 1984. *Engineering Economy*. Seventh Edition. Macmillan Pub. Co, New York.
- De Man, J. M. 1976. *Principles of Food Chemistry*. The Avi Publishing Co. Inc., Westport Co.
- Donhowe, G. & Fennema, O. 1994. *Edible Film and Coating Characteristic, Formation, Definition and Testing Methods*. Tecnominc Publishing Co, Inc., Pennsylvania.
- Ella, M.U. E., Sumiartha, K. S., Suniti, N. W., Sudiarta, I. P., & Antara, N. S. 2013. Uji Efektivitas Konsentrasi Minyak Atsiri Sereh Dapur (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf) terhadap Pertumbuhan Jamur *Aspergillus* sp. secara *In Vitro*. *Jurnal Agroekoteknologi Tropika*, 2(1): 39-48. ISSN: 2301-6515.
- Fardiaz, S. 2004. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada , Jakarta.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Feriyanto, Y. E., Sipahutar, P. J., Mahfud, M., & Prihatini, P. 2013. Pengambilan Minyak Atsiri dari Daun dan Batang Serai Wangi (*Cymbopogon winterianus*) Menggunakan Metode Distilasi Uap dan Air dengan Pemanasan Microwave. *Jurnal Teknik Pomits*, 2(1): 93-97. ISSN: 2337-3539.
- Fitriani, V. 2003. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica* var. Lemon). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Gennadios, A. & Weller, C. L. 1990. Edible Film and Coatings from Wheat and Corn Protein. *Jurnal Food Technology*, 44(10): 63.
- Guenther, E. 1948. *The Essential Oil Volume 4*. Minyak Atsiri (Terjemahan Ketaren, Pokok Bahasan: Sereh Dapur). Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Gunstone, F. D. & Padley, F. B. 1997. *Lipids Technologies and Applications*. Marcel Dekker Inc., New York.

- Habib, I. & Aminudin, M. 2016. Pengaruh Lamanya Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Bakteri pada Nasi yang Dimasak di *Rice Cooker* dengan Nasi yang Dikukus. *Mutiara Medika: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 9(2): 18-22.
- Hafiludin. 2015. Analisis Kandungan Gizi pada Ikan Bandeng yang Berasal dari Habitat yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*, 8(1): 37-43. ISSN: 1907-9931.
- Hussein, S. A., Shahin, M. F. S. A., & Masoud, M. R. M. 2015. Effect of Using Lemongrass and Thyme on Some Beefburger Characteristics. *Egypt. J. Agric*, 93 (1): 133-145.
- Imran, I., Herpandi, H., & Lestari, S. 2016. Karakteristik Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Penambahan Bubuk Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*). *Jurnal Fishtech*, 5(2): 157-166.
- Jafari, B., Amirreza, E., Babak, M. A., & Zarifeh, H. 2012. Antibacteria Activities of Lemon Grass Methanol Extract and Essence Pathogenic Bacteria. *American-Eurasian J. Agric and EnvironSci*, 12(8): 1042-1046.
- Julianti E. & Mimi, N. 2006. Teknologi Pengemasan Buku Ajar. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2016. Informasi Kelautan dan Perikanan. Pusat Data Statistik dan Informasi, Jakarta. ISSN : 9-7725D2-591DD3.
- Kerry, J. P., O'Grady, M. N., & Hogan, S. A. 2006. Past, Current and Potential Utilization of Active Andintellegent Packaging System for Meat and Muscle-Based Product: A Review. *Meat Science*, 74(1): 113-130.
- Korenblum, E., Goulart, F. R. V., Rodrigues, I. A., Abreu, F., Lins, U., Alves, P. B., Blank, A. F., Valoni, E., Sebastian, G. V., Alviano, D. S., & Seldin, L. 2013. Antimicrobial Action and Anti-Corrosion Effect Against Sulfate Reducing Bacteria by Lemongrass (*Cymbopogan citratus*) Essential Oil and its Major Component, The Citral. *AMB Express Journal*, 3(44).
- Krochta, J. M., Baldwin, E. A., & Nisperos-Carriedo, M. O. 1994. *Edible Coatings and Film to Improve Food Quality*. Echnomic Publ.Co., Inc., USA.
- Kudsiyah, H., Tresnati, J., & Ali, S. A. 2018. IBM Kelompok Usaha Bandeng Segar Tanpa Duri di Kabupaten Pangkep Sulawesi Selatan. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 2(1): 55-63.

