

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., Forrest, J. C., Gerrard, D. E., dan Mills, E. W. 2001. *Principles of Meat Science*. 4th ed. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque, IA.
- Abubakar, E. M. M. 2009. *Efficacy of crude extracts of garlic (Allium sativum Linn.) against nosocomial Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Streptococcus pneumoniae and Pseudomonas aeruginosa. Journal of Medicinal Plants Research*, 3(4).
- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging; Aspek Produksi, Kimia, Biokimia dan Kualitas. Masagena Press, Makassar
- Abustam, E., J.C. Likadja and 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 Pasacasarjana Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang. Badan Penerbit Universitas Diponegoro ISBN: 978- 979-704-746-7.
- Afrisanti, D. W. 2010. Komposisi kimia dan sensoris nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret.
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B. 2016. Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Agritech*, 36 (2): 160-169.
- Alam, N., dan Nurhaeni. 2008. Komposisi kimia dan sifat fungsional pati jagung berbagai varietas yang diekstrak dengan pelarut natrium bikarbonat. *Jurnal Agroland*, 15(2).
- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D., 2011. Analisa Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. 328 hal
- Anjalani, R. 2017. Pengaruh pakan terhadap kandungan lemak tidak jenuh, stabilitas lemak, dan warna daging selama pematangan: review. *Agriveni*. 11(2): 26-32
- AOAC, 1984. Official methods of analysis. Association of Official. Agricultural Chemists. Washington DC.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. 11th ed. Association of Official Analytical Chemists. Washington, DC.
- Arief, R. W., Mustikawati, D. R., dan Asnawi, R. 2020. Karakteristik Mutu Lada Hitam dan Lada Putih dari Beberapa Kabupaten Sentra Lada di Lampung. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNS*, 4(1).

- Arinsarani, D. 2018. Pengaruh jenis ikan dan jenis pengenyal terhadap kualitas bakso ikan. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Armansyah, A., Ratulangi, F. S., Rembet, G. D. G. 2017. Pengaruh Penggunaan Bubuk Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) Terhadap Sifat Organoleptik Bakso Daging Kambing. *Zootec*. 38 (1):93.
- Assadad, L., dan Utomo, B. S. B. 2011. Pemanfaatan garam dalam industri pengolahan produk perikanan. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 6(1).
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Atika, R., Sartini Bayu, E., dan Kardhinata, E. H. 2018. Respons Pertumbuhan dan Produksi Beberapa Varietas Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Dengan Pemberian Giberelin di Lahan salin. *Jurnal Pertanian Tropik e-ISSN*, 5(3).
- Aulawi, T., dan Ninsix, R. 2009. *Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan yang Berbeda*.
- Bahar, B. 2003. Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Bintoro, V. P. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Badan Standarisasi Nasional. 1991. SNI 06-2109-1991. *Sodium tripolifosfat* (STPP) mutu teknis. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K. A., Edwards, G.H. Fleet, dan H. Wooton. 1985. Ilmu Pangan (Terjemahan). Universitas Indonesia. 97-98. Jakarta
- Budiyanto, A dan S. Usmiati. 2009. Pengaruh Enzim Papain Terhadap Mutu Daging Kambing Selama Penyimpanan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Cahyono, A. 2013. Kadar Protein dan Uji Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Komposisi Daging Sapi dan Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) yang Berbeda. [Skripsi]. Surakarta. Fakultas Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Casey, N.H., W.A. Van Niekerk, and E.C. Webb. 2003. *Goats meat*. In: B. Caballero, L. Trugo, and P. Finglass, editors, *Encyclopedia of food sciences and nutrition*. Academic Press, London. p. 2937–2944.
- 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.
- De Man, J. M., 1997. Kimia Makanan. Alih Bahasa: Kosasih P. Institut Teknologi Bandung. Bandung.

