

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, H. B. Hedrick, M. D. Judge, dan R. A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. Freeman and Company. San Fransisco.
- Adicandra, R. M dan T. Estiasih. 2016. Beras analog dari ubi kelapa putih (*Dioscorea alata* L.): kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 383-390.
- Afid, M. D., dan T. Nurmasitoh. 2016. Efek konsumsi daging kambing terhadap tekanan darah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 10(1): 28-32.
- Afifah, D. N., L. N. I., Sari, D. R. Sari, E. Probosari, H. S. Wijayanti, dan G. Anjani. 2020. Analisis kandungan zat gizi, pati resisten, indeks glikemik, beban dan daya terima *cookies* tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca*) termodifikasi enzimatis dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 9(3): 101-107.
- Alafif, M. A. 2015. Karakteristik Pati Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L) dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pembuatan Puding Susu. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ali, N. M., Wadli, dan M. Hasdar. 2023. Pengaruh kombinasi bakso daging ikan lele dan daging ayam dengan penambahan enzim transglutaminase. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*. 3(1): 3(1): 16-24.
- Aminah dan Wikanastri. 2012. Karakteristik kimia tepung kecambah sereal dan kacang-kacangan dengan variasi blanching. Program Studi S1 Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Anaeto, M., J. A. Adeyeye, G. O. Chioma, A. O. Olarinmoye, dan G. O. Tayo. 2010. Goat products: Meeting the challenges of human health and nutrition. *Agriculture and Biology Journal of North America*. 1(6): 1231-1236.
- 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*). *FishtechH Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2): 134-145.
- Anindyajati, M. P., B. Dwiloka, dan A. N. Al-Baarri. 2022. Kekenyalan, kadar lemak, kadar protein dan mutu hedonic bakso daging kalkun (*Meleagris gallopavo*) berdasarkan potongan komersial karkas. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(2): 42-48.
- 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. *Ziraa'ah*. 45(1): 38-44.

- Arief, H. S., Y. B. Pramono, dan V. P. Bintoro. 2012. Pengaruh *edible coating* dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air, dan aktivitas air bakso sapi selama masa penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*. 1(2): 100-108.
- Arief, R. W., D. R. Mustikawati, dan R. Asnawi. 2020. Karakteristik mutu lada hitam dan lada putih dari beberapa kabupaten sentra lada di Lampung. *Seminar Nasional Dies Natalis UNS*. 4(1): 111-116.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh Substitusi Tahu dan Jenis Binder Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Bakso Sapi. Skripsi Sarjana Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Atkinson, F. S., K. Foster-powell, dan J. C. Brand-Miller. 2008. International table of glycemic index and glycemic load values. *Diabetes Care*. 31(12): 2281-2283.
- Aulawi, T. dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengenyal dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6(2): 44-51.
- Badan Pusat Statistik. 2016. Panen Kacang Hijau menurut Provinsi 2013-2015. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2019-2022. Produksi Daging Kambing Menurut Provinsi (Ton). Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Rata-rata Konsumsi Per Kapita Seminggu Menurut Kelompok Daging per Kabupaten/Kota (Satuan Komoditas). Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Rata-rata Konsumsi Per Kapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan dan Minuman Jadi. Jakarta.
- Bahtiar, E. Abustam, dan K. Kiramang. 2014. Pengaruh konsentrasi asap cair dan lama penyimpanan terhadap daya ikat air dan daya putus daging. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 1(3): 191-200.
- Basuki, E. K., R. Yulistiani, dan R. Hidayat. 2013. Kajian substitusi tepung tapioka dan penambahan gliserol monostearat pada pembuatan roti tawar. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(1): 125-137.
- Bulkaini, R. Mastuti, B. R. D. Wulandari, Maskur, dan D. Kisworo. 2020. Karakteristik fisik sosis daging ayam petelur afkir dengan penambahan tepung tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 6(2): 96-102.
