

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, F. N., L. Suryaningsih, dan W. S. Putranto. 2020. Pengaruh penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) pada pembuatan bakso puyuh terhadap sifat fisik dan akseptabilitas. *Jurnal teknologi Hasil Peternakan*. 1 (2) : 55-56.
- Apriantini, I. R., Irhami, C. Anwar, dan R. Salima. 2020. Diversifikasi pembuatan bakso daging ayam dengan penambahan ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 9 (1) : 7-15.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh Substitusi Tahu dan Jenis Binder Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Sosis Sapi. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ayu, D. C., dan S. S. Yuwono. 2014. Pengaruh suhu blansing dan lama perendaman terhadap sifat kimia tepung kimpul (*xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (2) : 110-120.
- Bourne, M. C. 2002. *Food Texture and Viscosity Concept and Measurement Second Edition*. Academic Press. London.
- BSN. 2014. *Bakso Daging SNI 01-3818-1995*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyono. 2002. *Analisis Ekonomi dan Teknik Bercocok Tanam Sayuran*. Kanisius. Yogyakarta.
- 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.
- Firahmi, N., S. Dharmawati dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum Sanins dan Teknologi*. 1 (1) : 39-45.
- Hartono, E., N. Iriyanti dan R. Singgih. 2013. Penggunaan pakan fungsional terhadap daya ikat air, susut masak, dan keempukan daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1 (1) : 10-19.
- Indaningsih, M. 2018. Aktivitas Antioksidan Kualitas Fisik dan Sensoris Chicken Nugget dengan Fortifikasi Tepung Wortel (*Daucus carota* L.). . Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Irmawaty. 2016. Uji organoleptik bakso daging ayam dengan filler tepung sagu (*Metroxylon sago roth*) pada konsentrasi berbeda. *Ilmu Dan Industri Peternakan*. 3 (1): 182–193.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, A. S. D. Pamungka, 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*). Sains Peternakan. 18 (1) : 66-72.

- Khomson, A. 2007. Sehat dengan Makanan Berkhasiat. Kompas. Jakarta.
- Korois, A., Y. Syafie. dan S. Lestari. 2023. Kualitas fisik dan sensoris bakso daging sapi dengan substitusi kacang tanah (*Arachis hiwegeae* L.) khas maluku utara. Prosiding Seminar Nasional. 3 (1) : 46-53.
- Kumalaningsih, S. 2006. Antioksidan Alami : Penangkal Radikal Bebas. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kurniawan, A. 2011. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* sp.) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. Skripsi Sarjana Pertanian. Fakultas Pertanian. UNS. Surakarta.
- Kurniawan, A. B., A. N. Al-Baarri, dan Kusrahayu. 2012. Kadar serat kasar, daya ikat air, dan rendemen bakso ayam dengan penambahan keraginan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1 (2) : 25-27.
- Kusnadi, D. C., V. P. Bintoro dan A. N. Al-Baarri. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1 (2) : 28-3.
- Kusumastuti, K. dan F. Ayustaningwarno. 2013. Pengaruh penambahan bekatul beras merah terhadap kandungan gizi, aktivitas antioksidan dan kesukaan sosis tempe. Journal of Nutrition College. 2 (1) : 27-34.
- Manggabarani, S., Wanda L., dan Herlina G. 2019. Karakteristik fisik dan kimia velva buah naga dan sayur wortel dengan penambahan labu kuning. Jurnal Action Aceh Nutrition Journal. 4(2) : 134-141.
- Mendiratta, S. K., A. T. Shinde and B. G. Mane. 2013. Effect of added vegetable (carrot, radish, and capsicum) as functional ingredients in mutton nuggets. Journal of Meat Science and Technology. 1 (2) : 71-76.
- Momuat, L., F. Fatimah, F. Wehantouw, dan O. Mamondol. 2010. Efek pemanasan terhadap total antioksidan dari beberapa jenis sayuran tinutuan. Journal Chem. 3 (2) : 85-90.
- Nugroho, H. C., U. Amalia., dan L. Rianingsih. 2019. Karakteristik fisiko kimia bakso ikan rucah dengan penambahan trasglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 1 (2) : 47-55
- Nurul, F. 2017. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dan Konsentrasi Penstabil terhadap Karakteristik Patty Ikan Patin (*Pangaus* Sp.). Skripsi Sarjana Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.

