

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik *nugget* daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Agustina, F. 2011. Evaluasi Parameter Produksi Biogas dari Limbah Cair Industri Tapioka dalam Bioreaktor Anaerobik 2 Tahap. Thesis. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Alamsyah, Y. 2010. Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso. Agromedia, Jakarta.
- Amalia, B. 2014. Umbi garut sebagai alternatif pengganti terigu untuk individual autistik. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. 20(2): 30-32.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Andayani, R. Y. 1999. Standarisasi Mutu Bakso Berdasarkan Kesukaan Konsumen; Studi Kasus Bakso di Wilayah DKI Jakarta. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Andry, P., S. Kusmayadi, dan Roostita. 2015. Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler Berdasarkan Bobot Badan Hidup. Artikel Ilmiah. Laboratorium Teknologi Produk Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Padjajaran. Bandung.
- Anggitasari, S., S. Osfar, dan H. D. Irfan. 2016. Pengaruh beberapa jenis pakan komersial terhadap kinerja produksi kuantitatif dan kualitatif ayam pedaging. *Buletin Peternakan*. 40(3): 187-196.
- Anggraeni, D. 2013. *Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Goreng dan Kukus*. Skripsi. Yogyakarta: UGM.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Aprita, I. R., Irhami, C. Anwar, dan R. Salima. 2020. Diversifikasi pembuatan bakso daging ayam dengan penambahan ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 9(1): 7-15.
- Arief, R. W., D. R. Mustikawati, dan R. Asnawi. 2020. Karakteristik mutu lada hitam dan lada putih dari beberapa Kabupaten Sentra lada di Lampung. *Jurnal FP*. 4(1): 111-116.
- Arif, A. B., A. Budiyanto, dan Hoerudin. 2013. Nilai indeks glikemik produk pangan dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. *Jurnal Litbang Pertanian*. 32(3): 91-99.

- Ariyani, M., H. Syahrumsyah, dan S. Agustin. 2019. Pengaruh formulasi daging kelinci dan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) terhadap sifat kimia dan organoleptik bakso. *Journal of Tropical Agrifood*. 1(1): 1-8.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Azizah, D.M. 2017. Perbandingan Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Singkong sebagai Pengganti Nasi. Skripsi. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan. 2012. Kandungan Gizi dan Bahan Pangan Pokok dan Penggantinya. BKPP DIY.
- Badan Pusat Statistik. 2016. Rata-rata Harga Eceran Nasional Beberapa Jenis Barang 2014-2016. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Rata-rata Konsumsi Menurut Komoditi Makanan dan Golongan Pengeluaran per Kapita Seminggu. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Produksi Daging Ayam Ras Pedaging menurut Provinsi (Ton) 2018-2020. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Rata-rata Konsumsi Menurut Komoditi Makanan dan Golongan Pengeluaran per Kapita Seminggu 2020-2021. Jakarta.
- Bakar, A. dan S. Usmiati. 2007. Teknologi Pengolahan Daging. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Botinestean, C., F. K. Derek, P. K. Joe, dan M. H. Ruth. 2016. The effect of thermal treatments including sous-vide, blast freezing and their combinations on beef tenderness of *M. semitendinosus* steaks targeted at elderly consumers. *Food Science and Technology*. 74:154-159.
- Buckle, K. A., R.A. Edward., G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Purnomo, H. Adiono. 2013. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyono, A. 2013. Kadar protein dan uji organoleptic bakso berbahan dasar komposisi daging sapi dan jamur merang (*volvariella volvaceae*) yang berbeda. Naskah Publikasi.
- Charles, A. L., Y. H. Chang, W. C. Ko, K. Sriroth, and T.C. Huang. 2005. Influence of amylopectin structure and amylose content on gelling properties of five cultivars of cassava starches. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 53: 2717-2725.
- DeMan, J. M. 1997. *Principal of Food Chemistry*. Penerjemah: Kosasih Padmawinata. Institut Teknologi Bandung. Bandung.

