

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi A. 2004. Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Kombinasi Minyak Jagung dan Wortel (*Daucus Carota L*) yang Berbeda. Skripsi. Sarjana Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Adi, B. 2007. Karakteristik Fisik, Sensoris, dan Mikrostruktur Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Albumen dan Sodium Bikarbonat. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Al Farid, M. C. 2017. Pengaruh penggunaan tepung kacang koro pedang (*Canacalia ensiformis*) sebagai substitusi tepung tapioka terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur bakso daging sapi. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ayu, D.C. dan Yuwono, S.S. 2014. Pengaruh Suhu Blansing dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*). Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2 (2)p:110-120.
- Berutu, K. M., E. Suryanto, dan R. Utomo. 2010. Kualitas bakso daging sapi peranakan ongole yang diberi pakan basal tongkol jagung dan undergraded protein dalam complete feed. Jurnal Penelitian. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Bourne, M.C.2002. Food Texture and Viscosity : Concept and Measurement. 2ed. Academic Press an Elsevier Science, London.
- Bouton. P. E., P. V. Harris., and W. R. Shorthose. 1971. Effects of Ultimate pH Upon The Water Holding Capacity and Tenderness of Mutton. J.Food Sci. 36:435-439.
- BSN (BADAN STANDARD NASIONAL). 1995. SNI 01-3818-1995. Bakso Daging. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buyukkileci and Sebnem. 2004. Identification of lactic acid bacteria isolated from traditional drinking yoghurt in tribes of Fars province. Iranian Journal of Veterinary Research, Shiraz University, 2004;10(3):, Ser. No. 28.
- Fardiaz S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor. Jakarta (ID) Gramedia Pustaka Utama.
- Gaman, P.M. dan K.B. Sherrington, 1994. Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Penerjemah Murdiati Gardjito, Sri Naruki, Agnes Murdiati, dan Sardjono. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

- Jalil, A. 2004. Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Itik Dengan Macam dan Imbangan Filler Yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Jenie BSL, Rahayu WP. 1993. Penanganan Limbah Industri Pangan. Kanisius, Yogyakarta.
- Kartika, B. 1991. Uji Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Komariah, S. 2005. Aneka Olahan Daging. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Komariah, Sri Rahayu, dan Sarjito. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau, Dan Domba Pada Lama *Postmortem* Yang Berbeda. Buletin Peternakan Vol. 33(3):183-189
- Kusnadi, D. C., V. P. Bintoro, dan A. N. Al-Baarri. 2012. Daya ikat air, Tingkat Kekenyalan, Kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 1 No. 2. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. UI Press. Jakarta.
- Lee, W. J., and J. A. Lucey. 2010. Formation and physical properties of yoghurt. Asian-Australasian Journal of Animal Sciences. 23(9): 1127-1136.
- Marzuki. 2005. Aplikasi Minitab Dalam Perancangan Percobaan Di Bidang Agronomi. Universitas Patimura. Ambon.
- Nugroho, H.C., U. Amalia dan L. Rianingsih. 2019. Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Rucah Dengan Penambahan Transglutaminase Pada Konsentrasi Yang Berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Vol. 1 No. 2. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Oktavianie, Y. 2002. Kandungan Gizi dan Palabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purnomo, H. Rahardiyana, D. 2008. Bakso (traditional Indonesian meatball) properties with postmortem condition and frozen storage. International Food Research Journal 15(2):101-108.
- Purnomo, H., D. Rosyidi dan H. Erwan. 2000. Substitusi Tepung Lupin (*Lupinus sp*) Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Editor Lilis Nuraida, Ratih Dewanti, Hariadi, dan Slamet Budiarto. Dalam: Prosiding Seminar Industri Pangan. Perhimpunan Ahli Teknologi Indonesia. 9-10 Oktober 2001.
- Sampurna, H. D. 2017. Pengaruh penambahan wortel mentah dan matang terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur bakso ayam. Skripsi

Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
Yogyakarta.

- Serdaroglu, M. and M. Sapanci-Ozsumer, 2003. Effects of soy protein, whey powder and wheat gluten on quality characteristics of cooked beef sausages formulated with 5%, 10%, and 20% fat. *Elect. J. Polish. Agric. Univ., Series: Food Sci. Technol.*, 6:2
- Soeparno. 1998. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. Cetakan III. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan IV. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Cetakan Pertama. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sulistyo, S. 2008. Karakteristik fisik, sensoris, dan mikrostruktur bakso dengan jenis daging dan filler yang berbeda. *Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan UGM*, Yogyakarta.
- Tiven, N. C., E. Suryanto dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengental yang berbeda. *Agritech*. 27(1):1-6.
- Triatmojo, H. 1992. *Pengaruh Proses Pelayuan Terhadap Kualitas Daging*. Disertasi Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Usmiati, S. 2009. *Bakso Sehat*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* Vol. 31 No. 6. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Utami, I. S. 2001. *Makanan Berbasis Tepung*. *Proc. Seminar Ketahanan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM - PT. Bogasari.
- Wibowo, F. G. 2011. *Komposisi Kimia Macam-Macam Bakso*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yohana, SKD., U.H. Asmara. 1998. *Kajian Nilai Gizi Bakso Sapi dan Bubur Pedas sebagai Sumber Makanan Setengah Berat di Kotamadya Pontianak*. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Gizi*, Yogyakarta.
- Zainuri, KS., Zakaria, dan A. Tamrin. 2010. Palatabilitas dan sifat fisiko-kimia bakso ikan puleng menggunakan bahan pengisi tepung tapioka dan sagu. *J. Gizi pangan*. 9 : 63-68.