

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F.D., P. Widiyaningrum, A. Yuniastuti. 2012. Efek perendaman infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap kualitas daging ayam postmortem. Jurnal Biosantifika. 4(2): 78-82.
- Akinwale, T.E., T.A. Shittu, A.A. Adebawale, S. Adewuyi, A.B. Abass. 2017. Effect of soy protein isolate on the functional, pasting, and sensory acceptability of cassava starch-based custard. Wiley Food Science & Nutrition, 1 Maret 2017. Halaman 1-7.
- Anggara, G., R. Nopianti dan Herpandi. 2016. Pengaruh suhu dan lama perendaman dalam air dingin pada pra-perebusan terhadap kualitas bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 5(2): 134-145.
- Anjalani R., M.H. Astuti dan F.D. Pertiwi. 2020. Sifat kimia dan organoleptik bakso daging kerbau pada penambahan tepung talas lokal dengan level yang berbeda. Jurnal Ziraa'ah. 45(1): 38-44.
- Arhiono, H.N.P., I.K. Suada dan K. Budiasa. 2018. Pengaruh infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap kualitas daging ayam broiler pada suhu ruang. Indonesia Medicus Veterinus. 7(6): 664-674.
- Astawan, Made. 2008. Sehat dengan hidangan hewani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ayu DC dan Yuwan SS. 2014. Pengaruh suhu *blansing* dan lama perendaman terhadap sifat fisik kimia tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(2): 110-120.
- Backer, C. A. dan B. V. D. Brink. 1963. Flora of Java. Noordhoff Groningen. The Netherlands.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2011. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Kemasan Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Standar Nasional Indonesia 3818:2014 Bakso Daging. Badan Standisasi Nasional. Jakarta.
- Berutu, K.M., Utomo R. 2010. Kualitas bakso daging sapi peranakan ongole yang diberi pakan basal tongkol jagung dan undergraded protein dalam complete feed. Buletin Peternakan. 34(2): 103-113. Fakultas Peternakan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Bourne, M.C. 2002. Food, texture and viscosity concept and measurement. Academic Press. London.
- Departemen Kesehatan RI. 2006. Farmakope Indonesia Edisi IV. Jakarta.

- 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.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2010. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Firahmi. N., S. Dharmawati dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *AI-Ulum Sains dan Teknologi*. 1(1):15-25.
- Fuad, A. M. 2015. Karakteristik fisik daging sapi bali pascarigor yang dimarinasi theobromin pada level dan lama marinasi yang berbeda. *Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar*.
- Gunanda, I. G. P. W., D. Septinova, R. Riyanti, dan V. Wanniate. 2021. Pengaruh lama marinasi dengan air kelapa terfermentasi pada suhu refrigerator terhadap kualitas fisik daging broiler bagian paha. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 5(2): 119-126.
- Harminingtyas, R. 2013. Analisis fungsi kemasan produk melalui model view dan pengaruhnya terhadap keputusan pembelian konsumen pada produk rokok kretek merek Dji Sam Soe di Kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang*. 5(2): 1-18.
- Haryanti, P., R. Setyawati, dan R. Wicaksono. 2014. Pengaruh suhu dan lama pemanasan suspense pati serta konsentrasi butanol terhadap karakteristik fisikokimia pati tinggi amilosa dari tapioka. *Agritech*. 34(3): 308-315.
- Holdsworth, S. D dan R. Simpson. 2016. *Thermal Processing of Packaged Foods*. Third Edition. Springer International Publishing. Switsherland
- Indraswati, D. 2017. *Pengemasan Makanan*. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES). Ponorogo.
- Ismullah, Sarah. 2011. *Mie Instan, Sakit Instan*. Pustaka Rama. Yogyakarta.
- Jannah, M., B.R. Handayani, B. Dipokusumo, dan W. Werdiningsih. 2018. Peningkatan mutu dan daya simpan ikan pindang kuning "pindang rumbuk" dengan perlakuan lama sterilisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(1): 311 – 323.
- Jusuf, A. A. 2009. *Bagian Histologi*. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hartanto, I. Santoso, dan A. M. P. Nuhriwangsa. 2020. Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi pakan berbasis jagung dan kedelai dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca Oleracea*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(2): 64-71.