- Direktorat Gizi Depkes RI. 2009. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Djaafar, T. F., Sarjiman, dan A. B. Pustika. 2010. Pengembangan budi daya tanaman garut dan teknologi pengolahannya untuk mendukung ketahanan pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 29(1): 25-33.
- Ebere, R. A., J. K. Imungi, dan V. N. Kimani. 2017. Glycemic indices of cassava and sweet potatoes consumed in Western Kenya. *Food Science and Quality Management*. 63: 7-12.
- El Astal, Z. 2004. The inhibitory action of aqueous garlic extract on the growth of certain pathogenic bacteria. *Eur. Food Res. Technol.* 218: 460-464.
- Faridah, D. N., D. Fardiaz, N. Andarwulan, dan T. C. Sunarti. 2014. Karakteristik sifat fisikokimia pati garut (*Maranta arundinacea*). *Agritech*. 34(1): 14-21.
- Faturohman, T., A. Susilo., dan Mustakim. 2018. Pengaruh penggunaan tepung yang berbeda terhadap tekstur, kadar protein, kadar lemak, dan organoleptik pada bakso daging kelinci. *MADURANCH*, 3(1):29-34.
- Fauziah, R. 2014. Kajian keamanan pangan bakso dan cilok yang beredar di lingkungan universitas jember ditinjau dari kandungan boraks, formalin, dan TPC. *Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Jember.
- Food and Drug Administration (FDA). 2018. Refrigerator & Freezer Storage Chart.
- Fertiasari, R. dan H. Asta. 2021. Olahan pangan fungsional berbasis nanas sebagai potensi lokal di desa kartiasa kabupaten sambas. *Agrofood*. 3(2): 15-21.
- Fiani, S. D. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Serat, Kadar Abu, dan Tekstur Bakso Ayam. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Forrest, J. C., E. D. Albert, H. B. Hedrick, M. D. Judge and R. A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman and Co, San Fransisco.
- Gustiar H. 2009. Sifat Fisiko-Kimia dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (*Maranta arundinacea* L) Termodifikasi. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor Fakultas Teknologi Pertanian.
- Hairunnisa, O., E. Sulistyowati, dan D. Suherman. 2016. Pemberian kecambah kacang hijau (tauge) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 11(1): 39-47.

- Hakim, U. N., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2013. Pengaruh penambahan tepung garut (*Maranta arundinacea*) terhadap kualitas fisik dan organoleptik nugget kelinci. *Jurnal Ilmu dan Teknologi hasil Ternak*. 8(2): 9-22.
- Hamdani, R. R., N. Harun, dan R. Efendi. 2017. Karakteristik bakso jantung pisang dan ikan patin dengan metode pengemasan vakum dan non- vakum pada suhu dingin. *JOM Fakultas Pertanian*, 4(2):1-14.
- Hanifah, N., B. Dwiloka, dan Y. B. Pramono. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar air dan tingkat kesukaan tekstur sosis ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2): 77-81.
- Harmayani, R. dan N. A. Fajri. 2021. Pengaruh penambahan jamur tiram (*Pleurotus* sp.) terhadap nilai komposisi kimia dan organoleptik bakso ayam broiler. *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan*. 7(1): 78-90.
- Hasan V, S Astuti, dan Susilawati. 2011. Indeks glikemik oyek dan tiwul dari umbi garut (*Maranta arundinaceae* L.), suweg (*Amorphallus campanullatus*), dan Singkong (*Manihot utilissima*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 16(1).
- Hembing, W. 2007. *Penyembuhan Dengan Bawang Putih dan Bawang Merah*. Sarana Pustaka Afiat. Jakarta.
- Herlina, I. Darmawan, dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 9(2): 134-144.
- Hermanto, S., A. Muawanah, dan P. Wardhani. 2010. Analisis tingkat kerusakan lemak nabati dan lemak hewani akibat proses pemanasan. *Jurnal Kimia Valensi*. 1(6): 262-268.
- Hikmatulloh, E., E. Lasmanawati, dan T. Setiawati. 2017. Manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada pengolahan makanan Indonesia siswa SMKN 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. 6(1) : 42-50.
- Husain, D., E. J. Saleh, dan A. B. Rachman. 2022. Sifat kimiawi dan tekstur bakso ayam dengan bahan pengisi *Deoscorea hispida* dens. *Gorontalo Journal of Equatorial Animal*. 1(2): 87-92.
- Hutton, T. 2002. Sodium technological functions of salt in the manufacturing of food and drink products. *British Food Journal*. Vol 104: 126-152