- Djaafar, T. F., Mudjisihono, R., dan Rahayu, S. 2000. Teknologi pengolahan sagu (Cetakan Pertama). Kanisius.
- Ekafitri, R dan R. Isworo. 2014. Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein untuk Pangan Darurat. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- El Aqsha, G., Purbowati E dan Al-Baari. 2011. Komposisi Kimia Daging Kambing Kacang, Peranakan Etawah dan Kejobong Jantan pada Umur Satu Tahun (*Meat Chemical Composition of Kacang Goats, Etawah Crossbred Goats and Kejobong Goats Male at One Year Old*). Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Fardiaz, D., Andarwulan, N., Wijaya, H., dan Puspitasari, N. L. 1992. Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan (Petunjuk Laboratorium) (Depdikbud Dirjen Dikti, Ed.). PAU Pangan dan Gizi.
- Fathonah, S., Rosidah, & Karsinah. 2018. Teknologi penepungan kacang hijau dan terapannya pada biskuit. Jurnal Kompetensi Teknik, 10(1), 12–21.
- Genisa, Jalil. Sukendar, Nandi K. Langkong, Jumriah. Abdullah, Nurlaela. 2015. Analog Bakso Sehat Dari Protein Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*). Jurnal AgriTechno Vol. 8, No. 1
- Ginting, E., Utomo J.S., Yulifianti R. 2013. Aneka Produk Olahan Kacang dan Umbi. Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian. 48 hlm. Jakarta
- Hermanianto, J., Andayani, Y., Jurusan, A., Pangan, T., dan Alat, B. 2002. Studi Perilaku Konsumen Dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Preferensi Konsumen Di Wilayah Dki Jakarta. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 13(1).
- Hernawan, U. E., dan Setyawan, A. D. 2003. REVIEW: Senyawa Organosulfur Bawang Putih (*Allium sativum L.*) dan Aktivitas Biologinya. *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, 1(2).
- Hetharia, C., Loppies, Y., Handu, H. 2021. Sifat sensoris bakso pada berbagai level perbandingan daging sapi dan babi. Jurnal Median Vol 13 (1). <http://doi.org/doi.v13i1.191>
- Indriastuti, M. 2012. “Analisi Kualitas Auditor dan *Corporate Governance* Terhadap Manajemen Laba”. Eksistensi (ISSN 2085-2401), Vol. IV, No. 2, Agustus 2012.
- Ivanovic, S., Pavlovic dan Pisinov, B., 2016. *The Quality Of Goat Meat And It Is Impact On Human Health*. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 32(2), pp. 111-122.
- Jayasena, D. D., Ahn, D. U., Nam, K. C., dan Jo, C. 2013. *Flavour chemistry of chicken meat: A review*. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 26(5). <https://doi.org/10.5713/ajas.2012.12619>

- Kartikawati, M., and Purnomo, H. 2019. *Improving meatball quality using different varieties of rice bran as natural antioxidant*. Journal Food Research, 3(1): 79-85.
- Keeton, J. T. 2000. *Formed and emulsion products*. Dalam *Poultry Meat Processing*. <https://doi.org/10.1201/9781420042177.ch12>
- Kementrian Kesehatan, RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Kementrian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Kim, J. S., Nam, K., dan Chung, S. J. 2019. *Effect of nutrient composition in a mixed meal on the postprandial glycemic response in healthy people: A preliminary study*. Nutrition Research and Practice, 13(2). <https://doi.org/10.4162/nrp.2019.13.2.126>
- Komansilan, S., dan Sakul, S. 2017. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat kimia chicken nugget ayam petelur afkir. Zootec, 38(2). <https://doi.org/10.35792/zot.38.2.2018.20322>
- Kusmawati, Aan, H. Ujang, dan E. Evi . 2000. Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I.. Central Grafika. Jakarta.
- Lamusu, D. 2018. Uji sensoris jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1). <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Terjemahan Aminudin Parakasi. UI Press. Jakarta.
- Lestari W. D., S. A. Widati, dan S. E. Widyastutu. 2007. Pengaruh substitusi tepung tapioka terhadap tekstur dan nilai sensoris dodol susu. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Madrugá, M.S., and M.C. Bressan. 2011. *Goat meats: Description, rational use, certification, processing and technical developments*. Small Rumin. Res. 98:39–45.
- Maharani, Y., Hamzah, F., dan Rahmayuni. 2017. Pengaruh perlakuan *Sodium Tripolyphosphate* (STPP) pada pati sagu termodifikasi terhadap ketebalan, transparansi dan laju perpindahan uap air edible film. Jom Fakultas Pertanian, 4(2).
- Malekian, F., M. Khachatryan, M. S. Gebrelul, and J. F. Henson. 2014. *Composition and Fatty Acid Profile of Goat Meat Sausages with Added Rice Bran*. International Journal of FoodScience. 14(1): 1-8
- Maryadi, M., Sutandi, A., dan Agusta, I. 2016. Analisis usaha tani lada dan arahan pengembangannya di kabupaten bangka tengah. Tataloka, 18(2). <https://doi.org/10.14710/tataloka.18.2.76-84>
- Mastuti, R. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Menggoreng Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Kambing Restrukturisasi. Fakultas Pertanian Universitas Samudra Langsa.

