

## DAFTAR PUSTAKA

- Abustam E., Likadja J. C. & A. Ma'arif. (2009). Penggunaan Asap Cair Sebagai Bahan Pengikat pada Pembuatan Bakso Daging Sapi Bali. Prosiding Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan. Program Magister Ilmu Ternak Pasacasarijana Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Abustam, E dan H. M. Ali. 2012. Peningkatan sifat fungsional daging sapi bali (*Longissimus dorsi*) melalui asap cair pascamerta dan waktu rigor. Seminar Nasional "Peningkatan Produksi dan Kualitas Daging Sapi Bali Nasional" 14 September 2012. Pusat kajian sapi bali. Universitas Udayana.
- Alamsyah, Y. 2010. Panduan wirausaha membuat aneka bakso. Agromedia, Jakarta.
- Andry, P., S.Kusmayadi., dan Roostita. 2015. Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Daging Berdasarkan Bobot Badan Hidup. Artikel Ilmiah. Laboratorium Teknologi Produk Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Padjajaran. Bandung.
- Arini, S.M.T, 2012. Pengaruh Perendaman Daging Sapi pada Sari Buah Nanas dan Sari Buah Pepaya Terhadap Tekstur dan Warna Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Astati. 2013. Tingkat perubahan kualitas bakso daging sapi bali bagian sandung lamur (*Pectoralis profundus*) selama penyimpanan dengan pemberian asap cair. Jurnal Teknosains, 7(1):10-19.
- BSN. 2014. Standar Nasional Indonesia (SNI) bakso daging. BSN. Jakarta.
- Bulkaini dan R. Mastuti. 2020. Karakteristik fisik sosis daging sapi petelur afkir dengan penambahan tepung tapioka. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VII. 88-94.
- Chakim, L., B. Dwiloka, 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.
- Ernawati, F., N. Imanningsih, N. Nurjanah, E. Sahara, D. Sundari, A/. Y. Arifin, dan M. Prihatini. 2018. Nilai pH dan kualitas zat gizi makro daging beku, dingin dan segar pada pasar tradisional dan pasar swalayan. Penelitian Gizi dan Makanan. 41(1): 21-30.

- Hamdani, R. R., N. Harun, dan R. Efendi. 2017. Karakteristik bakso jantung pisang dan ikan patin dengan metode pengemasan vakum dannon-vakum pada suhu dingin. JOM Fakultas Pertanian, 4(2):1-14
- Hermanianto . 2004. Gelatin: Keajaiban dan Kehalalannya. [www.modules.php.htm](http://www.modules.php.htm). Diakses pada tanggal 16 Juni 2012.
- Kurnia. (2013). Isi Kandungan Gizi Daging Kerbau. [www. kejublokspot.com](http://www.kejublokspot.com).
- Musfiroh, A. F. 2009. Kandungan serat kasar, tingkat kekenyalan dan rasa bakso sapi dengan substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatasL.*).Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sutardi. 1987. Biokimia Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 9; 31-32
- Warsito, H., Rindiani., dan Nurdyansyah, F. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Gajah Mada Univertsity Press.
- Wibowo, S. 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Jakarta: Swadaya.