

DAFTAR PUSTAKA

- Afkar, M., K. Nisah dan H. Sa'diah. 2020. Analisis kadar protein pada tepung jagung, tepung ubi kayu dan tepung labu kuning dengan metode kjedhal. AMINA. 1(3): 108-113.
- Alkham, F. F. 2014. Uji Kadar Protein dan Organoleptik Biskuit Tepung Terigu dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Anderson, R. A. 1997. Chromium as an essential nutrient for humans. Regul Toxicol Pharmacol. 1(2): 35-41.
- Angelia, I. O. 2016. Analisis kadar lemak pada tepung ampas kelapa. JTech. 4(1): 19-23.
- Arbi, A. S. 2009. Praktikum Evaluasi Sensoris. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Asmarawati, R. A. 2016. Karakteristik Amilum Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) dan Uji Aktivitas Antioksidan secara In-vitro. Tesis. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Esa Unggul. Jakarta.
- Asgar, A. 2013. Kualitas umbi beberapa klon kentang (*Solanum tuberosum* L.) dataran medium untuk keripik. Berita Biologi. 12(1): 29-37.
- Astuti, F. K. dan Y. A. Tribudi. 2017. Penambahan pati biji nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*) terhadap kualitas kimia bakso ayam. Jurnal Teknologi Pertanian. 8(2): 33-39.
- Azka, A., Nurjanah, dan A. M. Jacoeb. 2015 Profil asam lemak, asam amino, total karotenoid dan α -tokoferol telur ikan terbang. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 18(3): 250-261.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 3775:2006. Kornet Daging Sapi. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 3775:2015. Kornet Daging. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bawinto, A. S., E. Mongi dan B. E. Kaseger. 2015. Analisa kadar air, ph, organoleptik, dan kapang pada produk ikan tuna (*Thunnus* sp.) asap di kelurahan Girian Bawah, kota Bitung, Sulawesi Utara, Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. 3(2): 55-65.
- Brahmantiyo, B., M. A. Setiawan dan M. Yamin. 2014. Sifat fisik dan kimia daging kelinci rex dan lokal (*Oryctolagus cuniculus*). Jurnal Peternakan Indonesia. 16(1): 1-7.

- Bulkaini, D. Kisworo dan M. Yasin. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. *Jurnal Veteriner*. 20(4): 548-557.
- Bulkaini dan R. Mastuti. 2020. Karakteristik fisik sosis daging ayam petelur afkir dengan penambahan tepung tapioka. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VII*. 88-94.
- Cahyono, H. B., R. Yuliasuti dan L. Amanati. 2018. Pengaruh proses penggorengan terhadap kandungan nitrit dalam kornet. *Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri*. 3(2): 57-62.
- Christopher, B. 2012. Hubungan Rasa Makanan, Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya terhadap Daya Terima Makanan Lunak pada Pasien Dewasa di Gedung Perawatan Umum RSPAD Gatot Soebroto Jakarta. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Daruwati, I., E. M. Widyasari dan N. K. Oekar. 2009. Penandaan asam linolenat sebagai model isolate benalu teh untuk diagnosis kanker dengan radionuklida iodium-131. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Nuklir*. 365-369.
- Dennis, E. 2017. Pemanfaatan Biji Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Susu Nabati dengan Penambahan Perisa Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.). Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Dewi, K. 2007. Hubungan antara penampilan makanan dan rasa makanan dengan daya terima makan siang siswa spk sungai liat Bangka. *Jurnal Gizi Indonesia*. 32(3): 7-21.
- Djuariah, D., T. Handayani dan E. Sofiari. 2017. Toleransi tanaman kentang (*Solanum tuberosum*) terhadap suhu tinggi berdasarkan kemampuan berproduksi di dataran medium. *Jurnal Hortikultura*. 27(1): 1-10.
- Firahmi, N., S. Dharmawati dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum Sains dan Teknologi*. 1(1): 39-45.