- Choiriyah, N. A. dan L. Rahmah. 2022. Peran kulit buah naga dan jamur tiram terhadap peningkatan mineral dan mikrostruktur bakso ayam. *TEKNOTAN*. 16(1): 55-60.

- Dewi, K. L., D. E. Aulina, F. Wulandari, dan S. Maharani. 2022. Modifikasi pati dengan fermentasi (*S. cerevisiae*) pada tepung pisang, tepung ubi ungu, dan tepung ketan hitam. *EDUFORTECH*. 7(2): 166-183.
- 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.
- Dipertapa. 2022. Mengenal Kacang Hijau. Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Kulon Progo. Yogyakarta. Dapat diakses di: <https://pertanian.kulonprogokab.go.id/detil/1081/mengenal-kacang-hijau> (diakses pada tanggal 10 Juli 2023)
- Duran, A dan Ö. Ö. Özbaş. 2018. Production of low-fat high-fiber meatballs. *Journal of Scientific and Engineering Research*. 5(4): 150-155.
- Falahudin, A. 2013. Kajian kekenyalan dan kandungan protein bakso menggunakan campuran daging sapi dengan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. 1(2): 1-9.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum Jurnal Sains dan Teknologi*. 1(1): 39-45.
- Hadju, R. dan W. Ma'ruf. 2006. Pengaruh penggunaan beberapa jenis *filler* terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak bakso daging kambing. *Jurnal Zootek*. 23(4): 114-119.
- Hakim, U. N., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2013. Pengaruh penambahan tepung garut (*Maranta arundinacea*) terhadap kualitas fisik dan organoleptik nugget kelinci. *Jurnal Ilmu dan Teknologi hasil Ternak*. 8(2): 9-22.
- Hatammi, R. Y. 2020. Modifikasi *Snack* untuk Penderita Diabetes Mellitus di RSUD Prof. Dr. Margono. Soekarjo. Tugas Akhir Ahli Madya Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi. Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hetharia, C., Y. Loppies, dan H. Handu. 2021. Sifat organoleptik bakso pada berbagai rasio perbandingan daging sapi dan babi. *Median*. 13(1): 15-23.
- Hikmatulloh, E., E. Lasmanawati, dan T. Setiawati. 2017. Manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada pengolahan makanan Indonesia siswa SMKN 9 Bandung. *Jurnal Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*. 6(1): 42-50.
- Hustiany, R. 2016. Reaksi Maillard: Pembentukan Citarasa dan Warna pada Produk Pangan. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.

- Ijioma, B.C., N. C. Ihediohanma, D. C. Okafor, C. E. Ofoedu, and C. N. Ojimba. 2016. Physical, chemical, and sensory attributes of tapioca grits from different cassava varieties. *Asian J. Agric. Food Sci.* 4: 46–53.
- Imam, R. H., M. Primaniyarta, dan N. S. Palupi. Konsistensi mutu pilus tepung tapioka: identifikasi parameter utama penentu kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan.* 1(2): 91-99.
- Indrayati, F., R. Utami, dan E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit putih (*Kaempferia rotunda*) pada *edible coating* terhadap stabilitas warna dan pH *fillet* ikan patin yang disimpan pada suhu beku. *Jurnal Teknosains Pangan.* 2(4): 25-31.
- Irianto, H.E. dan S. Giyatmi. 2009. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan.* Penerbit Universitas Terbuka, Jakarta.
- Irmawaty. 2016. Uji organoleptik bakso daging ayam dengan *filler* tepung sagu (*Metroxylon sago robb*) pada konsentrasi berbeda. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan.* 3(1): 182-193.
- Ivanovic, S., I. Pavlovic, dan B. Pisinov. 2016. The quality of goat meat and its impact on human health. *Biotechnology in Animal Husbandry.* 32(2): 111-122.
- Jayani, U., Dasir, dan Idealistuti. 2017. Kajian penggunaan tepung tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz.) dan jenis ikan terhadap sifat sensoris pempek. *EDIBLE.* 6(1): 59-62.
