

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Akubor, P. 2003. Functional properties and performance of cowpea/plantain/wheat flour blends in biscuit. *Journal of Plant Food for Human Nutrition*. 58 : 1-8.
- 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. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Anggara G., Nopiati R., dan Herpandi. 2016. Pengaruh suhu dan lama perendaman dalam air dingin pada praperebusan terhadap kualitas bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2) : 134-145.
- Annisaa' A. L. F., dan Afifah D. A. 2015. Kadar protein, nilai cerna protein in vitro dan tingkat kesukaan kue kering komplementasi tepung jagung dan tepung kacang merah sebagai makanan tambahan anak gizi kurang. *Jurnal of Nutrition College*. 4(2) : 365-371.
- Arief, H. S., Y. B. Pramono, dan V. P. Bintoro. 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.
- Arief, R. W., D. R. Mustikawati, dan R. Asnawi. 2020. Karakteristik mutu lada hitam dan lada putih dari beberapa kabupaten sentra lada di Lampung. *Seminar Nasional Dies Natalies UNS*. 4(1): 111-116.
- Arif A.B., Budiyanto A., dan Hoerudin. 2013. Nilai indeks glikemik produk pangan dan faktor-faktor yang memengaruhinya. *Jurnal Litbang Pertanian*. 32(3) : 91-99.
- Asfi W.M., Harun N., dan Zalfiatri Y. 2017. Pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan crackers. *JOM Faperta UR*. 4(1) : 1-12.
- Asfi W.M., Harun N., Zalfiatri Y. 2017. Pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan crackers. *JOM Faperta UR*. 4(1) : 1-12.
- Asih E.R., Rinaldi A.N., Alza Y. 2019. The effect of red beans flour substitution on the glycemic index of cupcakes. *Jurnal Proteksi Kesehatan*. 8(1) : 1-15.

- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Astriani, R. P., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai *filler* (bahan pengisi) terhadap sifat organoleptik *beef nugget*. *Animal Agriculture Journal*. 2(1) : 247-252.
- Astuti, E. F. 2009. Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aulawi T., dan Ninsix R. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6(2) : 44-52.
- Avianty S., dan Ayustaningwarno F. 2014. Indeks glikemik snack bar ubi jalar kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes melitus tipe 2. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(3) : 98-102.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan. 2012. Kandungan Gizi dan Bahan Pangan Pokok dan Penggantinya. BKPP DIY.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018. Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2020. Produksi Daging Ayam Ras Pedaging menurut Provinsi (Ton) 2018-2020. Jakarta Pusat.
- Bahri S., Rokhim S., dan Prasiskaa Y.S. 2019. Kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada sampel daging. *Jurnal of Health Science and Prevention*. 3(1) : 62-67.
- Basuki E.K., Latifah, dan Wulandari I.E. 2013. Kajian penambahan tepung tapioka dan kuning telur pada pembuatan bakso sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(1) : 38-44.
- BSN. 2011. Standar Nasional Indonesia (SNI) tepung tapioka. BSN. Jakarta.
- BSN. 2014. Bakso daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2018. Bakso daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- BSN. 2021. Produksi tanaman sayuran 2020. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edward., G.H. Fleet, dan M. Wooton. 1985. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Purnomo, H. Adiono. 2013. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Buyang Y., dan Pasaribu Y.P. 2016. Uji kandungan boraks pada bakso sapi yang beredar di pasar tradisional Kabupaten Merauke. *MAGISTRA*. 3(2) : 134-141.
- Cahyani, K.D. 2011. Kajian Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*, L) Sebagai Bahan Pengikat dan Pengisi Pada Sosis Ikan Lele. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal 59.
- Chakim L., Dwiloka B., dan Kusrahayu. 2013. Tingkat kekenyalan, daya mengikat air, kadar air, dan kesukaan pada bakso daging sapi dengan substitusi jantung sapi. *Animal Agriculture Journal*. 2(1) : 97-104.
- Christiana, Y. S., E. J. N. Nurali, T. Koapaha, dan G. S. S. Djarkasi. 2013. Pengaruh penambahan tepung wortel (*daucus carota l.*) pada pembuatan sosis ikan gabus (*ophiocephalus striatus*). Universitas Sa Ratulangi. Manado
- Dewi N.R.K., dan Widjanarko S.B. 2015. Study proportion of porang flour : tapioca and addition naci towards physical characteristics of meatballs. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3) : 855-864.
- Dewi S.H.C. 2012. Populasi mikroba dan sifat fisik daging sapi beku selama penyimpanan. *Jurnal AgriSains*. 3(4) : 1-12.
- Dikky I.A. 2011. Kajian substitusi tapioka dengan tepung biji nangka terhadap kualitas fisik dan mutu organoleptik bakso daging sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya Malang.
- Direktur Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2020. Survei Konsumsi Bahan Pokok (SKBP) tahun 2017 dan Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) tahun 2019. Jakarta Selatan.
- Fadilah F. 2017. Penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dalam pembuatan roti manis. Tugas Akhir. Jurusan Tata Boga. Politeknik Negeri Balikpapan.
- Faradila, Alioes Y., dan Elmatris. 2014. Identifikasi formalin pada bakso yang dijual pada beberapa tempat di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 3(2) : 156 – 158.
- Faturohman T., Susilo A., dan Mustakim. 2018. Pengaruh penggunaan tepung yang berbeda terhadap tekstur, kadar protein, kadar lemak, dan organoleptik pada bakso daging kelinci. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 3(1) : 29-34.
- Fauziyah A., Marliyati S.A., Kustiyah L. 2017. Substitusi tepung kacang merah meningkatkan kandungan gizi, serat pangan, dan kapasitas antioksidan beras analog sorgum. *Jurnal Gizi Pangan*. 12(2): 147-152.

