

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemistry. Washington. DC.
- 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
- 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.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan (BKPP). (2012). Data Kandungan Gizi Bahan Pangan Pokok dan Penggantinya. DI Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Produksi Daging Ayam Ras Pedaging menurut Provinsi (Ton) 2018-2020. Jakarta Pusat.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Daging Per Kabupaten/kota (Satuan Komoditas). Jakarta Pusat.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Produksi Tanaman Sayurandi Indonesia (Ton) 2018-2021. Jakarta Pusat.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 2897:2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba ddalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7388:2009. Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, Utuh/Potongan. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Syarat Mutu Bakso Daging. BSN, Jakarta.
- Bakar, A. dan S. Usmiati. 2007. Teknologi Pengolahan Daging. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

- Bennink M. and Rondini E. 2008. Dry beans and human health: An overview of the status of the science on dry beans and human health. The bean institute. Frazee, Minnesota.
- 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.
- Cahyani, K. 2011. KAJIAN KACANG MERAH (*PHASEOLUS VULGARIS* L.) SEBAGAI BAHAN PENGIKAT DAN PENGISI PADA SOSIS IKAN LELE. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Cahyani, K.D. 2011. KAJIAN KACANG MERAH (*PHASEOLUS VULGARIS*, L) SEBAGAI BAHAN PENGIKAT DAN PENGISI PADA SOSIS IKAN LELE. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Cahyono, A. 2013. Kadar protein dan uji organoleptik bakso berbahan dasar komposisi daging sapi dan jamur merang (*Volvariella volvacea*) yang berbeda. Naskah Publikasi.
- DeFreitas, Z., Sebranek, J. G., Olson, D. G., & Carr, J. M. 1997. Freeze/thaw stability of cooked pork sausages as affected by salt, phosphate, pH, and carrageenan. *Journal of Food Science*. 62(3): 551-554.
- Devendra, C. dan M. Burns. 1994. Produksi Kambing di Daerah Tropis. Institut Teknologi Bandung. Direktorat Jendral Peternakan, Departemen Pertanian, Jakarta.
- 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. 2013. Kualitas kimia daging ayam kampung dengan ransum berbasis konsentrat broiler. *Jurnal Agrisains*. 4(8): 42-49.
- Dharmawan, M.T. 2016. Pentingnya Diversifikasi Pangan untuk Mendukung Kedaulatan Pangan Indonesia. Essay Penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2009. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Direktur Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2020. Survei Konsumsi Bahan Pokok (SKBP) tahun 2017 dan Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) tahun 2019. Jakarta Selatan.
- Dodd, H.; Williams, S.; Brown, R.; Venn, B. 2011. Calculating meal glycemic index by using measured and published food values compared with directly measured meal glycemic index. *American Journal of Clinical Nutrition*. 94(4): 992–996.

- 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.
- 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. R. 2014. Kajian keamanan pangan bakso dan cilok yang beredar di lingkungan universitas jember ditinjau dari kandungan boraks, formalin dan TPC. *Jurnal Agroteknologi*. 8(1): 67-73.
- Foster-Powell K, Holt SH, Brand-Miller JC. 2002. International table of glycemic index and glycemic load values. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 76(1): 5–56.
- Hamdani, R. R., Harun, N., & Efendi, R. 2017. Karakteristik Bakso Jantung Pisang dan Ikan Patin dengan Metode Pengemasan Vakum dan Non-Vakum pada Suhu Dingin. Disertasi. Universitas Riau. Riau.
- Herlina, H., Darmawan, I., & Rusdianto, A. S. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 9(02): 134-144.
- Hikmatulloh, E., Lasmanawati, E., dan Setiawati, T. 2017. Manfaat Pengetahuan Bumbu Dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Smkn 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*. 6(1): 42-50
- Hikmawanti, N. P. E., Hariyanti, C. A., dan Viransa, V. P. (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. *Media Farmasi*. 13(2): 173-185.
- Jayana, R., Tofani, Y. S., Prayoga, D. K., Amalia, R. N., & Utami, C. 2011. Penetapan Kadar Pati dengan Metode Luff Schoorl. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kakarala M, Brenner, DE, Korkaya H, Cheng C, Tazi K, Ginestier, C, Liu, S, Dontu, G dan Wicha MS. 2010. Targeting breast stem cells with the cancer preventive compounds curcumin and piperine. *Breast cancer research and treatment*. 122(3): 777-785.
- Kasih, N. S., Jaelani, A., dan Firahmi, N. 2012. PENGARUH LAMA PENYIMPANAN DAGING AYAM SEGAR DALAM REFRIGERATOR TERHADAP PH, SUSUT MASAK DAN ORGANOLEPTIK. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Kalimantan Muhammad Aryad Al Banjary. Banjarmasin.

