

## DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Ardaningsih, D. 2021. Variasi Pencampuran Ikan Lele (*Clarias batrachus*) dengan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) pada Balerut (Bakso Ikan Lele Rumput Laut) Ditinjau dari Takaran Saji, Kandungan Protein dan Serat Pangan. Skripsi. Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan. Yogyakarta.
- Aulawi, T. dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. Jurnal Peternakan. 6(2): 44-52.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. SNI 3932:2008. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Bakso Daging. SNI 3818:2014. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Barbut, S. 2015. The Science of Poultry and Meat Processing. University of Guelph. Kanada.
- Basuki, E. K., Latifah, dan I. E. Wulandari. Kajian penambahan tepung tapioka dan kuning telur pada pembuatan bakso daging sapi. Jurnal Teknologi Pangan. 6(1): 38-44.
- Berutu, K. M., E. Suryanto, dan R. Utomo. 2010. Kualitas bakso daging sapi Peranakan Ongole yang diberi pakan basal tongkol jagung dan *undegraded protein* dalam *complete feed*. Buletin Peternakan. 34(2): 103-113.
- Bulkaini, D. Kisworo, Sukirno, R. Wulandari, dan Maksur. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tepung tapioka. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia. 6(1): 10-15.
- Calliari, C. M., E. L. D. Souza, R. J. H. C. Gomez, V. G. Honorio, dan M. Magnani. 2015. Characterisation and microstructure of reduced-fat chicken patties made with a novel polymer from *Agrobacterium radiobacter* k84. Food Chemistry. 173. 1150-1157.
- 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.
- Choiriyah, N. A. dan L. Rahmah. 2016. Peran kulit buah naga dan jamur tiram terhadap peningkatan mineral dan mikrostruktur pada bakso ayam. Jurnal TEKNOTAN. 16 (1): 55-60.

- Dalimartha, S. 2000. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 2. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Damopolii, R., J. R. Assa, dan J. Kandou. 2017. Karakteristik organoleptik dan kimia bakso ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) yang disubstitusi dengan tepung sagu (*Metroxylon sago*) sebagai bahan pengisi. Jurnal Cocos. 8(5).
- Farid, M. C. A. 2017. Pengaruh penggunaan tepung kacang koro pedang (*Canacalia ensiformis*) sebagai substitusi tepung tapioka terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur bakso daging sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Farida, E. Abustam, dan S. Kadir. 2012. Kualitas bakso kelinci pada kondisi rigormortis yang berbeda dengan penambahan tepung kanji dan tepung sagu. Jurnal Sains & Teknologi. 12(1): 277-286.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hendrick, M. D. Judge, dan Merkel. 1975. Principle of Meat Science. W. H. Freeman and Co. San Francisco.
- Ginting, N dan N. Umar. 2005. Penggunaan berbagai bahan pengisi pada nugget itik air. Jurnal Agribisnis Peternakan. 1(3): 106-110.
- 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. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan. 2(1): 30-38.
- Herlina, I. Darmawan, dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. Jurnal Agroteknologi. 9(2): 134-144.
- Irawati, A., Warnoto, dan Kususiyah. 2015. Pengaruh pemberian jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, susut masak dan uji organoleptik sosis daging ayam broiler. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 10(2): 125-135.
- Irmawaty. 2016. Uji organoleptik bakso daging ayam dengan *filler* tepung sagu (*Metroxylon sago rottb*) pada konsentrasi berbeda. Jurnal Ilmu dan Industri Perternakan (JIP). 3(1): 182-193.
- Ismail, M., R. Kautsar, P. Sembada, S. Aslimah, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik dan mikrobiologis bakso daging sapi pada penyimpanan suhu yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(3): 372-374.

- Ismanto, A. dan D. Sumarna. 2016. Pengaruh penambahan karaginan dengan level yang berbeda terhadap komposisi kimia, kualitas fisik, sensoris dan mikrostruktur sosis ayam. *Buletin Peternakan*. 40(1): 58-65.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartomo. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Khasanah, L. U., Kawiji, R. Utami, dan Y. M. Aji. 2015. Pengaruh perlakuan pendahuluan terhadap karakteristik mutu minyak atsiri daun jeruk purut (*Citrus hystrix* DC). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(2): 48-55.
- Konczak, I., D. Zabar, M. Dunstan, dan P. Aguas. 2010. Antioxidant capacity and phenolic compounds in commercially grown native Australian herbs and spices. *Food Chemistry*. 122: 260–266.
- Kozłowska, M., A. Żbikowska, E. Gruczyńska, K. Żońtała, dan A. Półtorak. 2014. Effects of spice extracts on lipid fraction oxidative stability of cookies investigated by DSC. *Journal of Thermal Analysis and Calorimetry*. 118: 1697–1705.
- Kramlich, W. E., A. M. Pearson dan F. W. Tauber. 1973. *Processed Meat*. Avi Publishing. Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Kusumawati, A. H., L. Ameliana, Y. Wicaksono, dan E. U. Ulfa. 2018. Uji aktivitas antijerawat dan karakteristik fisik emulgel minyak atsiri daun jeruk purut (*Citrus hystrix* dc.) dengan basis gel HPMC terhadap *Propionibacterium acne*. *Jurnal Ilmu Farmasi*. 3(1): 145-158.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi Kelima. (Terjemahan oleh Aminuddin Parakkasi dan Yudha Amwila). UI Press. Jakarta.
- Lestari, I.N., N. Anggarawati, A. M. P. Nuhriawansa, dan R. Dewanti. 2015. Manfaat penambahan tepung kunyit (*Curcuma domestica* Val) dan tepung jahe (*Zingiber officinale*) terhadap kualitas bakso itik afkir dengan lama penyimpanan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 39 (1): 9-16.
- Masyitah, I. I. Arief, dan T. Suryati. 2016. Kandungan gizi dan organoleptik sosis rebus dengan penambahan cuka aren (*Arenga pinnata*) dan daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) pada konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(1): 239-245.
- 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 Zootehnik*. 32(5): 1-13.
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang

- berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4 (2): 286-290.
- Nugroho, A., F. Swastawati, dan A. D. Anggo. 2014. Pengaruh bahan pengikat dan waktu penggorengan terhadap mutu produk kaki naga ikan tenggiri (*Scomberomorus sp.*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(4): 140-149.
- 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.
- Nurlaila, S., D. M. Agustini, dan J. Purdiyanto. 2017. Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. Maduranch Jurnal Ilmu Peternakan. 2(2): 67-72.
- Pashazanoushi, M. B., M. Raeesi, dan S. Shirali. 2012. Chemical composition of the essential oil, antibacterial and antioxidant activities, total phenolic and flavonoid evaluation of various extracts from leaves and fruit peels of *Citrus limon*. Asian Journal of Chemistry. 24(10): 4331-4334.
- Patriani, P., H. Hafid, E. Mirwandhono, dan T. H. Wahyuni. 2020. Teknologi Pengolahan Daging. CV. Anugrah Pangeran Jaya Press. Medan.
- Peter, K. V. 2012. Handbook of Herbs and Spices Second Edition Volume 2. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- Prasetyo, H., M. C. Padaga, dan M. E. Sawitri. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar kota malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 8(2): 1-8.
- Prisila, E., E. Efrina, dan R. Izzata. 2019. Uji daya terima terhadap modifikasi kue semprong dengan penambahan ekstrak kopi instan. Prosiding SNP2M (Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Masyarakat). 2. 16-20.
- Putri, R. D., R. A. Destryana, dan R. Santosa. 2020. Pemanfaatan garam krosok sebagai kreatif bisnis masyarakat pesisir. Journal of Food Technology and Agroindustry. 2(1): 15-19.
- Rosita, F., H. Hafid, dan R. Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis (JITRO). 2(1): 14-20.
- Ruri, S., T. K. Karo, dan E. Yusraini. 2014. Pengaruh perbandingan jamur tiram dan tapioka dengan penambahan putih telur terhadap mutu bakso jamur tiram. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 2(1): 85-94.
- Salam, F., S. A. Liputo, dan S. Une. 2021. Pengaruh penambahan daun jeruk purut (*Citrus hystrix* D.C) terhadap kerusakan abon ikan tongkol

(*Euthynnus affinnis*) selama penyimpanan. Jambura Journal of Food Technology (JJFT). 3(2): 27-37.

- Sepang, E. E., C.K.M. Palar, M. Sompie, dan G.D.G. Rembet. 2018. Pengaruh penggunaan filler yang berbeda terhadap nilai ph, kadar air, citarasa dan kekenyalan bakso daging sapi. Zootec. 38(2): 388-395.
- Sidik, W. D., S. Fathonah, dan O. Paramita. 2015. Pengaruh substitusi jamur kuping putih dan jenis pati terhadap kualitas bakso sapi dengan isian saus. Jurnal Teknologi Busana dan Boga. 2(1): 8-18.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sulihono, A., B. Tarihoran, dan T. E. Agustina. 2012. Pengaruh waktu, temperatur, dan jenis pelarut terhadap ekstraksi pektin dari kulit jeruk bali (*Citrus maxima*). Jurnal Teknik Kimia. 18(4): 1-8.
- Sutomo, B. 2009. Sukses Bisnis Bakso. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Syarifah, T. 2017. Ekstraksi Minyak Atsiri dari Batang, Daun dan Kulit Jeruk Purut (*Citrus hystrix* DC) dengan Metode *Solvent-Free Microwave Extraction*. Tesis. Magister Bidang Keahlian Teknologi Proses. Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Tiven, N. C., E. Suryanto, dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengenyal yang berbeda. Jurnal Agritech. 27(1): 1-6.
- Trout, G. R. dan G. R. Schmidt. 1986. Effect phosphates on functional properties of restructured beef rolls: the rolls of pH, ionic strength and phosphate type. Food Science. 51: 1416.
- Usmiati S. 2010. Pengawetan Daging Segar dan Olahan. BB Litbang Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Usmiyati, S. dan Miskiyah 2006. Sifat fisiokimia dan sensori bakso daging kerbau dari berbagai jenis daging karkas dan bahan pengisi. Jurnal Pascapanen. 3(1): 33-40.
- Wahab, A. W., M. I. Said, E. Abustam, dan F. N. Yuliati. 2013. Karakteristik Fisik Bakso Daging Sapi Bali Lokal yang Difortifikasi dengan Ekstrak

Sayuran sebagai Pangan Fungsional. Prosiding Seminar Nasional Matematika, Sains, dan Teknologi. 4: 1-8.

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.

Wibowo, S. 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.

Wibowo, S. 2014. 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.

Wilson, N. R. P., E. J. Dyett, R. W. Hughes dan C. R. V. Jones. 1981. Meat and Products. Applied Science Publisher. London.

Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan. 8(2): 49-57.