- Firahmi N., Dharmawati S., Aldrin M. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *AI Ulum Sains dan Teknologi*. 1(1): 39-45.
- Fleming S. E. 1981. A study of relationships between flatus potential and carbohydrate distribution in legume seeds. *Journal of Food Science*. 46 : 794-798.
- Gaol A. M. L., Wignyanto, dan Mulyadi A. F. 2013. Kajian proporsi tepung tapioka dan air es dalam pembuatan bakso berbahan utama jamur tiram. Seminar Nasional APTA. DOI: 10.13140/RG.2.1.3470.4405
- Ginting N. 2006. Penambahan bahan pengikat pada nugget itik serati. *Jurnal Agribisnis Peternakan*. 2(1) : 6-10.
- Hadittama. 2009. Studi penggunaan ekstrak bawang putih (*Allium sativum* Linn) pada pengawetan bakso dengan asam asetat. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hadju R., dan Ma'aruf W. 2006. Pengaruh penggunaan beberapa jenis *filler* terhadap pH, daya ikat air dan susut masak bakso daging kambing. *Jurnal Zootek*. 23(1) : 114-119.
- Hafid, H., F. Nasiu, Nita, Nuraini, dan L. O. A. Sani. 2021. Daya ikat air, kekenyalan, dan rendemen bakso ayam menggunakan bahan agar komersil dengan level berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 8 (1): 37-42.
- Hairunnisa O., Sulistyowati E., dan Suherman D. 2016. Pemberian kecambah kacang hijau (*tauge*) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 11(1) : 39-47.
- Hammad H. H. M., Jin G., Meihu M., Khalifa I., Shukat R., Abedeen E., Elkhedir, Zeng Q., Noman A. E. 2020. Comparative characterization of proximate nutritional compositions, microbial quality and safety of camel meat in relation to mutton, beef, and chicken. *LWT-Food Science and Technology*. 118 : 1-7.
- Hatta, M., dan E. Murpiningrum. 2012. Kualitas bakso daging sapi dengan penambahan garam (NaCl) dan fosfat (Sodium Tripolifosfat/STTP) pada level dan waktu yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 2(1):30-38.
- 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.
- Herman dan Joetra. 2015. Pengaruh garam dapur (NaCl) terhadap kembang susut tanah lempung. *Jurnal Momentum*.17 (1): 13-20.