- Komariah, N. U., dan Fatrani, Y. 2004. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso sapi. *Buletin Peternakan*. 28(2): 80-86.
- Montolalu, S. 2013. Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal fakultas peternakan*. Manado: Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Naruki S, dan Sri Kanoni. 1992. Kimia dan teknologi Pengolahan Hasil Hewan. Kimia dan Pengolahan Daging . PAU. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Novelina, N., N. Neswati, and A. Fitria. 2014. The Substitution of Wheat Flour with MixedCassava (*Manihot utilissima*) and Red BeansFlour (*Phaseolus vulgaris* L.) Toward The Characteristics of Instant Noodles. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*. Vol. 4(6) : 78-81.
- Nullah, L. N., Hafid, H., dan Indi, A. 2016. Efek bahan filler lokal terhadap kualitas fisik dan kimia bakso ayam petelur afkir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3(2): 58-63.
- Ockerman, H. W., dan Szczawinski, J. 1983. Effect of electrical stimulation on the microflora of meat. *Journal of Food Science*. 48(3): 1004-1005.
- Oktaviana, D. 2009. Pengaruh pemberian ampas virgin coconut oil dalam ransum terhadap performan, produksi karkas, perlemakan, antibodi, dan mikroskopik otot serta organ pencernaan ayam broiler. Tesis. Fakultas Peternakan UGM, Yogyakarta.
- Palandeng, F. C., Mandey, L. C., dan Lumoindong, F. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota* L). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2): 19-28.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., dan Ishartani, D. 2013. Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1): 20-29.
- Pearson, A.M dan T.R. Dutson. 2014. Advance in Meat Research, Restructured Meat and Poultry Products. Van Nostrand Reinhold Company, New York. *Journal Food of Science*. 3 (1) : 75-78.
- Pratama, A., K. Suradi, R. L. Balia, H. Chairunnisa, H. A. W. Lengkey, D. S. Sutardjo, L. Suryaningsih, J. Gumilar, E. Wulandari, W. Se Putranto 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.

- Purnomo, H. and D. Rahardiyana. 2008. Review Article: Indonesian traditional meatball. *International Food Research Journal* 15: 101-108.
- Rahmawati N. dan M. Riska. 2018. Pengaruh jenis dan level pemberian tepung terhadap kualitas organoleptik *nugget* daging kelinci. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. Vol 3(1): 20-30.
- Rakhmawati, E. D. 2011. Pengaruh penambahan tepung kecambah kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) terhadap kualitas kimia dan tingkat kesukaan bakso daging ayam broiler. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- 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.
- Rismunandar. 1993. Budidaya Lada dan Tanamannya. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Romans, J.R., W.J. Costello, C.W. Carlson, M.L. Greaser, dan K.W. Jones. 1994. *The Meat We Eat*. Interstate Publisher. Inc. Danville. Illinois.
- Sari, H. A., & Widjanarko, S. B. (2015). Karakteristik kimia bakso sapi (kajian proporsi tepung tapioka: tepung porang dan penambahan nacl. *Jurnal pangan dan Agroindustri*. 3(3): 784-792.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke IV Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan teknologi daging. Cetakan ke V. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke VI (Edisi Revisi). 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.
- Soraya, H. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Edamame (*Glycin Max* (L) *Merrill*) Pada Pembuatan Bakso Ayam Broiler ditinjau dari Kadar Air, Kadar Abu, WHC (*Water Holding Capacity*), dan Tekstur. Disertasi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Subiyantoro, S. (2001). Mengenal Lebih Jauh Tentang Garam. Jatim: BPPP Banyuwangi.
- Suprati, Lies. 2005. Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Sutarto, I., A. Darmawan dan M. Yuniawati. 2006. Pengaruh iradiasi sinar gamma 60C° terhadap pertumbuhan lada. *Risalah Seminar Ilmiah Aplikasi Isofop dan Radiasi*. 1(1): 199-203.

- Ulupi, N., Komariah dan S.Utami. 2005. Evaluasi Penggunaan Garam dan Sodium Tripoliphosphat Terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi. *Journal of Indonesian Topical Agriculture*. 30(2): 88-95.
- Ulupi, N., Sumantri, C., & Wibawan, I. W. T. 2013. Association of TLR4 gene genotype and resistance against *Salmonella enteritidis* natural infection in kampung chicken. *International Journal of Poultry Science*. 12(8): 445-450.
- Wariso, J. K., Sipahelut, G. M., & 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.
- Wibowo, S. 2009. Pembuatan Bakso Daging dan Bakso Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyaningsih, T. D., dan Murtini, E. S. 2006. Alternatif pengganti formalin pada produk pangan. *Trubus Agrisarana*. Surabaya.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia. Jakarta.
- Wongvilairat, R. 2007. Quality and control of *Staphylococcus aureus* and *Clostridium perfringens* in salted egg production. *NU. International Journal of Science*. 4(1): 31-41.
- Yaumi, M. 2011. Integrasi Teknologi Informasi dan Komunikasi dalam Pembelajaran. *Lentera Pendidikan*, 14(1): 88-102.
- Yodatama, K.K. 2011. PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN "BROWNIES" KACANG MERAH (*PHASEOLUS VULGARIS* L.) SKALA INDUSTRI KECIL. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Yuyun, A. 2012. Untung Menggunung dari Bisnis Olahan Jamur. *AgroMedia*. Jakarta.