- Komariah, Ulupi, N dan Fatriani, Y. 2004. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioca dan Es Batu pada Berbagai Tingkat yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Bakso. Buletin Peternakan. 28(2): 80-86.
- Kurihara, K. 2015. Umami the fifth basic taste: history of studies on receptor mechanisms and role as food flavor. BioMed Research International.
- Kurniawan, N. P., D. Septinova., dan K. Adhianto. 2014. Kualitas fisik daging sapi dari tempat peotongan hewan dibandar lampung. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 2(3): 133-137.
- Kusnadi, D. C., V. P. Bintoro dan A. N. Al-Baarri. 2012. Daya ikat air, tingkatkekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dandaging kelinci. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(2): 20-21.
- Lawrie. 2005. Ilmu Daging. UI Press. Jakarta.
- Masrianto, I. I. Arief dan E. Taufik. 2019. Analisis residu antibiotik serta kualitas daging dan hati ayam broiler di Kabupaten Pidie Jaya Provinsi Aceh. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 7(3): 102-110.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, A.Dp. Mirah. 2013. Sifat fisikokimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*). Jurnal Zooteh. Fakultas Peternakan. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Muchlis. 2012. Karateristik fisik karkas dan daging rusa timor (*Cervus timmorensis*) jantan yang dipelihara dan hasil buruan pada jenis otot yang berbeda di Kabupaten Merauke Papua. Jurnal Pertanian Agricola. 2(2): 82-100.
- Murniyati. 2009. Penggunaan retort pouch untuk produk pangan siap saji. Jurnal Squalen. 4(2):55-60.
- Noviyanti, T, P. Ardiningsih, dan W. Rahmalia. 2012. Pengaruh temperature terhadap aktivitas enzim protease dari daun sansakng (*Pycnarrhena cauliflora*). Jurnal Kimia Khatulistiwa. 1(1): 31-34.
- Nugroho, H. C., U. Amalia. L. Rianingsih. 2019. Karakteristik fidiko kimia bakso ikan curah dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. Jurnal Ilmu dan teknologi Perikanan. 1(2): 47-55.
- Pamuji, W.R. 2015. Uji toksisitas akut ekstrak etanol daun sengkubak (*Pycnarrhena CaulifloraDiels*) terhadap tikus betina galur wistar dengan metode OECD 425.Jurnal Mahasiswa Farmasi FK UNTAN. 3(1): 1-11.
- Paramita, N.M.D.P, I.K Suada, K. Budiasa. 2018. Daya tahan daging kambing yang diberikan infusa daun salam (*syzygium polyanthum*) pada suhu ruang. Indonesia Medicus Veteriner. 7 (6):717-727.

- Patriani Peni dan T.H. Wahyuni. 2019. Physical and organoleptic quality of culled layers chicken meat using marinated asam kandis fruits (*Garcinia dioica* Blume). Indonesian Journal of Agricultural Research. 2(3): 188-195.
- Peckham, M. 2014. Histology at a Glance. Erlangga. Jakarta.
- Populin, T., S. Moret, S. Truant, dan S. Conte. 2007. A Survey on the presence of free glutamic acid in foostuffs, with and without added monosodium glutamate. Food Chemistry. 104: 1712-1717.
- Prabowo, L.G. 2016. Efektivitas Tepung Bunga Kecombarang (*Nicolaia Specieosa* Horan) Sebagai Pengawet Terhadap Sifat Fisik Daging Broiler. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Pratiwi, C. H. dan A. Manan. 2015. Teknik dasar histologi pada ikan gurami (*Osphronemus gouramy*). Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 7(2): 153-157.
- Prayitno, Suryanto, dan Rusman. 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. 20(6): 53–663.
- Priyanto, R., J. Fisher and P.R. Kale. 1995. Some aspect of meat research. Materi Workshop. Universitas Nusa Cendana. Kupang.
- Purba, D.M., M.A. Wibowo, P. Ardiningsih. 2014. Aktivitas antioksidan dan sitotoksik ekstrak metanol daun sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* Diels). Jurnal Kimia Khatulistiwa 3(2): 7-12.
- Purwatmaja, A. B., Widati, A. S. dan Widyastuti, E. S., 2012. Pengaruh Perendaman Bakso Daging Ayam dalam Larutan Kitosan Ditinjau dari Kualitas Mikrobiologi dan Fisik. Universitas Brawijaya Malang.
- Puspita Dhanang dan T.S. Wulandari. 2020. Analisis Senyawa Bioaktif pada dayn Kemangi Imbo (*Pycnarrhena cauliflora*) yang digunakan sebagai penyedap alami. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 19(1): 35-43.
- Rahmi, Y., dan T.S. Kusuma. 2020. Ilmu Bahan Makanan. UB Press. Malang.
- Risnajati. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik *polyethylene*. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 13(6): 309 – 315.
- Ristanti, E.W., S. Kismiati, D.W. Harjanti. 2017. Pengaruh lama pemaparan pada suhu ruang terhadap total bakteri, pH dan kandungan protein daging ayam di pasar tradisional Kabupaten Semarang. Jurnal Agromedia. 35(1): 50-57.