- Indrastati, N dan G. Anjani. 2016. Snack bar kacang merah dan tepung umbi garut sebagai alternatif makanan selingan dengan indeks glikemik rendah. *Journal of Nutrition College*. 5(4): 546-554.
- Irmawati, F. M., D. Ishartani, dan D. R, Affandi. 2014. Pemanfaatan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea* L) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(1): 1-14.
- Istiqomah, A. dan N. Rustanti. 2015. Indeks glikemik, beban glikemik, kadar protein, kadar serat, dan tingkat kesukaan kue kering tepung garut dengan substitusi tepung kacang merah. *Jurnal Of Nutrition College*. 4(2): 620-627.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah*. 39(3): 119-128.
- Jariyah. 2019. *Biskuit Buah Mangrove Dengan Nilai Indeks Glikemik Rendah*. Indomedia Pustaka. Surabaya.
- Judge, M. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick, and R. A. Markel. 1989. *Principal of Meat Science 2nd*. Kendall. Hunt Publishing Company, Dubuque. Iowa.
- Kakarala, M., D. E. Brenner, H. Korkaya, C. Cheng, K. Tazi, C. Ginestier, S. Liu, G. Dontu, and M. S. Wicha. 2010. Targeting breast stem cells with the cancer preventive compounds curcumin and piperine. *Breast Cancer Research and Treatment*. 122(3): 777-785.
- Kartadisastra, H. R. 2007. *Ternak Kelinci. Teknologi Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM.
- Kemenkes RI. 2020. *Tetap Produktif, Cegah, dan Atasi Diabetes Melitus*. Infodatin, 1-6.
- Komariah, N., Ulupi, dan Y. Fatriani. 2004. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso. *Buletin Peternakan*. 28(2): 80-86.
- Koswara, S. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian: Pengolahan Umbi Garut*. Bogor: IPB.
- Krismawan, M.B. 2002. *Kandungan Gizi Bakso Daging Ayam Broiler yang Dibuat dengan Penambahan Konsentrasi Tepung Sagu dan Wortel yang Berbeda*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Kurniawan, A., T. Estiasih, dan N. I. Nugrahini. 2015. Mie dari umbi garut (*Maranta arundinacea* L.): kajian putsaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 847-854.
- Kusmiyati, M. 2013. Karakteristik Morfologi Garut (*Maranta arundinacea* L.) di Kabupaten Gunungkidul dan Kulon Progo D.I. Yogyakarta. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Lenitasari, F. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L.) dengan Tapioka (*Manihot esculenta*) serta konsentrasi *Isolated Soy Protein* (ISP) Terhadap Karakteristik Makaroni. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Lin, M. H. A., Wu, M. C., Lu, S., dan Lin, J. 2010. Glycemic Index, Glycemic Load and Insulinemic Index of Chinese Starchy Foods. *World J Gastroenterol* 16(39): 4973–4979.
- Marsono, Y., P. Wiyono, dan Z. Noor. 2002. Indeks Glikemik Kacang-kacangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 8(3): 211-216.
- Marsono, Y. 2005. Indeks Glikemik Umbi-umbian. *Agritech*. 22(1): 13-16.
- Marsono, Y., P. Wiyono, dan Z. Utama, 2005. Indeks Glikemik Produk Olahan Garut (*Maranta arundinaceae* L) dan Uji Sifat Fungsionalnya pada Model Hewan Coba. Laporan RUSNAS Diversifikasi Pangan Pokok Tahun 2005. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Maulani, R. R. dan T. Hidayat. 2016. Pengembangan pati garut (*Maranta arundinacea* L.) sebagai pati resisten tipe IV. *Prosiding Seminar Nasional PPM IPB*, 326-338.
- Maulani, R. R., R. Budiasih, dan N. Imanningsih. 2012. Karakterisasi fisik dan kimia rimpang dan pati garut (*Maranta arundinacea* L.) pada berbagai umur panen. *Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi 2012*, Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo, Madura.
- Mediatani. 2015. Cara Sukses Menanam Lada Dengan Mudah.
- Meilawati, N. L., N. Bermawie, A. Purwito, dan D. Manohara. 2016. Respon tanaman lada (*Piper nigrum* L.) varietas ciinten terhadap iradiasi sinar gamma. *Jurnal Littri*. 22(2): 71-80.
- Melia, S., I. Juliyarsi, dan A. Rosya. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Peternakan*. 7(2): 62-69.
- Montolalu, S., N. Lontoan, S. Sakul, dan A. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Zootehnik*. 32(5): 1-13.
- Negara, J. K., A. K. Sio., Rifkhan., M. Arifin., A. Y. Oktaviana., R. R. S.Wihansah., dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta

sensoris (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 286-290.

- Nisa, K. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Komposisi Kimia dan Kualitas Sensoris *Nugget* daging kelinci. Skripsi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Noriko, N., D. Elfidasari, A. T. Perdana, N. Wulandari dan W. Wijayanti. 2012. Analisis penggunaan dan syarat mutu minyak goreng pada penjajan makanan di *food court* UAI. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 1(3): 147-154.
- Nounmusig, J., Kongkachuichai, R., Sirichakwal, P., Wongwichain, C., Saengkrajang, W. 2018. Glycemic Index, Glycemic Load and Serum Insulin Response of Alternative Rice Noodles from Mixed Sago Palm Flour (*Metroxylon* spp.) and Chiang Rice Flour. *Burapha Science Journal* 23(2): 839–851.
- Noviati, T. D. dan E. Purwani. 2017. Kadar beta karoten dan daya terima cookies garut dengan substitusi tepung labu kuning. *Prosiding Seminar Nasional Ilmu Gizi UNS*. hal 188-195.
- Novitasari, S. 2021. Sifat Fisikokimia dan Sensoris Bakso Daging Burung Puyuh Afkir yang Diformulasikan dengan Ekstrak Daun Kelor dan Bahan Pengenyal Alami Serta Sintetis. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Nullah, L. J., H. Hafid, dan A. Indi. 2016. Efek bahan filler lokal terhadap kualitas fisik dan kimia bakso ayam petelur afkir. 3(2): 58-63.
- Nur, F. dan A. Wulandari. 2021. Substitusi pati garut terhadap sifat kimia dan tekstur nugget ikan mujair. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Penelitian*. 5(2): 151-160.
- Nurwin, A. F., E. N. Dewi, dan Romadhon. 2019. Pengaruh penambahan tepung karagenan pada karakteristik bakso kerrang darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2): 39-46.
- Oboh, H.A., dan Ogbebor, V.O. 2010. Effect of Processing on The Glycemic Index and Glycemic Load of Maize (*Zea mays*). *Nigerian Journal of Biochemistry and Molecular Biology* 25(2): 46–52.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensoris sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota* L). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2) : 19-28.
- Palungkun, R. dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Paramita, F., S. Katmawanti., A. Kurniawan., P. N. Komariyah., M. Sabrina., dan D. Afiah. 2020. Analisis sensori smoothies dengan