- Gumilar, J., O. Rachmawan dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas fisikokimia naget ayam yang menggunakan filer tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1). *Jurnal Ilmu Ternak*. 11(1): 1-5.
- Hadi, C. 2005. Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik dan Organoleptik Beefburger yang Disubstitusi oleh Keragian dan Minyak Ikan pada Level yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Hadi, N., Yusmarini dan R. Efendi. 2017. Pemanfaatan tepung biji nangka dan tepung jagung dalam pembuatan flakes. *Jom FAPERTA*. 4(2): 1-12.
- Hairunnisa, Suherman dan Supriadi. 2017. Analisis zat gizi makro dari tepung kombinasi kakao (*Theobroma cacao* L.) dan ubi kayu (*Manihot utilissima*) sebagai bahan dasar biscuit. *Jurnal Akademika Kimia*. 6(4): 200-207.
- Hamzah, H. E. P., Ansharullah dan Hermanto. 2020. Penggunaan tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan penambahan sari daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) terhadap kualitas produk mie basah. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 5(2): 2712-2725.
- Haq, A. N., D. Septinova dan P. E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(3): 98-103.
- Harris, W. S. 2004. Fish oil supplementation: evidence for health benefit. *Cleveland Clinic Journal of Medicine*. 71(3): 208-215.
- Hasnita, H. Husain dan Jusniar. 2021. Pengaruh penambahan tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) sebagai substitusi tepung tapioka terhadap mutu bakso daging ayam. *Jurnal Chemica*. 22(2): 1-11.
- Herliyana, Salmahaminati dan B. A. Wismono. 2021. Analisis kadar air dan protein pada produk sosis di pt. jakarana tama Bogor. *Indonesian Journal of Chemical Research*. 6(2): 111-117.
- Hernando, D., D. Septinova dan K. Andhianto. 2015. Kadar air dan total mikroba pada daging sapi di tempat pemotongan hewan (tph) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(1): 61-67.
- Hettiaratchi, U., S. Ekanayake dan J. Welihinda. 2011. Nutritional assessment of a jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) meal. *Ceylon Medical Journal*. 56(2): 54-58.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan transglutaminase. *Sains Peternakan*. 18(1): 73-80.
- Ismanto, A. dan S. Subaihah. 2020. Sifat fisik, organoleptik dan aktivitas antioksidan sosis ayam dengan penambahan ekstrak daun sirsak (*Annona muricata* L.). *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. 10(1): 45-54.
- Jengel, E. N., E. H. B. Sondakh, F. S. Ratulangi dan C. K. M. Palar. 2016. Pengaruh lama perendaman menggunakan cuka saguer terhadap peningkatan kualitas fisik daging entok (*Chairina moschata*). *Jurnal Zootek*. 36(1): 105-112.

- Juarez, M. S., S. Failla, F. Ficco, C. Pena, Aviles dan O. Polvillo. 2010. Buffalo meat composition as affected by different cooking methods. *Journal of Food and Bioproducts Processing*. 88(2010): 145-148.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick dan R. A. Merkel. 1989. *Principles of Meat*. Edisi 2. Kendall/Hunt Publishing Co. Dubuge.
- Kasih, N. 2013. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator terhadap pH, Susut Masak dan Organoleptik. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al-Banjary. Banjarmasin.
- Kisnawaty, S. W. dan P. Kurnia. 2017. Pengaruh substitusi tepung biji nangka pada pembuatan cookies ditinjau dari kekerasan dan daya terima. *Prosiding Seminar Nasional Gizi*. 91-104.
- Kristianingsih, Y. dan E. Fitrianti. 2019. Perbandingan kadar nitrit pada kornet daging sapi sebelum dan sesudah dikukus yang dijual di wilayah kecamatan Matraman. *Jurnal Ilmiah Analis Kesehatan*. 5(1): 65-73.