- Jalil, A. 2004. *Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Itik Dengan Macam dan Imbangan Filler Yang Berbeda.* Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Jusuf, A. A. 2009. *Bagian Histologi.* Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kasih, N. S., A. Jaelani., dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH, susut masak dan organoleptik. *J. Mend Sains* 4 (2): 154-159.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Hasil utama Riskesdas 2018. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Khairunnisa, N. Harun, dan Rahmayuni. 2019. Pemanfaatan tepung talas dan tepung kacang hijau dalam pembuatan *flakes*. *SAGU.* 17(1): 19-28.
- Khotimah, K. dan E. S. Hartatie. 2013. Kualitas fisika kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Cucurbita moschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak.* 13(1): 35-38.

- Kramlich, W. E., A. M. Pearson, dan F. W. Tauber. 1973. Processed meat. The AVI Publishing Company. Westport.
- Kuntoro, B., R. R. A. Maheswari, dan H. Nuraini. 2013. Mutu fisik dan mikrobiologi daging sapi asal rumah potong hewan (RPH) Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 10(1): 1-8.
- Kusnadi D. C., V. P. Bintoro, dan A. N. Al-Baari. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2): 28-31.
- Kurniasih. 2008. Histologi Ikan. Apresiasi Balai Uji Standar Karantina Ikan. Pusat Karantina Ikan. Jakarta.
- Kurniawan, C. 2021. Karakteristik produk emulsi daging dengan pemanfaatan lemak abdominal ayam. *Buletin Profesi Insinyur*. 4(1): 38-42.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari, dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris, dan kadar kolesterol nugget ampela dengan imbalan *filler* tepung mocaf yang berbeda. 2012. *Buletin Peternakan*. 36(1): 19-24.
- Larasati, K., Patang, dan Lahming. 2017. Analisis kandungan kadar serat dan karakter sosis tempe dengan fortifikasi karagenan serta penggunaan tepung terigu sebagai bahan pengikat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3(1): 66-77.
- Lestari, E., M. Kiptiah, dan Apifah. 2017. Karakterisasi tepung kacang hijau dan optimasi penambahan tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue Bangka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. 4(1): 20-34.
- Maharani, Y., F. Hamzah, dan Rahmayuni. 2017. Pengaruh perlakuan *sodium tripolyphosphate* (STPP) pada pati sagu termodifikasi terhadap ketebalan, transparansi, dan laju perpindahan uap air *edible film*. *JOM FAPERTA*. 4(2): 1-11.
- Mardesci, H dan Imaryana. 2021. Karakteristik organoleptik bakso ikan gabus dengan penambahan pati jagung dan tepung tapioka. *MARINADE*. 4(1): 16-23.
- Meat and Livestock Australia. 2018. Market Snapshot: Goat Meat, Meat & Livestock Australia. Dapat diakses di: [Meat and Livestock Australia](#) (diakses pada tanggal 6 September 2022)
- Meilissa, R. 2015. Pengaruh substitusi tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap mutu organoleptik dan kadar serat bakso ayam. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Meutia, Y. R., I. Susanti., dan N. C. Siregar. 2019. Uji stabilitas warna hasil kopigmentasi asam tanat dan asam sinamat pada pigmen Brazilian asal kayu secang (*Caesalpinia sappan* L). *Jurnal Warta IHP*. 36(1): 30-39.

- Miranti, I. P. 2010. Pengolahan Jaringan Untuk Hewan Coba. Media Medika Muda. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Montes, S. S., L. M. Rodrigues, R. C. V. Cardoso, G. P. Camiloto, and R. S. Cruz. 2015. Tapioca and rice flour cookies: technological, nutritional, and sensory properties. Cienc Agrotec Lavras. 39(5): 514-522.
- Montolalu, S., A. Lontaan, S. Sakul, dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas L*). Jurnal Zootek. 32(5): 1-13.