- Kusumayadi, I. W. H. K., Sukewijaya, I. M. S., Sumiartha, I. K., & Antara, N. S. 2013. Pengaruh Ketinggian Tempat, Mulsa, dan Jumlah Bibit Terhadap Pertumbuhan dan Rendemen Minyak Sereh Dapur (*Cymbopogon citratus*). *Jurnal Agroekoteknologi Tropika*, 2(1): 49-55. ISSN 2301-6515.
- Lin, D. & Zhao, Y. 2007. Innovations in the Development and Application of Edible Coatings for Fresh and Minimally Processed Fruits and Vegetables. *Comprehensive Food Sci. Food Safety*, 6(3): 60-75.
- Luangnarumitchai, S., Lamlerththon, S., & Tiyaboonchai, W. 2007. Antimicrobial Activity of Essential Oils Against Five Strains of Propionibacterium Acnes. *Mahidol University Journal of Pharmaceutical Sciences*, 3(4): 60-64.
- Madigan, M. T., Martinko, J. M., Dunlap, P. V., & Clark, D. P. 2008. *Biology of Microorganism 12th edition*. Pearson, San Francisco.
- Ma'mun. & Nurdjannah, N. 1993. Pengaruh Perajangan dan Lama Pelayuan terhadap Rendemen dan Mutu Minyak Serai Dapur (*Cymbopogon citratus* Stapf). Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. *Bul. Litro*. 8(1): 42-45.
- Maizura, M., Fazilah, A., Norziah, M. H., & Karim, A. A. 2007. Antibacterial Activity and Mechanical Properties of Partially Hydrolyzed Sago Starch-Alginate Edible Film Containing Lemongrass Oil. *J. Food Sci*, 72(6): 324-330.
- Miskiyah., Widaningrum., & Winarti, C. 2011. Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika: Preferensi Konsumen dan Mutu Mikrobiologi. *J. Hort*, 21(1): 68-76.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Muawanah, A. 2000. Pengaruh Lama Inkubasi dan Variasi Jenis Starter Terhadap Kadar Gula, Asam Laktat, Total Asam dan pH Yogurt Susu Kedelai. Program Studi Kimia, Fakultas Sains Teknologi, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Muchtadi, T. R. & Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Muin, R., Anggraini, D., & Malau, F. 2017. Karakteristik Fisik dan Antimikroba Edible Film dari Tepung Tapioka dengan Penambahan Gliserol dan Kunyit Putih. *Jurnal Teknik Kimia*, 23(3): 191-198.

- Muttaqin, Bayu., Surti, T., & Wijayanti, I. 2016. Pengaruh Konsentrasi *Egg White Powder* (EWP) Terhadap Kualitas Bakso dari Ikan Lele, Bandeng, dan Kembung. *J. Peng & Biotek. Hasil Pi*, 5(3): 9-16. ISSN 2442-4145.
- Nasyiah., Darmanto, Y. S., & Wijayanti, I. 2014. Aplikasi *Edible Coating* Natrium Alginat dalam Menghambat Kemunduran Mutu Dodol Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4): 82-88.
- Natasasmita, S., Priyanto, R., & Tauchid, D. M. 1987. Pengantar Evaluasi Daging. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Naufalin, R., Rukmini, H. S., & Erminawati. 2010. Potensi Bunga Kecombrang sebagai Pengawet Alami pada Tahu dan Ikan. Seminar Nasional Pusat Penelitian Pangan, Gizi dan Kesehatan. Staf Pengajar Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Naufalin, R. & Rukmini, H. S. 2012. Bubuk Kecombrang (*Nicolaia Speciosa*) sebagai Pengawet Alami pada Bakso Ikan Tenggiri. *Jurnal Agricola*, 2(2):124-147.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. 2017. Aspek Mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2): 286-290.
- Nisperos-Carriedo, M. O., Baldwin, E. A., & Shaw, P. E. 1992. Development of Edible Coating for Extending Postharvest Life of Selected Fruit and Vegetable, proc. Fla. State Hort., Soc. In: Kroctha J. M, E.A Baldwin, and NisperosCarrideo.,1994, Edilble Coating and Film to Improve Food Quality, Technomic Publ. Co. Inc., Landcaster Basel.
- Noriandita., Ummah., Purwandari., Maflahah., & Sidik. 2013. Sifat Tektural dan Analisis Sensoris Mie bebas Gluten dari Tepung Porang sebagai Efek Pregelatinisasi. Seminar Nasional “Menggagas Kebangkitan Nasional Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan. Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura.
- Noureddini, H. & Medikonduru. 1997. Glycerolysis of Soybean Oil. *J.Am. Oil. Chem. Soc*, 75: 1359.
- Nurlaeli, E. 2016. Potensi Minyak Atsiri Serai (*Cymbopogon Nardus* (L.)Rendle) sebagai Pengawet Alami pada Daging Ayam dan Tahu Putih serta Identifikasi Kandungan Senyawa menggunakan GC-MS. *Skripsi*. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Purwokerto.