- Kusmawati, Aan, H. Ujang dan E. Evi. 2000. *Dasar-dasar Pengolahan Hasil Pertanian*. Edisi 1. Central Grafika. Jakarta.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) chicken nugget. *Journal of Chemical Information and Modeling*. 53(9): 1689-1699.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- Lawrie, R. A. 1995. *Ilmu Daging*. Edisi 5. Penerbit UI. Jakarta.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Penerbit UI. Jakarta.
- Maklffoel, D. 1982. *Deskriptif Pengolahan Hasil Nabati*. UGM Press. Yogyakarta.
- Maulana, I. T. 2013. Pemisahan Asam Elaidat (Trans-9-Octadecenoic Acid) dan Asam Lemak Jenuh serta Peningkatan Kandungan EPA dan DHA dari Minyak Limbah Perusahaan Pengolahan Ikan. Tesis. Program Studi Farmasi. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Maylani, D., A. Ali dan U. Pato. 2014. Kajian mutu mi instan yang terbuat dari tepung jagung lokal riau dan pati sagu. *JOM Faperta*. 1(2): 1-11.
- Melani. 2003. Pengaruh Level Filler Kentang terhadap Kadar Lemak, Kualitas Fisik dan Organoleptik Kornet Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul dan A. D. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Zootek*. 32(5): 1-13.
- Mulyono, I. T. 2012. Kualitas Kimia, Fisik dan Sensoris Kernet Daging Kelinci dengan Imbangan Filler Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) dan Kentang (*Solanum tuberosum* L.). Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Naruki, S. dan Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani. UGM Press. Yogyakarta.
- Nguju, A. L., P. R. Kale dan B. Sabtu. 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 5(1): 17-23.
- Nico, M., P. H. Riyadi dan I. Wijayanti. 2014. Pengaruh penambahan karagenan terhadap kualitas sosis ikan kurisi (*Nemipterus sp.*) dan sosis ikan nila (*Oreochromis sp.*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(2): 99-105.
- Niken, A., D. Adepristian dan S. Sumarno. 2013. Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(3): 57-62.
- Nindyawati, L., P. T. Ina dan A. A. I. S. Wiadnyani. 2019. Pengaruh perbandingan kentang kukus dan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) terhadap karakteristik flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(1): 66-74.
- Nistor, E., V. A. Bampidis, N. Pacala, M. Pentea, J. Tozer dan H. Prundeanu. 2013. Nutrient content of rabbit meat as compared to chicken, beef and pork meat. *Journal of Animal Production Advances*. 3(4): 172-176.
- Nugroho, C. P. 2008. Agribisnis Ternak Ruminansia. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Nurchahya, I. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) sebagai Filler terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Sensoris Bakso Kelinci. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Olympias, R. 2010. Pengaruh Substitusi Tempe terhadap Karakteristik Fisik dan Komposisi Kimia Bakso Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Panglipur, P. E. dan L. Sulandari. 2014. Pengaruh jumlah salad oil dan cmc (carboxy methyl cellulose) terhadap sifat sensoris kernet daging sapi. *Jurnal Boga*. 3(1): 160-165.

- Persson, E., I. Sjolom dan K. Skog. 2003. Effect of high water-holding capacity on the formation of heterocyclic amines in fried beefburgers. *Journal of Agriculture Food Chemistry*. 51(15): 4472-4477.
- Poedjiadi, A. 1994. *Dasar-dasar Biokimia*. UI Press. Jakarta.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi dan I. Mirdhayati. 2012. Sifat fisik daging ayam petelur afkir yang direndam dalam ekstrak kulit nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dengan konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 9(1): 1-8.
- Ramadhan, A. F. 2013. *Tingkat Penggunaan Ekstrak Angkak (*Monascus purpureus*) sebagai Kyuring Alternatif dengan Metode Kyuring Basah terhadap Kualitas Kornek Daging Sapi*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rika, D. N., P. K. Tahuk dan K. W. Kia. 2019. Pengaruh penggunaan beberapa pakan sumber energi terhadap komposisi kimia daging kambing kacang jantan yang digemukkan. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 1(1): 32-29.