- Moulia, M. N., R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum dan N. E. Suryatma. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. Jurnal Pangan. 27 (1):55-66
- Muchtadi, T. dan F. Ayustaningwarno. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Mustafa, A. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. Argointek. 9(2): 127-133.
- Nasaruddin, M., S. P. Utama, dan A. Andani. 2015. Nilai tambah pengolahan daging sapi menjadi bakso pada usaha Al-Hasanah di Kelurahan Rimbo Kedui Kecamatan Seluma Selatan. AGRISEP. 14(1): 85-96.
- Nugroho, H. C., U. Amalia, dan L. Rianingsih. 2019. Karakteristik fisiko kimia bakso ikan curah dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. Jurnal Ilmu dan teknologi Perikanan. 1(2): 47-55.
- Phatare, P., U. Opara, dan F. Al-Said. 2013. Colour measurement and analysis in fresh and processed food. Journal of Food Bioprocess Technology. 6.
- Pradipta, I. B. Y. V. dan W. D. R. Putri. 2015. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(3): 793-802.
- 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, Rusman, Setiyono, Jamhari, dan Utami. 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. 653-663.
- Purwono, M. H. 2012. Kacang Hijau. Swadaya. Jakarta.

- Rahayu, I.D., Sutami, dan E.S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BPT) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. Jurnal Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. 13:69-74
- Ratnasari, D dan Yuniarta. 2015. Pengaruh tepung kacang hijau, tepung labu kuning, margarin terhadap fisikokimia dan organoleptik biskuit. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4): 1652-1661.
- Rembet, G. D. G., J. A. D. Kalele, M. R. Tinangon, S. Lasama, dan A. Yelnetty. 2023. Pengaruh penambahan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L) terhadap sifat fisik dan organoleptik es krim. Zootec. 43(1): 7-15.
- Rusman. 2012. Pengolahan Daging Sapi. Citra Aji Parama. Yogyakarta.
- Romiyadi dan I. P. Putri. 2017. Designing and manufacturing of meat grinding and meatball dough blending machine. Jurnal Teknik Mesin. 7(1): 14-18.
- 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. 2(1): 14-20.
- Royani, F. 2012. Substitusi Tepung Kacang Hijau Pada Produk Brownies Roll Cake, Pound Cake Dan Fruit Cake. Proyek Akhir. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sampurna, H. D. 2017. Pengaruh Penambahan Wortel Mentah Dan Matang Terhadap Kualitas Fisik Dan Mikrostruktur Bakso Ayam. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sari, A. 2016. Pengaruh penambahan paprika (*Capsicum annum* var. Grossum) pada pembuatan sosis ayam terhadap daya terima konsumen. Thesis. Universitas Negeri Jakarta, Jakarta.
- Sembor, S. M., H. Liwe, N. N. Lontan, dan M. R. Imbar. 2021. Karakteristik fisiko kimia salami ayam petelur afkir menggunakan tepung sorgum (*Sorghum bicolor* L.) sebagai bahan pengisi (*filler*). Zootec. 41(2): 379-388.
- Setyaningsih, M. 2022. Pengaruh Substitusi *Filler* Dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Kualitas Fisik Dan Mikrostruktur Nugget Daging Kelinci. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Siagan, R. A. 2004. Faktor-faktor yang mempengaruhi indeks glikemik pangan, indeks *glikemik* dan beban glikemik beberapa jenis pangan indeks glikemik pangan: Cara mudah memilih pangan yang menyehatkan. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Sitanggang, F. A., M. Maksum Machfoedz, dan M. A. F. Falah. 2022. Comparison of color quality measurement using chromameter and image processing for dehydrated strawberry products. *Proceedings of the 2nd International Conference for Smart Agriculture, Food, and Environment*. 4-17.
- Soedirga, L. C., M. Cornelia, dan J. Fernaldo. 2022. Karakteristik fisikokimia *nugget* nabati berbasis kacang arab dan akar lotus dengan variasi jenis *filler*. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 6(2): 120-136.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Machine Vision Press. Bogor.