- Ojagh, S. M., Rezaei, M., Razavi, S. H., & Hosseini, S. M. H. 2010. Effect of Chitosan Coatings Enriched with Cinnamon Oil on The Quality of Refrigerated Rainbow Trout. *Food Chemistry*, 120(1): 193-198.
- Pelczar, M. J. & Chan, E. C. S. 1998. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid II*. UI Press, Jakarta.
- Penelitian Balai Pengembangan dan Penelitian Mutu Perikanan. 1996. Pola Pembiayaan Usaha Kecil Bandeng Tanpa Duri.
- Poluakan, O. A., Dien, H. A., & Ijong, F. G. 2015. Mutu Mikrobiologis Bakso Ikan yang Direndam Asap Cair, Dikemas Vakum, Dipasteurisasi dan Disimpan pada Suhu Dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2): 41-44.
- Prastawa, I. M. A. D., Wiwik, S. R., & Raditya, Y. 2009. Isolasi dan Uji Antiradikal Bebas Minyak Atsiri pada Daun Salam (*Piper betle* Linn) secara Spektroskopi Ultra Violet-Tampak. *Jurnal Kimia*, 3 (1):7-13. ISSN: 1907-9850.
- Purnomo, H. 1995. Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Rahim, A. 2007. Pengaruh Cara Pengolahan *Instant Starch Noodle* dari Pati Aren Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Sensoris. *Thesis*. Program Pasca Sarjana Teknologi Hasil Perkebunan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajahmada Yogyakarta.
- Rahmat, S., Tamrin, T., & Ibrahim, M. N. 2017. Pengaruh Penambahan Kitosan dan Lama Penyimpanan Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis* C.) Terhadap Nilai Organoleptik, Kadar Air, dan Jumlah Bakteri. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(2): 444-457.
- Ramos, M., Jimenez, A., Peltzer, M., & Garrigos, M. C. 2012. Characterization and Antimicrobial Activity Studies of Polypropylene Film with Carvacrol and Thymol for Active Packaging. *Journal of Food Engineering*. 109(3): 513-519.
- Rangana. 1979. *Manual of Analysis Fruit and Vegetable Product*. New Delhi
- Reveny J. 2011. Daya Antimikroba Ekstrak dan Fraksi Daun Sirih Merah (*Piper betle* Linn.). *Jurnal Ilmu Dasar*, 12(1): 6-12.

- Rohana, M. L., Berhimpon, S., & Palanewen, J. C. 2016. Keberadaan Mikroba pada Bakso Ikan Asap Cair, yang Dikemas dalam *Retortable Pouch*, Dipasteurisasi dan Disimpan pada Temperatur Ruang. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4 (2): 85-91.
- Rowe, R.C., Sheskey, P.J., & Quinn, M.E. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. Six Edition. The Pharmaceutical Press: 592–594, London.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*, Jilid I-II. Edisi II. Bina Cipta, Bogor.
- Saleh, M., Rochiati, T., Saptijah, P., Winarti, Z., & Muljanah, I. 1994. Daya Awet Bandeng Asap pada Berbagai Kondisi Penyimpanan. *Jurnal Penanganan Pasca Panen Perikanan*, 77: 11-24.
- Santoso, B., Daniel, S., & Rindit, P. 2004. Kajian Teknologi *Edible Coating* dari Pati dan Aplikasinya untuk Pengemas Primer Lempok Durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 15(3).
- Saragih, F. M., Rahardjo, B., & Pranata, F. S. 2016. Ekstrak Minyak Atsiri Serai (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf) sebagai Antibakteri dalam *Handsanitizer*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi, Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Senoaji F.B., Agustini, T. W., & Purnamayati, L. 2017. Aplikasi Minyak Atsiri Rimpang Lengkuas Pada *Edible Coating* Karagenan sebagai Antibakteri pada Bakso Ikan Nila. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20 (2): 380-391.
- Shafiyah, A. H. 2018. Evaluasi Kualitas Sensori Daging Sapi Berlapis *Edible Coating* dengan Formula CMC-Gliserin-Konsentrat Buah Kecombrang (*Nicolaia speciosa*) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Sibero, M. T., Tarman, K., Radjasa, O. K., Sabdon, A., Trianto, A., & Bachtiarini, T. U. 2018. Produksi Pigmen dan Identifikasi Kapang Penghasilnya Menggunakan Pendekatan DNA *Barcoding*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1): 99-108.
- Sikorski, Z., E. 2000. *Chemical and Functional Properties of Food Proteins*. CRC Press, USA.
- Siskos, I., Zotos, A., Melidou, S., & Tsikritzi, R. 2007. The Effect of Liquid Smoking of Fillets of Trout (*Salmo gairdnerii*) on Sensory, Microbiological