- Hermanto S., Muawanah A., Harahap R. 2008. Profil dan karakteristik lemak hewani (ayam, sapi dan babi) hasil analisa FTIR dan GCMS. *Jurnal Kimia Valesi*. 1(3): 102-109.
- Hikmawanti, N. P. E., Hariyanti, C. Aulia, V. P. Viransa. 2016. Kandungan piperin dalam ekstrak buah lada hitam dan buah lada putih (*Piper nigrum* L.) yang diekstraksi dengan variasi konsentrasi etanol menggunakan metode klt-densitometri. *Jurnal Media Farmasi*. Vol 13(2): 173-185.
- Husain D., Saleh E.J., dan Rachman A.B. 2022. Sifat kimiawi dan tekstur bakso ayam dengan bahan pengisi *deoscorea hispisa* denst. *Gorontalo Journal of Equatorial Animals*. 1(2) : 87-92.
- Iida Y., Tuziuti T., Yasui K., Towata A., dan Kozuka T. 2008. Control of viscosity in starch and polysaccharidae solutions with ultrasound after gelatinization. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 9 : 140-146.
- Imanningsih N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Penel Gizi Makan*. 35(1) : 13-22.
- Jusuf, A. A. 2009. *Bagian Histologi*. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta
- Kartadisastra, H. R. 2007. *Ternak Kelinci. Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta. Kanisius.
- Kartikasari A.M., Hamid I.S., Purnama M.T.E., Damayanti R., Fikri F., dan Praja R.N. 2019. Isolasi dan identifikasi bakteri *Escherichia coli* kontaminan pada daging ayam broiler di rumah potong ayam Kabupaten Lamongan. *Jurnal Medik Veteriner*. 2(1) : 66-71.
- Kirana W.P. 2017. Pengaruh substitusi tepung tapioka dengan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) pada bakso daging ayam petelur afkir ditinjau dari pH, aw, whc, dan keempukan. Thesis. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.
- Komansilan S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis *filler* terhadap sifat fisik chicken nugget ayam petelur afkir. *Jurnal Zootek*. 35(1) : 106-116.
- Komariah, N. Ulupi, dan Y. Fatriani. 2004. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso sapi. *Buletin Peternakan*. 28(2):80-86.
- Kurniasih. 2008. *Histologi Ikan*. Apresiasi Balai Uji Standart Karantina Ikan. Pusat Karantina Ikan. Jakarta.
- Kusnadi D.C., Bintoro V.P., Al-Baari A.N. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2) : 28-31.

- Lapase O. A., Gumilar J., dan Tanwiriah W. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *Jurnal Unpad*. 5(4) : 1-7.
- Lestarini I.N., Anggarawati N., Nuhriawangsa A.M.P., dan Dewanti R. 2015. Manfaat penambahan tepung kunyit (*Curcuma domestica val*) dan tepung jahe (*Zingiber officinale*) terhadap kualitas bakso itik afkiri dengan lama penyimpanan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 39(1) : 9-16.
- Lihayati N., Pawening R.E., Furqan M. 2016. Klasifikasi jenis daging berdasarkan tekstur menggunakan metode *gray level coocurent matrix*. *Prosiding SENTIA*. 8(1) : A305-A310.
- Maharani, Y., F. Hamzah, dan Rahmayuni. 2017. Pengaruh perlakuan sodium tripolyphosphate (STPP) pada pati sagu termodifikasi terhadap ketebalan, transparansi dan laju perpindahan uap air edible film. *JOM FAPAERTA*. 4 (2):1-11.
- Mahmud. 2008. *Tabel Komposisi Daging Ayam Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Malini D.R., Arief L.L., and Nuraini H. 2016. Utilization of durian seed flour as *filler* ingredient of meatball. *Media Peternakan*. 39(3) : 161-167.
- Manonmani D, Soumya B, Bosco SJD. 2014. Ef- fect of red kidney bean (*Phaseolus vulgaris* L.) flour on bread quality. *Open Access Library Journal* 1: e366.
- Marantika, N. A., S. Haryati dan Sudjatinah. 2020. Konsentrasi garam terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik bekasam ikan kurisi (*Nemipterus nemathophorus*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 15(1):40-46.
- Mayasari R. 2015. [Skripsi]. *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- Mentari R., Anandito R.B.K., dan Basito. 2016. Formulasi daging analog berbentuk bakso berbahan kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) dan kacang kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 5(3): 31-41.
- Miranti, I. P. 2010. *Pengolahan Jaringan Untuk Hewan Coba*. Media Medika Muda. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Mohamed, R., E.A. Abou-Arab, A.Y. Gibriel, N.M.H. Rasmy, F.M. Abu Salem. 2011. Effect of legume processing treatments individually or in combination on their phytic acid content. *African Journal of Food Science and Technology*. 2(2) : 036-046.

- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* l). *Jurnal Zootek*. 32(5): 1-13.
- Moulia, M. N., R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum dan N. E. Suryatma. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*. 27 (1):55-66.
- Mustafa A. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *AGROINTEK*. 9(2) : 127-133.
- Nuraisah I. 2016. Karakteristik fisik dan mikrostruktur sosis fermentasi daging sapi dengan tepung ampas sari kedelai sebagai substitusi binder. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nurdin F. 2021. Persepsi penyakit dan perawatan diri dengan kualitas hidup diabetes mellitus type 2. *Jurnal Keperawatan Silampari*. 4(2) : 566 – 575.
- Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. 10th Edit. The Ohio Agriculture Research and Development Center, New York.
- Octaviantie, P., D. Sri, dan H. Arifoel. 2017. Pengaruh cara pengolahan bawang putih (*Allium sativum*) terhadap efek antitrombotik pada mencit. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*. 17(3): 164-167.
- Pangastuti H.A., Affandi D.R., dan Ishartani D. 2013. Physical and chemical properties characterization of red kidney bean. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1) : 20-29.
- Perkeni. 2011. *Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus tipe 2 di Indonesia*. Jakarta.
- Perwita E. S., Suhartiningsih, Pangesthi L. T., Anna C. 2021. Proporsi tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera* L.) terhadap sifat organoleptik snack bar labu kuning. *Jurnal Tata Boga*. 10(2) : 303-313.
- Pratama A., K.Suradi, R.L. Balia, H. Chairunnisa, H.A.W. Lengkey, D.S. Sutardjo. 2015. Evaluasi karakteristik sifat fisik karkas ayam broiler berdasarkan bobot badan hidup. *Jurnal Ilmu Ternak*. 15(2) : 61-64.
- Pratiwi, C, H dan M. Abdul. 2015. Teknik dasar histologi pada ikan gurami (*Osphronemus gouramy*). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Vol. 7(2):153-157.
- Prayitno, Suryanto, Rusman, Setiyono, Jamhari, dan Utami. 2020. Karakteristik mikrostruktur dan nilai gizi bakso ayam yang difortifikasi kalsium oksida dan nanokalsium laktat kerabang telur ayam. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 653-663.

- Priestly, R.J. 1979. Effect of Heating on Foodstuffs. Applied Sci. Pub. Ltd, London.
- Putri T.B. 2021. Pengaruh penambahan tepung biji andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) terhadap karakteristik fisik, organoleptik, dan mikrostruktur bakso daging ayam. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rahman, M dan H. Mardesci. 2015. Pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung tapioka terhadap penerimaan konsumen pada cendol. Jurnal Teknologi Pertanian. 4(1): 18-28.
- Rahmawati N., dan Irawan A. C. 2021. Pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap mutu organoleptik, fisik dan kimia nugget ayam kampung. Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia. 6(1) : 46-53.
- Rakhmawati N., Amanto B.S., Praseptiangga D. 2014. Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia produk *flakes* komposit berbahan dasar tepung tapioka, tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan tepung *konjac* (*Amorphophallus oncophillus*). Jurnal Teknosains Pangan. 3(1): 63-73.
- Ratnawati L., Desnilasari D., Surahman D. N., dan Kumalasari R. 2019. Evaluation of physicochemical, functional and pasting properties of soybean, mung bean and red kidney bean flour as ingredient in biscuit. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science. 251 : 1-10.
- 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.
- Rohman A dan Widyowati R. 2010. Kandungan Kimia dan aktivitas antimikroba ekstrak *Garcinia celebica* l. terhadap *staphylococcus aureus*, *shigella dysenteriae* dan *candida albicans*. Majalah Farmasi Airlangga. 8 (2) : 23-27.
- Rosita F., Hafid H., dan Aka R. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 2 (1): 14-20.
- Rukmana, R. 2009. Budidaya Buncis. Jakarta : Penerbit Kanisius.
- Saparinto, C dan Hidayati. 2010. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius.
- Sarassati T., dan Agustina K.K. 2015. Kualitas daging sapi *wagyu* dan daging sapi bali yang disimpan pada suhu -19°C. Indonesia Medicus Veterinus. 4(3) : 178-185.

- 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.
- Sarpian, T. 2004. *Lada : Mempercepat Berbuah, Meningkatkan Produksi, Memperpanjang Umur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sekretariat Jenderal Pertanian. 2018. *Laporan Tahunan Kementerian Pertanian Tahun 2019*. Jakarta.
- Sembong R.S., Peka S.M., Kale P.R., Malelak G.E.M. 2019. Kualitas sosis babi yang diberi tepung talas sebagai pengganti tepung tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 6(1) : 1-9.
- Sepang E.E., Palar C.K.M., Sompie M., dan Rembet G.D.G. 2018. Pengaruh penggunaan *filler* yang berbeda terhadap nilai ph, kadar air, citarasa dan kekenyalan bakso daging sapi. *Zootec*. 38(2) : 388-395.
- Setiawati T., Atmomarsono U., Dwiloka B. 2016. Fat content and saturated fatty acid profile, unsaturated fatty acid broiler chicken meat with feeding containing kayambang leaves flour (*Salvinia molesta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 9(2) : 1-8.
- Shange N., Makasi T.N., Gouws P.A., Hoffman L.C. 2018. The influence of normal and high ultimate muscle pH on the microbiology and colour stability of previously frozen black wildebeest (*Connochaetes gnou*) meat. *Meat Science*. 135 : 14-19
- Soeparno 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-IV. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Suarti, B., Ramadhan, U., dan Fuadi, M. 2016. Pembuatan bakso dari biji lamtoro (*Leucaena leucocephala*) dengan penambahan putih telur dan lama perebusan. *Agrium*, 10(1), 308-313.
- Sujarwanta, R. O., Rusman, dan Setiyono. 2012. Karakteristik fisik, kimia, sensoris, dan kandungan b-karoten bakso yang terbuat dari kombinasi daging sapi dan daging ayam petelur afkir dengan penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus*). *Buletin Peternakan*. 36 (2): 103-112.
- Sulthoni A., dan Subekti S. 2019. Proses produksi bakso ikan dengan menggunakan desain rancang bangun mesin pencetak bakso di balai besar pengujian penerapan hasil perikanan (bbp2hp), jakarta. *Journal of Marine and Coastal Science*. 8(1) : 49-55.
- Suryaningsih, L. 2014. Kajian berbagai metoda thawing terhadap keempukan daya ikat air dan susut masak daging sapi bagian paha.

