

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, F. 2006. Penambahan Tepung Wortel dan Karagenan untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan pada Nugget Ikan Nila (*Oreochromis sp.*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Adicandra, R. M dan T. Estiasih. 2016. Beras analog dari ubi kelapa putih (*discorea alata l.*): kajian pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4(1): 383-390.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Akbar, I. D. Novieta, dan Fitriani. 2019. Efektivitas penambahan bahan pengenyal yang berbeda terhadap nilai organoleptik dan pH bakso daging ayam broiler. Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan. 5(2): 87-96.
- Amalia, B. 2014. Umbi garut sebagai alternatif pengganti terigu untuk individual autistik. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri Vol. 20(2): 30-32.
- Anggara, G., R. Nopianti 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.
- Anwar, P., Jiyanto, dan M. A. Santi. 2019. Persentase karkas, bagian karkas dan lemak abdominal broiler dengan suplementasi andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium dc*) di dalam ransum. Journal of Tropical Animal Production. 20(2): 172-178.
- 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., A. Budiyanto, dan Hoerudin. 2013. Nilai indeks glikemik produk pangan dan faktor-faktor yang memengaruhinya. Jurnal Litbang Pertanian. 32(3): 91-99.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh substitusi tahu dan jenis binder terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur sosis sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Aryanti, N., Y. A. Kusumastuti, dan W. Rahmawati. 2017. Pati talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schoot) sebagai alternatif sumber pati industri. *Momentum*. 13(1): 46-52.
- Astika, M. 2015. Formulasi pembuatan kerupuk karak dengan penambahan *sodium tripolyphosphate* (STPP). Naskah Publikasi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Aulawi, T. dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6 (2): 44-51.
- Ayu, I. M. H. 2018. Pengaruh variasi penambahan jantung pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap mutu fisik dan mutu kimia bakso ikan lele (*Clarias gariepinus*). Skripsi. PoltekNIK Kesehatan Medan.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2014. Kawasan Rumah Pangan Lestari Pekarangan untuk Diversifikasi Pangan. IAARD Press. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Prevalensi Obesitas pada Penduduk Umur >18 tahun Menurut Jenis Kelamin. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Daging Ayam Ras Pedaging menurut Provinsi (Ton). Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan dan Minuman Jadi. Jakarta.
- Bahtiar, E. Abustam, dan K. Kiramang. 2014. Pengaruh konsentrasi asap cair dan lama penyimpanan terhadap daya ikat air dan daya putus daging. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 1(3): 191-200.
- Basuki, E. K., Latifah, dan I. E. Wulandari. 2013. Kajian penambahan tepung tapioka dan kuning telur pada pembuatan bakso daging sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*. 38-44.
- Damat, D., A. Tain, S. Winarsih, D. D. Siskawardani, dan A. Rastikasari. 2020. *Teknologi Proses Pembuatan Beras Analog Fungsional*. UMM Press. Malang.
- Dewi, N. R. K dan S. B. Widjanarko. 2015. Studi proporsi tepung porang : tapioka dan penambahan NaCl terhadap karakteristik fisik bakso sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 855-864.
- Dhani, A. U. 2020. Pembuatan tepung ubi ungu dalam upaya diversifikasi pangan pada industri rumah tangga UKM Griya Ketelaqu di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian UNPAD*. 5(1): 70-78.

- Dharmawati, S., N. Firahmi, dan Parwanto. 2013. Penambahan tepung bawang putih (*Allium sativum* l) sebagai feed additif dalam ransum terhadap penampilan ayam pedaging. 38 (3): 17-22.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2021. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian RI. Jakarta.
- Diyah, N. W., A. Ambarwati, G. M. Warsito, G. Niken, E. T. Heriwiyan, R. Windysari, D. Prismawan, R. F. Hartasari, dan Purwanto. 2016. Evaluasi kandungan glukosa dan indeks glikemik beberapa sumber karbohidrat dalam upaya penggalan pangan berindeks glikemik rendah. Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia. 3(2): 67-73.
- 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.
- Edam, M. 2017. Aplikasi bakteri asam laktat untuk memodifikasi tepung singkong secara fermentasi. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. 9(1): 1-8.
- Falahudin, A. 2013. Kajian Kekenyalan dan Kandungan Protein Bakso Menggunakan Campuran Daging Sapi Dengan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan. 1(2): 1-9.
- Farida, E. Abustam, dan S. Kadir. 2014. Kualitas rheologi bakso kelinci melalui substitusi tepung kanji dengan tepung sagu pada fase prarigor dan pascarigor. JITP. 3(2): 101-107.
- 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.
- Harahap, A. U dan R. Silaban. 2019. Mengenal Potensi Merica Batak Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*). Puspantara. Medan.
- IDF Diabetes Atlas 10th Edition. 2021. International Diabetes Federation (IDF).
- 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.
- Indrianti, N., R. Kumalasari, R. Ekafitri, dan D. A. Darmajana. 2013. Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioka, dan mocaf sebagai bahan substitusi terhadap sifat fisik mie jagung instan. Agritech. 33(4): 391-398.