- and Chemical Changes during Chilled Storage. *Food Chemistry journal*, Elsevier, 101: 458-464.
- Skurtys, O., Acevedo, C., Pedreschi, F., Enrione, J., Osorio, F., & Aguilera, J. M. 2016. *Food Hydrocolloid Edible Films and Coatings*. Department of Food Science and Technology, Universitas de Santiago de Chile.
- Slamet., Supranto., & Riyanto. 2013. Studi Perbandingan Perlakuan Bahan Baku dan Metode Distilasi Terhadap Rendemen dan Kualitas Minyak Atsiri Sereh Dapur (*Cymbopogon citratus*). *ASEAN Journal of Systems Engineering*, 1(1): 25-31.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. UGM Press, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono., & Suhadi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono., & Suhadi. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta
- Sudradjat, A., Wedjatmiko, & Setiadharna, T. 2011. Teknologi Budidaya Ikan Bandeng. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan Budidaya. Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan: 96 hlm.
- Susanto, E. 2010. Pengolahan Bandeng (*Channos channos* Forsk) Duri Lunak. Staf pengajar Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro Semarang,
- USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2009. Milkfish list nutriton. [www.USDA.com](http://www.USDA.com).
- Utami, R., Kawiji, K., & Nurhartadi, E. 2012. Inkorporasi Minyak Atsiri Jahe Merah dan Lengkuas Merah pada *Edible Film* Tapioka. *Prosiding Seminar Biologi*, 9(1): 687-690.
- Varnam, A. N. & Sutherland, J. P. 1995. *Meat and Meat Products*. Chapman and Hall, London.
- Warkoyo, W., Rahardjo, B., Marseno, D. W., & Karyadi, J. N. W. 2015. Kinetika Pertumbuhan Mikrobia dan Kemunduran Mutu Bakso Daging Terlapisi Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) yang Diinkorporasi Kalium Sorbat. *Agritech*, 35(1): 61-68.

- Warsiki, E., Sunarti T. C., & Nurmala, L. 2014. Kemasan Antimikrob untuk Memperpanjang Umur Simpan Bakso Ikan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 18(2): 125-131.
- Wibowo, S. 1995. *Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widyaningsih, N., Swastawati, F., & Rianingsih, L. 2017. Pengaruh Penambahan Asap Cair Redestilasi Terhadap Mutu Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi*, 6(3): 28-35. ISSN: 2442-4145.
- Winarno, F. G. 1991. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan: Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, C., Miskiyah., & Widaningrum. 2013. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas *Edible Antimikroba* Berbasis Pati. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 31(3): 85-92.
- Wong, D. W., Camirand, W. M., & Pavlath, A. E. 1994. Development of Edible Coatings for Minimally Processed Fruits and Vegetables. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*, 65-88. CRC Press, USA.
- Wulandari, A.T. 2009. Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi yang Diawetkan dengan Substrat Antimikroba *Lactobacillus* sp. 1A5 pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Skripsi*. Departemen Produksi Ternak dan Pengolahan, Fakultas Perternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yanti, H., Hidayati., & Alfawati. 2008. Kualitas Daging Sapi dengan Kemasan Plastik PE (*Polyethylen* ) dan Plastik PP (*Polypropylen*) di Pasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*, 5(1): 22-27.
- Zulkarnain, J. 2013. Pengaruh Perbedaan Komposisi Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Bakso Lele. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang.
- Zuraida, I., Hasbullah, R., Sukarno., Budijanto, S., & Setiadjit, S. P. 2009. Aktivitas Antibakteri Asap Cair dan Daya Awetnya Terhadap Bakso Ikan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 14:41-49.