- Riyanto, J. 2004. Tampilan kualitas fisik daging sapi peranakan ongole (po). *J. Pengembangan Tropis*. (2): 28-32.
- Rosyidi, D., M. Ardhana dan R. D. Santoso. 2000. Kualitas daging domba ekor gemuk (deg) betina periode lepas sapih dengan perlakuan docking dan tingkat pemberian konsentrat ditinjau dari kadar air, kadar lemak dan kadar protein. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. 7(2): 106-110.
- Schwedt, G. 2005. *Taschenatlas der Lebensmittelchemie*. WILEY-VECH Verlag. Weinheim.
- Setiadi dan Nurulhuda. 2004. *Kentang: Varietas dan Pembudidayaan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setiawan, H. K., Ainurrasyid dan Kuswanto. 2016. Respon enam generasi kentang (*Solanum tuberosum* L.) terhadap pemberian pyraclostrobin di dataran medium. *Jurnal Produksi Tanaman*. 4(7): 528-537.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi 3. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan*. 15(1): 1-7.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sunarya, I. dan W. L. Puspita. 2018. Perbandingan daya terima makanan serta faktor-faktor yang mempengaruhi pada sistem penyelenggaraan makanan swakelola dan outsourcing. *Pontianak Nutrition Journal*. 1(2): 74-77.
- Sutrisna, N., S. Suwalan dan I. Ishaq. 2003. Uji kelayakan teknis dan finansial penggunaan pupuk npk anorganik pada tanaman kentang dataran tinggi di Jawa Barat. *J. Hort*. 13(1): 67-75.
- Syartiwidya. 2003. Kajian Tekstur dan Perubahan Mikrosutruktur Nugget Ikan selama Pengolahan dan Penyimpanan. Tesis. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Triyannanto, E., S. Arizona, Rusman, E. Suryanto, R. O. Sujarwanta, Jamhari, dan I. Widyastuti. 2020. Pengaruh kemasan retorted dan penyimpanan pada suhu ruang terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi sate ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 15(3): 265-272.
- Wadlihah, F. 2010. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Biji Nangka terhadap Komposisi Proksimat dan Sifat Sensori Kue Bolu Kukus. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Waspadji, S., K. Sukardji dan M. Octarina. 2003. Pedoman Diet Diabetes Mellitus. UI Press. Jakarta.
- Wibowo, S. 1995. Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Widyanto, R. M., T. S. Kusuma, A. L. Hasinofa, A. P. Zetta, F. I. V. B. Silalahi dan R. W. Safitri. 2018. Analisa kadar gizi, kadar asam lemak serta komponen asam amino nugget daging kelinci new zealand white (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 4(3): 141-148.
- Wijaningsih, W., H. Hendriyani dan S. Prihatin. 2014. Indeks glikemik kentang dan beras ketan setelah pengolahan. *Journal of Health Research*. 3(3): 587-594.
- Winarno, F. G. 1989. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yanis, M., S. Aminah, Y. Handayani dan T. Ramdhan. 2016. Karakteristik produk olahan berbasis daging kelinci. Buletin Pertanian Perkotaan. 6(2): 11-24.
- Yuarni, D., Kadirman dan Jamaluddin. 2015. Laju perubahan kadar air, kadar protein dan uji organoleptik ikan lele asin menggunakan alat pengering kabinet (cabinet dryer) dengan suhu terkontrol. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 1: 12-21.
- Zotte, A. D. dan Z. Szendro. 2011. The role of rabbit meat as functional food. Meat Science. 88(3): 319-331.
- Zotte, A. D. 2014. Rabbit farming for meat purposes. Animal Frontiers. 4(4): 62-67.
- Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca*) terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatra Utara. Medan.