- Pramono. S. 2005. Efek antiinflamasi beberapa tumbuhan umbelliferae. Hayati. 12 (1) : 7-10.
- Prasetyo, H., M. C. Pandaga, 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.
- Rahma, S. 2017. Pengaruh perbedaan suhu pengeringan terhadap kadar vitamin pada tepung wortel (*Daucus carota* L.) grade terendah sebagai sumber belajar biologi. Skripsi Sarjana Pendidikan. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Rusman., B. Gerelt, S. Yamamoto, T. Nishiumi, and A. Suzuki, 2007. Combined effects of high pressure and heat on shear value and histological characteristics of bovine skeletal muscle. Asian Australasian Journal Animal Science. 20 : 1994-1001.
- 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*). Jurnal Gizi dan Kesehatan. 14 (1) : 152-160
- Riyani, A. 2014. Kualitas Fisik dan Sensoris Sosis Daging Ayam dengan Penambahan Ekstrak Wortel Sebagai Pewarna Alami. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Saputra, H. S., dan E. Eldha. 2007. Analisa kandungan kimia dan pemanfaatan bawang tiwai (*Eleutherine americana* Merr) untuk bahan baku industri. Jurnal Riset Teknologi Industri. 1 (1) : 25-33.
- Sharma, K. D., S. Karki, N. S. Thakur, and S. Attri. 2012. Chemical composition, functional properties and processing of carrot. Journal Foot Sci Technology. 49 (1) : 22-32
- Sianturi, R. P., Salam, N. A., dan Indri, J. 2018. Potensi tepung wortel (*Daucus carota* L.) dalam meningkatkan sifat antioksidan dan fisikokimia sweet cream butter. Jurnal Ilmu dan teknologi hasil ternak. 13 (1) : 67-71.
- Simanjuntak, dan Kristina. 2012. Peran Antioksidan Flavonoid Dalam Meningkatkan Kesehatan. FK UPN Veteran Jakarta. Jakarta
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sunanto, N. Suryani, Razak dan D. Suryanto. 2003. Pemanfaatan Lahan Dataran Rendah Dengan Sayuran Organik. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Sulawesi Selatan.
- Sun. T., P. W. Simon, and A. Sherry. 2009. Antioxidant phytochemicals and antioxidant capacity of biofortified carrots (*Daucus carota* L.) of

- various colors. *Journal Agricultural Food Chemistry*. 57 (10) : 4142-4147.
- Syam, J., Irmawaty, dan K. Kasim. 2019. Substitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis* [Parkinson.] Fosber) sebagai filler-binder dalam bakso daging sapi. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 5 (1) : 12-20.
- Timur, L. 2018. Sifat fisik bakso daging sapi dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* Blackie). Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. (Abstr.)
- Tjahjadi., dan S. Frederica. 2013. Karakteristik fisika kimia tepung wortel. *Jurnal UNPAR*. (Abstr.)
- Utami, E. Y., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2015. Pengaruh substitusi daging ayam broiler dengan jamur salju (*Tremella fuciformis*) pada kualitas nugget ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10 (2) : 63–75.
- Ulupi, N., Komariah dan S. Utami. 2005. Evaluasi penggunaan garam dan sodium tripoliphosphat terhadap sifat fisik bakso sapi. *JPPT*. 30 (2) : 88-95.
- Ulyani, A., N. W. Wisaniyasa, I. G. A. Ekawati. 2021. Pengaruh perbandingan daging ayam dan tepung kecambah kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap karakteristik bakso.
- Wibowo, S. 2005. *Pembuatan Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno. F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsih, S., M. Wachid, dan E. A. Saati. 2017. Karakteristik kimia tepung wortel dan stick wortel hasil kreasi pengolahan berbasis wortel oleh kelompok pkk desa tawangsari. *Seminar Nasional dan Gelar Produk*. 616-619.
- Yuanita, L. 2008. Penentuan kadar stpp food grade untuk meningkatkan masa simpan ikan nila tilapia (*Oreochromis niloticus* L.). *Berk Penel Hayati*. 13 : 179-186.