- Melia, S., Juliyarsi, dan A. Rosya. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Peternakan*, 7(2): 62-69.
- Mirdhayati, I., Hermanianto, J., Wijaya, C. H. dan Sajuthi, D. 2014. Profil Karkas dan Karakteristik Kimia Daging Kambing Kacang (*Capra aeragus hircus*) Jantan. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*. 19 (1): 26-34.
- Montolalu S, Lontaan N, Sakul S, Mirah AD. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu sensoris bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Zootehnik* 32(5): 158-171.
- Montolalu S, Lontaan N, Sakul S, Mirah AD. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu sensoris bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Zootehnik* 32(5): 158-171.
- Moulia, M. N., Syarif, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., dan Suyatma, N. E. (2018). Antimikroba ekstrak bawang putih. *Pangan*, 27(1).
- Müller, C. P., Madsen, M., Sophanodora, P., Gram, L., dan Muller, P. L. 2002. *Fermentation and Microflora of Plaasom, A Thai Fermented Fish Product Prepared with Different Salt Concentrations. International Journal of Food Microbiology*, 73(1), 61–70.
- Ogbuji, C. A., dan David-Chukwu, N. P. 2016. *Glycemic indices of different cassava food products*.
- Perhimpunan Rumah Sakit Indonesia. 2008. Faktor Lingkungan dan Gaya Hidup Berperan Besar Memicu Diabetes. Pusat Data dan Informasi PERSI.
- Persson, E., Sjöholm, I., dan Skog, K. 2003. *Effect of high water-holding capacity on the formation of heterocyclic amines in fried beefburgers. Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51(15). <https://doi.org/10.1021/jf021089q>
- Pradipta, I. B. Y. V., dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Pramuditya, Galih., dan Yuwono, Sudarminto S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam Sni Dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4 p.200-209*
- Pratiwi. D. A., L. Widajayanti, S. A. Nugraheni. 2020. Penerapan sistem jaminan halal dan kandungan gizi bakso sapi produksi usaha mikro di pasar Rasamala Banyumanik Kota Semarang Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(1): 152-159.
- Prijambudi. O, M. 2014. Karakteristik fisikokimia dan sensoris sosis ayam dengan proporsi kacang merah kukus dan minyak kelapa sawit. Skripsi.

Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.