- Rosyidi, D., A. Susilo, dan R. Muhbianto. 2009. Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *Aspergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(1): 1-10.
- Sampurna, H. D. 2017. Pengaruh penambahan wortel mentah dan matang terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur bakso ayam. Skripsi. Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gajah Mada Universiti Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-6. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soglia F, Gao J, Mazzone M, Puolanne E, Cavani C, Petracci M, Ertbjerg P. 2017. Superficial and deep changes of histology, texture and particle size distribution in broiler wooden breast muscle during refrigerated storage. *Poult Sci*. 96:3465-3472.
- Suada, I. K., D. I. D. Purnama dan K. K. Agustina. 2018. Infusa daun salam mempertahankan kualitas dan daya tahan daging sapi bali. *Buletin Veteriner Udayana*. 10(1): 100-109.
- Sudarman, A. Mutakkin, A. Nuraini, H. 2008. Penambahan sabun-kalsium dari minyak ikan lemuru dalam ransum pengaruhnya terhadap sifat kimia dan fisik daging domba. *JITV*. 13 (2).
- Sudheer, K.P., dan V. Indira. 2007. *Post Harvest Technology of Horticultural Crops*. New India Publishing. New Delhi.
- Sunarlim, R dan S. Usmiati. 2009. Karakteristik daging kambing dengan perendaman enzim papain (the characteristic of goat meat soaked in papain). Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Suprpti, M. Lies. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suradi, K. 2012. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap perubahan nilai ph, tvb dan total bakteri daging kerbau. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjajaran*. 12(2): 9 – 12.
- Suryanto. 2015. *Tinjauan Hukum Islam Terhadap Jual Makanan Yang Mengandung Monosodium Glutamat*. Skripsi. Fakultas Syari'ah Dan Hukum. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Taufik, M., A. Triana, A.R.A. Taufik, dan F. Maruddin. 2022. Efek perendaman infusa daun kemangi (*Ocimum sanctum*) terhadap sifat fisik dan kimiawi daging sapi. *Jurnal Agrisistem*. 18(1): 7-12.
- Triyannanto, E., Arizona, A. S., Rusman, R., Suryanto, E., Sujarwanta, R. O., Jamhari, J., dan Widyastuti, I. 2020. Pengaruh kemasan retorted

dan penyimpanan pada suhu ruang terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi sate ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 15(3): 265–272.

Triyannanto, E., S. Rahamtulloh., D. Astuti., T. I. D. Putra., H. I. Digna, dan S. Fauziah. 2021. Pengaruh perbedaan kemasan primer pada kualitas fisik, kimia, mikrobiologi serta sensoris daging ayam frozen utuh pada suhu 18°C. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 16(2): 123-129.

Varalakshmi, K., P. Devadason, Y. Babji dan R. S. Rajkumar. 2014. Retort pouch technology for ready to eat products: an economic analysis of retort processing plant. *Journal of Agriculture and Veterinary Science*. 7(1): 78-84.

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

Wahyuni. 2018. Perbandingan efektivitas teh hitam, nanas dan pepaya sebagai bahan marinasi terhadap kualitas daging sapi. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 7(1): 1- 5.

Wibowo, S. 2005. *Pembuatan Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Wicaksono, D.A. 2007. Pengaruh metode aplikasi kitosan, annin, natrium metabisulfit dan mix pengawet terhadap umur simpan bakso daging pada suhu ruang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Yashoda K, N. Sachindra, P. Sakhare. 2001. Microbiological quality of broiler chicken carcasses processed hygienically in a small scale poultry processing unit. *Journal of Food Quality*. 24(3):249-259.