- penambahan chia seeds sebagai pangan tinggi serat. *Preventia: Indonesian Journal of Public Health*. 5(2): 90-97.
- Powell, K.F., Susanna, H.A.H., dan Miller, J.C.B. 2002. International Table of Glycemic Index and Glycemic Load Values: 2002. *The American Journal of Clinical Nutrition* 76(1): 5–56.
- Pranata, L. D., U. Pato, dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensori sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tempe. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta Universitas Riau*. 3(2) : 1-12.
- Prasad, M.P.R., Rao, B.D., Kalpana, K., Rao, M.V., dan Patil, J.V. 2014. Glycaemic Index and Glycaemic Load of Sorghum Products. *J Sci Food Agric* 95(8): 1626–1630.
- Prasetyaningsih, E. 2008. *Industri Garam (NaCl)*. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Priatama, A. R., I. Nuraeni, dan Saryono. 2019. Development of arrowroot flour and taro flour snack bar with banana bud flour supplementation as snack for diabetes patient. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*. 250: 1-6.
- Princestasari, L. D. dan L. Amalia. 2015. Formulasi rumput laut *Gracilaria sp.* dalam pembuatan bakso daging sapi tinggi serat dan iodium. *Jurnal Gizi Pangan*. 10(3): 185-196.
- Prinyawiwatkul, W., K. H. Mcwatters, L. R. Benchat, dan R. D. Philips. 1997. Optimizing Acceptability of Chicken Nugget Containing Fermented and Peanut Flour. *Journal Food Sci*. 62(4): 889-893.
- Proverawati, Atikah dan K. W. Erna. 2010. *Ilmu Gizi Untuk Keperawatan dan Gizi Kesehatan*. Nuha Medika, Yogyakarta.
- Purnamasari, E., Nurhasni, dan W. N. H. Zain. 2012. Nilai thiobarbituric acid (TBA) dan kadar lemak dendeng daging kambing yang direndam dalam jus daun sirih (*Piper betle* L.) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 9(2): 46-54.
- Purwasih, R. dan A. Hasna. 2018. Pengaruh lama pemanggangan dalam oven terhadap pH dan organoleptik *steak* daging sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan teknologi Rekayasa*. 1(1): 8-14.
- Purwatiningrum, H. 2014. Formulasi dan Uji Sifat Fisik Emulsi Minyak Jarak (*Oleum ricini*) dengan Perbedaan Emulgator Derivat Selulosa. Program Studi D III Farmasi, Politeknik Harapan Bersama, Tegal.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian substitusi tapioka dengan rumput laut (*Eucheima cottoni*) pada pembuatan bakso. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Putri, A. F. E. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan. Skripsi. Bogor: Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Putri, D. M., A. Budiharjo, dan E. Kusdiyantini. 2014. Isolasi, karakterisasi bakteri asam laktat, dan analisis proksimat dari pangan fermentasi rusip ikan teri (*Stolephorus sp.*). Jurnal Biologi. 3(2): 11-19.
- Rahayu, S., E. Susanto, dan Eniswatin. 2018. Pengaruh substitusi ceker ayam terhadap kualitas kimia nugget ayam. Jurnal Ternak. 9(2): 12-16.
- Rahmah, L. dan N. A. Choiriyah. 2021. Peningkatan nilai gizi dan sifat fisik bakso ayam dengan substitusi kulit buah naga dan jamur tiram. Agritekno. 10(2): 125-132.
- Ragnhild, A. L., N. L. Asp, M. Axelsen, and A. Raben. 2004. Glycemic index relevance for health, dietary recommendations, and nutritional labeling. Scandinavian J. Nutr. 48(2): 84-94.
- Revi. M. 2015. Pengaruh substitusi tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap mutu organoleptik dan kadar serat bakso ayam. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Rosa, N. 2010. Pengaruh penambahan umbi garut (*Maranta arundinacea*) dalam bentuk tepung dan pati sebagai prebiotik pada yoghurt sebagai produk sinbiotik terhadap daya hambat bakteri *Escherichia coli*. Ilmu Gizi dan Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rosiana. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Rohmanayanti, R. dan D. Rosyidi. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia pada Bakso Ayam Petelur Afkir. Thesis. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rukmini, R., M. Marwadewi dan R. Rejeki. 2019. Kualitas kimia daging ayam broiler umur 5 minggu yang dipelihara pada kepadatan kandang yang berbeda. Wicaksana, Jurnal Lingkungan dan Pembangunan. 3 (1): 31-37.
- Saade, E. & Aslamyah, S. 2009. Uji Fisik dan Kimiawi Pakan Buatan untuk Udang Windu *Panaeus monodon* Fab. yang Menggunakan Berbagai Jenis Rumput Laut Sebagai Bahan Perikat. Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan. 19: 107-115.
- Saleh, S. 1996. Statistik Nonparametrik. Edisi 2. BPFE, Yogyakarta.
- Saraswati, D. N. 2013. Substitusi tepung tapioka dengan pati biji nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk*) terhadap sifat fisik bakso daging ayam. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.