- Pritacindy, A. P., Supriyadi, S., dan Kurniawan, A. 2017. Uji efektifitas ekstrak bawang putih (*Allium sativum*) sebagai insektisida terhadap kutu rambut (*Pediculus capitis*). *Preventia : The Indonesian Journal of Public Health*, 2(1). <https://doi.org/10.17977/um044v2i125%-9>
- Purnomo, H. 1995. Pengaruh Air Dan Peranannya Dalam Pengawetan Pangan. Edisi 1. Universitas Indonesia (UI-Press).
- Purwanto, P., A. Ali, dan N. Herawati. 2015. Kajian Mutu Gizi Bakso Berbasis Daging Sapi dan Jamur Merang Jurnal SAGU.14(2): 1-8.
- Purwono, dan Hartono, R. 2005. Kacang Hijau. Penebar Swadaya.
- Putri, A. F. E. 2009. Sifat Fisik dan Sensoris Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Hal 40
- Rahmah, L. dan N. A. Choiriyah. 2021. Peningkatan nilai gizi dan sifat fisik bakso ayam dengan substitusi kulit buah naga dan jamur tiram. *Agritekno*. 10(2): 125-132.
- Rakhmawati, E. D. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*) Terhadap Kualitas Kimia dan Tingkat Kesukaan Bakso Daging Ayam Broiler. [Skripsi]. Surakarta. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Ranken, M. D. 2000. *Water Holding Capacity of Meat and Its Control Them. And inc.*
- Riadi E. 2014. Metode Statistika: Parametrik dan Non-Parametrik. Tangerang: Pustaka Mandiri.
- Rimbawan dan Siagian, A. 2004. Indeks Glikemik angan. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Risti, Y dan Rahayani, A. 2013. Pengaruh penambahan telur terhadap kadar protein, serat, tingkat kekenyalan dan penerimaan mi basah bebas gluten berbahan baku tepung komposit. (tepung komposit: tepung mocaf, tapioka dan maizena). *Jurnal of Nutrition College*. 2 (4) : 696-703
- Rohaya, S., Husna, N. El, dan Bariah, K. 2013. Penggunaan Bahan Pengisi Terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan *Application of Filler Based on Quality of Vegetarian Nugget From Tofu* and. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(1).
- Saade, E. dan Aslamyeh, S. 2009. Uji Fisik dan Kimiawi Pakan Buatan untuk Udang Windu *Panaeus monodon* Fab. yang Menggunakan Berbagai Jenis Rumput Laut Sebagai Bahan Perekat. *Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan*. Vol. 19. Agustus 2009:107-115.

- Salima, Jeanna. 2015. *Antibacterial Activity of Garlic (Allium sativum L.) on Multi-Drug Resistant. J Majority*, 4(2).
- Santoso, H. B. 2000. *Bawang Putih* (12 ed.). Kanisius.
- Sari, H. A., dan Widjanarko, S. B. 2015. Karakteristik kimia bakso sapi (kajian proporsi tepung tapioka: tepung porang dan penambahan NaCl). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 784–792.
- Schönfeldt, H.C., R.T. Naude, W. Bok, S.M. van Heerden, L. Swoden, and E. Boshoff. 1993. *Cooking and juiciness related quality characteristics of goat and sheep meat*. *Meat Sci.* 34:381–394.
- Schönfeldt, H.C., R.T. Naude, W. Bok, S.M. van Heerden, R. Smit, and E. Boshoff. 1993. *Flavour and tenderness related quality characteristics of goat and sheep meat*. *Meat Sci.* 34:363–379.
- Sede, V. J., Mamujaja, C. F., dan Djarkasi, G. S. S. 2015. Kajian Sifat Fisik Kimia Beras Analog Pati Sagu Baruk Modifikasi HMT (Heat Moisture Treatment) dengan Penambahan Tepung Komposit. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(2).
- SNI. 2014. *Bakso Daging*. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta
- Soeparno, 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Penerbit Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. Badan Standar Nasional Indonesia. 06. 3735. 1995. *Mutu dan Cara Uji Gelatin*. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sofyan, I. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan *Sodium Tripholy Phosphate* ($\text{Na}_5\text{F}_3\text{O}_{10}$) terhadap Karakteristik Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 25–36.
- Srinivasan, K. (2007). *Black pepper and its pungent principle-piperine: A review of diverse physiological effects*. Dalam *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (Vol. 47, Nomor 8). <https://doi.org/10.1080/10408390601062054>
- Sujarwanta, R. O., Beya, M.M., Utami, D., Jamhari, J., Suryanto, E., Agus, A., Smyth, H.E., dan Hoffman L.C. 2021. Rice Bran Makes a Healthy and Tasty Traditional Indonesian Goat Meatball, 'Bakso'. *Journal Foods* 2021,10,1940.
- Sundari, D., Almasyhuri, Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Jakarta Pusat: Media Litbangkes. Vol. 25 No. (4) Hal: 235-242
- Suparthana, I. putu, Putra, I. N. K., dan Wisaniyasa, N. W. 2017. Aplikasi pati talas kimpul termodifikasi secara HMT (Heat Moisture Treatment) pada pembuatan bakso ayam. *Scientific Journal of Food Technology*, 3(2).