- 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): 3-14.
- Irmawaty. 2016. Uji Organoleptik Bakso Daging Ayam Dengan Filler Tepung Sagu (*Metroxylon sago rotti*) pada Konsentrasi Berbeda. Jurnal Ilmu dan Industri Perternakan. 3 (1): 182-193.
- Iwansyah, A. C. dan E. Damayanthi. 2008. Pengaruh penambahan tepung ubi jalar, natrium tripolifosfat ( $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$ ) dan fibrisol terhadap mutu fisiko-kimia, dan gizi protein bakso sapi. Jurnal Sains MIPA Unila. 6(3): 1-8.
- Jusuf, A. A. 2009. Bagian Histologi. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, A. S. D. Pamungkas, I. S. Saputri, A. M. P. Nuhriawangsa. 2020. Kualitas fisik dan organoleptik bakso berbahan dasar daging ayam broiler yang diberi pakan dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleraceae*). Sains Peternakan. 18(1): 66-72.
- Kasmadiharja, H. 2008. Kajian penyimpanan sosis, *nugget* ayam dan daging ayam berbumbu dalam kemasan polipropilen rigid. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kramlich, W. E., Pearson A. M., and F. W. Tauber. 1973. Processed meat. The AVI Publishing Company. Westport.
- Kurniasih. 2008. Histologi Ikan. Apresiasi Balai Uji Standart Karantina Ikan. Pusat Karantina Ikan. Jakarta.
- Kurniawan, A. B., A. N. Al-Baarri, dan Kusrahayu. 2012. Kadar serat kasar, daya ikat air, dan rendemen bakso ayam dengan penambahan karaginan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(2): 23-27.
- Kurniawan, C. 2021. Karakteristik produk emulsi daging dengan pemanfaatan lemak abdominal ayam. Buletin Profesi Insinyur. 4(1): 38-42.
- 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.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari, dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris, dan kadar kolesterol *nugget* ampela dengan imbalanced *filler* tepung mocaf yang berbeda. 2012. Buletin Peternakan. 36(1): 19-24.
- Laksmi, R. T. 2012. Daya ikat air, pH, dan sifat organoleptik *chicken nugget* yang disubstitusi dengan telur rebus. *Indonesia Journal of Food Technology*. 1(1): 453-460.

- Larasati, K., Patang, dan Lahming. 2017. Analisis kandungan kadar serat dan karakteristik sosis tempe dengan fortifikasi karagenan serta penggunaan tepung terigu sebagai bahan pengikat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3(1):66-77.
- Maharani, P. M. 2018. Pengaruh substitusi tepung garut (*Maranta arundinacea*) terhadap kandungan serat pangan, karakteristik fisik dan sensoris *chicken nugget*. Skripsi. Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- 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 FAPERTA*. 4(2): 1-11.
- 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.
- Mardesci, H dan Imaryana. 2021. Karakteristik organoleptik bakso ikan gabus dengan penambahan pati jagung dan tepung tapioka. *MARINADE*. 4(1): 16-23.
- 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.
- Meilissa, R. 2015. Pengaruh substitusi tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap mutu organoleptik dan kadar serat bakso ayam. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Miranti, I. P. 2010. Pengolahan Jaringan Untuk Hewan Coba. Media Medika Muda. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- 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.
- Nasaruddin, M., S. P. Utama, dan A. Andani. 2015. Nilai tambah pengolahan daging sapi menjadi bakso pada usaha Al-Hasanah di Kelurahan Rimbo Kedui Kecamatan Seluma Selatan. *AGRISEP*. 14(1): 85-96.

- 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*. 1(2): 47-55.
- 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.
- Pratiwi, C, H dan A. Manan. 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.
- 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.
- 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.
- Ramadhani, W. M., I. Rukmi, dan S. N. Jannah. 2020. Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional Banyumanik Semarang. *Jurnal Biologi Tropika*. 3(1): 8-16.
- Rasyad, N. V. B., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2012. Pengaruh lama pemanggangan dalam microwave terhadap kualitas fisik steak daging ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 7(1): 6-11.
- Ratnasari, R., W. Sarengat, dan A. Setiadi. 2015. Analisis pendapatan peternak ayam broiler pada sistem kemitraan di Kecamatan Gunung Pati Kota Semarang. *Animal Agriculture Journal*. 4(1): 47-53.
- Rezaei M dan A. Monfaredi. 2010. *Effects of supplemental fat to low metabolizable energy diets on cholesterol and triglyceride contents of broiler meat*. *American Journal of Animal and Veterinary Sciences*. 5(2): 121-126.
- Ridlo, R., S. Maryanto, dan R. M. Anugrah. 2022. Analisis kandungan serat *nugget* dan kerupuk dengan bahan dasar bonggol pisang kepok (*Musa paradisiaca* Var. *Balbisina colla*). *JGK*. 14(1): 152-160.