- Sari, H. A. dan S. B. Widjanarko. 2015. Karakteristik kimia bakso sapi (kajian proporsi tepung tapioka:tepung porang dan penambahan NaCl). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 784-792.
- Silva, J. G., H. A. Morais, and M. P. C. Silvestre. 2003. Comparative study of the functional properties of bovine globin isolates and sodium caseinate. *Food Research International*. Vol 36: 73-80.
- Soenardi, T. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Soemarno. 2007. *Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk Produknya*. Magister Teknik Kimia. Universitas Brawijaya. Malang.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan*. 15(1) : 1-7.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 2011. *Syarat Mutu Tepung Tapioka*. BSN, Jakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 2014. *Syarat Mutu Bakso Daging*. BSN, Jakarta.
- Sugito dan H. Ari. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicephallus strianus*) dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia*. Vol 8(2): 147-151.
- Sujarwanta, R. O., Beya, M.M., Utami, D., Jamhari, J., Suryanto, E., Agus, A., Smyth, H.E., dan Hoffan L.C. 2021. Rice Bran Makes a Healthy and Tasty Traditional Indonesian Goat Meatball, 'Bakso'. *Journal Foods* 2021,10,1940.
- Suparjo. 2010. *Analisis bahan pakan secara kimiawi: analisis proksimat dan analisis serat*. Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Jambi.
- Suprpti, M. L. 2005. *Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius, Yogyakarta.
- Susanto, T dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. PT. Bina Ilmu. Surabaya.
- Susilo, A. H. 2008. *Berbagai Olahan Umbi Garut*. Badan Litbang Pertanian, Jakarta.

- Tiven, N. C. dan M. Veerman. 2011. Pengaruh penggunaan bahan pengental yang berbeda terhadap komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging ayam. *Agrinimal*. 1(2): 76-83.
- Triyantini, R. S., J. darma dan T. P. Indarmono. 1986. Pengaruh Macam Daging dan Lama Pelayuan Terhadap Mutu Bakso Sapi. *Proc. Seminar*. LIPI. Pusat Penelitian Peternakan. Bogor. Vol 7: 359-364.
- Umam, M. K., H. S. Prayogi, dan V. M. A. Nurgiantiningsih. 2014. Penampilan produksi ayam pedaging yang dipelihara pada sistem lantai kandang panggung dan kandang bertingkat. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. 24(3): 79-87.
- United State Departement of Agriculture. 2019. USDA National Nutrient Database for Standart Reference.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filter tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan*. 36(3): 181-192.
- Wahyuningsih, T., Nurhidayah, dan A. Suryanto. 2018. Sifat kimia, kekerasan dan organoleptic stik tahu dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 8(5): 42-52.
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wibowo, S. 2009. *Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Jakarta: Swadaya.
- Widodo, S. A. 2008. Karakteristik Sosial Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Isolate Protein Kedelai dan Karagenan pada Penyimpanan Suhu *Chiling* dan *Freezing*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Windiharja, D. F. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Pati Garut Terhadap Keempukan, Kadar Air, Daya Ikat Air, Warna dan pH Bakso Daging Kuda. Thesis. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wirawan, Y., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2016. Pengaruh penambahan biji pati durian (*Durio ziberthinus murr*) terhadap kualitas kimia dan organoleptik bakso ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 11(1): 52-57.

- Wulandari, C., Y. L. Anggrayni, dan I. Siska. 2020. Pengaruh substitusi tepung tapioka dengan tepung ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas Blackie*) terhadap nilai organoleptik bakso ayam. *Jurnal of Animal Center*. 2(2): 59-66.
- Yani, M., N. Ibrahim, dan Suwarjoyowirayatno. 2019. Pengaruh penambahan daging gurita (*Octopus cyanea*) terhadap nilai organoleptik dan kandungan proksimat stik gurita. *Jurnal Fish Protech*. 2(1): 18-26.
- Yunarni. 2012. Studi Pembuatan Bakso Ikan dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lam*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Yustina, I., A.N. Ericha, dan Aniswatul. 2012. Pengaruh Penambahan Aneka Rempah Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Serta Kesukaan Pada Kerupuk Dari Susu Sapi Segar. Seminar nasional kedaulatan pangan. 1-8.