

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K., A. Afrila dan W. I. Adhi. 2007. Pengaruh jenis daging dan tingkat penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap kualitas bakso. Buana Sains. 7(2) : 139-144.
- Amrullah, L. K. 2004. Nutrisi Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunung Budi. Bogor.
- Andayani, R. Y. 1999. Standarisasi Mutu Bakso Sapi Berdasarkan Kesukaan Konsumen (Studi Kasus di Wilayah DKI Jakarta). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Cahya, N. H. 2014. Budidaya dan Cara Olah Talas. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Ermayuli. 2011. Analisis teknis dan finansial agroindustri skala kecil pada proses pembuatan kripik talas di Kabupaten Lampung Barat. Tesis. Universitas Lampung. Lampung.
- Hairunnisa, O., E. Sulistyowati dan D. Suherman. 2016. Pemberian Kecambah Kacang Hijau (Tauge) terhadap Kualitas Fisik dan Uji Organoleptik Bakso Ayam. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 11(1) : 39-47.
- Hatta, M. dan E. Murpiningrum. 2012. Kualitas bakso daging sapi dengan penambahan garam (NaCl) dan fosfat (Sodium Tripolifosfat/STPP) pada level dan waktu yang berbeda. JITP. 2(1) : 30-38.
- Herlambang, F. P., A. Lastriyanto dan A. M. Ahmad. 2019. Karakteristik Fisik dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong sebagai Substitusi Tepung Tapioka. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 7(3) : 253-258.
- Imamudin, I., U. Atmomarsono dan M. H. Nasution. Pengaruh berbagai frekuensi pemberian pakan pada pembatasan pakan terhadap produksi karkas ayam broiler. Animal Agricultural Journal. 1(1) : 87-98.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan (Gelatinisation profile of several flour formulations for estimating cooking behaviour). Nutrition and Food Research. 35(1) : 13-22.

- Jane, J., L. Shen, J. Chen, S. Lim, T. Kasemsuwan and W. K. Nip. 1992. Physical and chemical studies of taro starches and flours. *Cereal Chem.* 69(5) : 528-535.
- Judge, M.D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick and R. A. Merkel. 1989. *Principles of Meat Science*. Kendall Publishing Company. USA.
- Kartikasari. I. R., B.S. Hertanto, A. S. D. Pamungkas, I. S. Saputri dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2020. Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Suplementasi Tepung Purslane (*Portulaca oleraceae*). *Jurnal Sains Peternakan*. 18(1) : 66-72.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Kramlich, J. E. 1971. *Sausage Product : In Science of Meat and Meat Product*. Second edition. WH Freeman and Co. San Fransisco.
- Lasi, Y. C., G. M. Sipahelut dan P. R. Kale. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Bakso Babi. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. 1(4) : 648-656.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging : Edisi ke-5*. UI Press. Jakarta. 244-298.
- 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. 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.
- Moore, S. L., D. M. Theno, C. R. Anderson and G. R. Schmidt. 1976. Effect salt, phosphatase and myofibrillar proteins on cook yield of beef roll. *Food Sci.* 41 : 424-426.
- Nullah, L. N., H. Hafid, dan A. Indi. 2016. Efek bahan filler lokal terhadap kualitas fisik dan kimia bakso ayam petelur afkir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. 3(2) : 58-63.
- Onitilo, M. O., L. O. Sanni, O. B. Oyewole and B. Maziya-Dixon. 2007. Physicochemical and functional properties of sour starches from different cassava varieties. *Journal of food properties*. 10(3) : 607-620.
- Pramuditya, G. dan S. S. Yuwono, 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso sebagai Syarat Tambahan dalam SNI dan Pengaruh Lama

- Pemanasan terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4) : 200-209.
- Purwanita, R. S. 2013. Pembuatan egg roll tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dengan penambahan jumlah tepung tapioka yang berbeda. *Jurnal Penelitian*. 3(1) : 1-157.
- Purwono dan H. Purnamawati. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penerbit Swadaya. Bogor.
- Rudyatmi, E., dan E. S. Rahayu. 2014. Karakterisasi Talas Lokal Jawa Tengah (Identifikasi Sumber plasma nutfah sebagai upaya konservasi tanaman pangan alternatif). *Sainteknologi. Jurnal Sains dan Teknologi*. 12(1) : 1-8.
- Rusman. 2012. *Pengolahan Daging Sapi*. Citra Aji Parama. Yogyakarta.
- Sembong, R. S., S. M. Peka, P. R. Kale dan G. E. M. Malelak. 2019. Kualitas sosis babi yang diberi tepung talas sebagai pengganti tepung tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 6(1) : 1-9.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-3. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging : Edisi ke-6*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *Syarat Mutu Produk Bakso Daging*. Jakarta. Badan Standarisasi Mutu Nasional.
- Sudrajat, G. 2007. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susanti, S. dan R. Harmayani. 2021. Kadar protein bakso daging ayam broiler dengan penambahan jamur tiram. *Jurnal Agribisnis dan Peternakan*. 1(1) : 7-11.
- Therik, F., S. A. Marliyati, dan L. N. Yuliaty. 2001. The use of taro meal (*Colocasia esculenta* (L.) schott) as ingredient substitution of wheat meal in making cookies. *Media Gizi dan Keluarga*. 25(1).
- Triatmojo, S. 1992. *Pengaruh penggantian daging sapi dengan daging kerbau, ayam dan kelinci pada komposisi dan kualitas bakso*. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wibowo, S. 2009. *Membuat Bakso Sehat dan Enak*. Penerbit Swadaya. Jakarta.

- Wibowo, S. 2011. Membuat 50 jenis bakso sehat dan enak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Fizi. PT Gramedia Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama.
- Wirawan, Y., D. Rosyidir, E. S. Widyastuti. 2017. Pengaruh penambahan pati biji durian (*Duriozibethinusmurr*) terhadap kualitas kimia dan organoleptik bakso ayam. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 12(1) : 39-46.
- Yuanita, I., dan L. Silitonga. 2014. Sifat kimia dan palatabilitas nugget ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. Jurnal Imu Hewani Tropika. 3(1).