- 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.
- 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 Perekat. *Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan*. 19: 107-115.
- Saidi, I. A., A. Miftakhurrohmat, F. E. Wulandari, S. R. Nurbaya, dan A. Widiyanto. 2020. Mixed vegetable-fruit leathers properties on various proportions on several fruits with mustard greens (*Brassica juncea*). *International Conference Earth Science & Energy*. 1-8.
- 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.
- 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, K. A., B. Sukamto, dan B. Dwiloka. 2014. Efisiensi penggunaan protein pada ayam broiler dengan pemberian pakan mengandung tepung daun kayambang (*Salvinia molesta*). *Agripet* 14(2): 76-83
- Sembong, R. S., S. M. Peka, P. R. Kale, G. E. M. Malelak. 2019. Kualitas sosis babi yang diberi tepung talas sebagai pengganti tepung tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 6(1): 1-9.
- Sembor, S. M., H. Liwe, N. N. Lontan, dan M. R. Imbar. 2021. Karakteristik fisiko kimia salami ayam petelur afkir menggunakan tepung sorgum (*Sorghum bicolor* L.) sebagai bahan pengisi (*filler*). *Zootec*. 41(2): 379-388.
- Setiarto, R. H. B. 2020. Teknologi Pengemasan Pangan Antimikroba yang Ramah Lingkungan. Guepedia. Bogor.
- Setiawati T., Atmomarsono U., Dwiloka B. 2016. Kadar lemak dan profil asam lemak jenuh, asam lemak tak jenuh daging ayam broiler dengan pemberian pakan mengandung tepung daun kayambang (*Salvinia molesta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 9(2): 1-8.
- Soekarto, S. T. 2020. Teknologi Hasil Ternak. IPB Press. Bogor.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keempat. Universitas Gadjah Mada 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.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Sodium tripolifosfat (STPP) mutu teknis. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Syarat Mutu Tepung Tapioka. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Bakso daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suhartini, T. dan Hadiatmi. 2011. Keragaman karakter morfologis garut (*Maranta arundinacea*). Buletin Plasma Nutfah. 17(1): 12-18.
- Suwarwanta, R. O., M. M. Beya, D. Utami, Jamhari, E. Suryanto, A. Agus, H. E. Smith, and L. C. Hoffman. 2021. Rice Bran Makes a Healthy and Tasty Traditional Indonesian Goat Meatball, 'Bakso'. Foods. 10(8): 1-15.
- Suwarwanta, 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.
- Surtijono, S. E., I. Wahyuni, dan A. D. Mirah. 2015. Kajian sifat fisik dan organoleptik penggunaan beberapa jenis *filler* terhadap sosis daging babi. Jurnal LPPM Bidang Sains dan Teknologi. 2(1): 103-110.
- Triyastuti, M. S., M. Djaeni, D. D. Kaligis, N. M. Tumanduk, F. J. Ticoalu, dan F. Wowiling. 2022. Sanitasi dan higiene pada proses pengolahan bakso tuna di Poklamsar Lamadang. Aurelia Journal. 4(1): 79-85.
- USDA (*United State Departement of Agriculture*). 2019. USDA National Nutrient Database for Standart Reference.
- Wahjuningsih, S. B. 2018. Kajian indeks glikemik beras analog berbasis tepung moka, tepung garut, dan tepung kacang merah. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 3(2): 152-158.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi *filler* tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. Buletin Peternakan. 36 (3): 181-192.
- Yulia, R., E. Purwati, Juliani, Yuslinaini, dan T. Makmur. 2022. Pengaruh lama perendaman dan konsentrasi asap cair tempurung kelapa terhadap kadar air, abu, dan pH dari bakso ikan tongkol. Serambi Journal of Agricultural Technology. 4(1): 33-39.



- Yuniar, M. E dan D. N. Azizah. 2021. Kajian penambahan pati kentang (*Solanum tuberosum* L.) terhadap karakteristik sosis daging sapi. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 9(3): 139-147.
- 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.
- Zapino, T dan C. Fitri. 2022. Kamus Nomenklatur Flora dan Fauna. Bumi Aksara. Jakarta.
- Zurriyati. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan. 8(2): 49-57.