- Susiwi, S. 2009. Penilaian Sensoris (Handout). Universitas Pendidikan Indonesia, Ki 531.
- Syam, J., Irmawaty, I., dan Kasyim, K. 2019. Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis* [Parkinson.] Fosber) sebagai *Filler-Binder* dalam Bakso Daging Sapi. *Jurnal Ilmu Dan Industri Peternakan* , 5(1), 12-20.
- Syamsir, E., Purwiyatno, H., Dedi, F., Nuri, A., dan Feri, K. 2012. Karakteristik Tapioka dari Lima Varietas Ubi Kayu (*Manihot utilisima* Crantz) Asal Lampung. *Jurnal Agrotek* 5(1): 93-105.
- Tiven, N.C., Suryanto, E., Rusman. 2007. Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Kambing dengan Bahan Pengenyal yang Berbeda. *Jurnal Agritech* vol. 27 (1).
- Triyono, Agus. 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). Seminar.
- Tshabalala, P.A., P.E. Strydom, E.C. Webb, and H.L. De Kock. 2003. *Meat quality of designated South African indigenous goat and sheep breeds*. *Meat Sci.* 65(1):563–570.
- Tuminah, S. 2010. Efek perbedaan sumber dan struktur kimia asam lemak jenuh terhadap kesehatan. Pusat Penelitian 36 dan Pengembangan
- Utafiyani, Ari Yusasrini, N. L., dan Ekawati, I. G. A. 2018. Pengaruh perbandingan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan terigu terhadap karakteristik bakso analog. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(1). <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i01.0%2>
- Wibowo, S. 2005. Pembuatan Bakso Daging dan Bakso Ikan. Penebar Swadaya.
- Widati S. A., S. E. Widyastuti, Rulita, dan S.M. Zenny. 2010. The effect of addition tapioca starch on quality of chicken meatball chips with vacuum frying method. *Jurnal Ilmu Peternakan*, 21(2): 11-27.
- Widayat, D. 2011. Uji kandungan boraks pada bakso (Studi pada warung bakso di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember). [Skripsi]. Jember. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember. Hal.19
- Widhaswari, V. A dan W. D. R. Putri. 2014. Pengaruh Modifikasi Kimia Dengan STPP Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 121-128.
- Widyaningsih, T. D., dan Murtini, E. S. 2006. Alternatif pengganti formalin pada produk pangan. *Trubus Agrisarana*.
- Wild, S., Roglic, G., Green, A., Sicree, R., dan King, H. 2004. *Global Prevalence of Diabetes: Estimates for the year 2000 and projections for 2030*. *Diabetes Care*, 27(5). <https://doi.org/10.2337/diacare.27.5.1047>

- Winarno, F. G. 2004. Kimia pangan dan Gizi. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia.
- Woo, K. S., dan Seib, P. A. 2002. Cross-linked resistant starch: Preparation and properties. *Cereal Chemistry*, 79(6).
<https://doi.org/10.1094/CCEM.2002.79.6.819>
- Yunarni. 2012. Studi Pembuatan Bakso Ikan dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lam*). Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Zuhra, C. F. 2006. *Flavor (Citarasa)*. Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara.
- Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca*) terhadap Daya Terima Kue Donat. biomedis dan farmasi. *Bulletin Penelitian Kesehatan*. 38 (1): 43-45.