Seminar Nasional Fakultas Peternakan UNPAD ke-2 Sistem Produksi Berbasis Ekosistem Lokal :630-634.

Suryanto E., Setiyono, Rusman, dan Prayitno A.H. 2014. P85 chemical composition, cooking, physical and sensorial properties of chicken meatball fortified with eggshell calcium powder. European Poultry Conference. XIVth : 1-3.

Susanto. 2006. Bakso daging, minuman sari lidah buaya, roti manis, menu sehat bagi manula, sari buah. Jurnal Tekno Pangan dan Agroindustri. 1(6) : 75-78.

Syam J., Irmawaty, Kasim K. 2019. Substitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis* [parkinson.] Fosber) sebagai *filler-binder* dalam bakso daging sapi. Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan. 5(1) : 12-20.

Tarte, R. 2009. *Ingridients in Meat Products*. Springer Science. Bussiness Media New York.

Tiven N.C., Suryanto E., dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengental yang berbeda. AGRITECH. 27(1) : 1-6.

Tiven, N. C. dan M. Veerman. 2011. Pengaruh penggunaan bahan pengental yang berbeda terhadap komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging ayam. Jurnal Agrinimal. 1 (2): 76-83.

Ulupi, N., Komariah, dan S. Utami. 2012. Evaluasi penggunaan garam dan Sodium Tripoliphosphat terhadap sifat fisik bakso sapi. J Indon Trop Anim Agric. 30(2):88-95.

Valencia, G. 2010. Formulasi dan evaluasi sifat produk tepung bubuk kacang merah pratanak dengan penambahan tepung agar-agar. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angka dan kobinasi *filler* tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. Buletin Peternakan. 36 (3):181-192.

Wariso J.K., Sipahelur G.M., dan Sabtu B. 2021. Karakteristik bakso daging sapi yang ditambahkan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai substitusi sebagian tepung tapioka. Jurnal Peternakan Lahan Kering. 3(1) : 1285-1291.

Widhaswari, V. A dan W. D. R. Putri. 2014. Pengaruh modifikasi kimia dengan stpp terhadap karakteristik tepung ubi jalar ungu. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3):121-128.

Widrial, R. 2005. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Maizena terhadap Mutu *Nugget* Ikan Patin. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta, Padang.

- Wijayanti D.A., Hintono A., dan Pramono Y.B. 2013. Kadar protein dan keempukan *nugget* ayam dengan berbagai level substitusi hati ayam broiler. *Animal Agriculture Journal*. 2(1) : 295-300.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta.
- Witono, J. R., A. J. Kumal Putri, dan H. S. Lukmana. 2012. Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, dan Tepung Ubi Jalar, serta Konsentrasi Zat Aditif pada Pembuatan Mie. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Wulandari E., Suryaningsih L., Pratama A., Putra D.S., dan Runtini N. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan nilai kesukaan nugget ayam dengan penambahan pasta tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(2) : 95-99.
- Yani L. 2016. Pengaruh konsentrasi bahan pengisi dan *sodium tripolyphosphate* ( $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$ ) terhadap karakteristik sosis jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Tugas Akhir, Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Yunarni. 2012. Studi Pembuatan Bakso Ikan dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lam). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Yuyun, A. 2012. *Panduan Sukses Berbisnis Bakso*. PT Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Zahiruddin W., Erungan A.C., dan Wiraswanti I. 2008. Pemanfaatan karagenan dan kitosan dalam pembuatan bakso ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) pada penyimpanan suhu dingin dan beku. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 9(1) : 40-52.