- Soekarto, S. T. 2020. *Teknologi Hasil Ternak*. IPB Press. Bogor.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- 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*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan*. 15(1): 1-7.
- Sriyani, N. L. P., I. N. A. Tirta, S. A. Lindawati, dan I. N. S. Miwada. 2015. Kajian kualitas fisik daging kambing yang dipotong di RPH tradisional Kota Denpasar. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 18(2): 48-51.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. *Sodium tripolifosfat (STPP) mutu teknis*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. *Syarat Mutu Tepung Tapioka*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. *Bakso daging*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suantika, Rikma, L. Suryaningsih, dan J. Gumilar. 2017. Pengaruh lama perendaman dengan menggunakan sari jahe terhadap kualitas fisik (daya ikat air, keempukan, dan pH) daging domba. *Jurnal Ilmu Ternak*. 17(2): 67-72.
- Sudjatinah dan C. H. Wibowo. 2017. Perbedaan pengaruh pemberian angkak dalam pembuatan sosis ayam terhadap sifat fisik dan orlab. *Jurnal Rekayasa dan teknologi*. 2017. 13(2): 65-71.

- Suhartini, T. dan Hadiatmi. 2011. Keragaman karakter morfologis garut (*Maranta arrundinacea*). Buletin Plasma Nutfah. 17(1): 12-18
- Sujarwanta, R. O., M. M. Beya, D. Utami, Jamhari, E. Suryanto, A. Agus, H. E. Smyth, and L. C. Hoffman. 2021. Rice bran makes a healthy and tasty traditional Indonesian goat meatball 'Bakso'. Foods MDPI. 10: 1-15.
- Sujarwanta, R. O., Rusman, dan Setiyono. 2012. Karakteristik fisik, kimia, sensoris, dan kandungan b-karoten bakso yang terbuat dari kombinasi daging sapi dan daging ayam petelur afkir dengan penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus*). Buletin Peternakan. 36 (2): 103-112.
- Soenarno, M. S., M. Arifin, I. Komala, M. A. Ardat, dan D. Murtini. 2023. Pengaruh substitusi tepung garut sebagai bahan pengisis terhadap kualitas fisik dan organoleptik sosis daging sapi. Prosiding Seminar nasional Peternakan: Strategi Sub Sektor Peternakan Untuk Menghadapi Isu Resesi Global Tahun 2023. 82-87.
- Surtijono, S. E., I. Wahyuni, dan A. D. Mirah. 2015. Kajian sifat fisik dan organoleptik penggunaan beberapa jenis *filler* terhadap sosis daging babi. Jurnal LPPM Bidang Sains dan Teknologi. 2(1): 103-110.
- Tiven, N. C. 2007. Pengaruh jenis daging dan bahan pengenyal yang berbeda terhadap kualitas organoleptik dan mikrostruktur bakso. Seminar Nasional "Akselerasi Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi Mendukung Ketahanan Pangan di Wilayah Kepulauan". Universitas Pattimura. Ambon.
- Tiven, N. C. dan T. M. Simanjorang. 2020. Kualitas bakso daging kambing yang diberi bahan pengenyal alami, sintetis, dan terlarang. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VII. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman.
- Tomasevic, I., V., Tomovic, P. Ikonc, J. M. L. Rodriguez, F. J. Barba, I. Djekic, I. Natasijevic, S. Stajic, dan D. Zivkovic. 2019. Evaluation of poultry meat colour using computer vision system and colourimeter: Is there a difference. British Food Journal. 121(5): 1078-1087.
- Triyastuti, M. S., M. Djaeni, D. D. Kaligis, N. M. Tumanduk, F. J. Ticoalu, dan F. Wowiling. 2022. Sanitasi dan higiene pada proses pengolahan bakso tuna di Poklaksar Lemadang. Aurelia Journal. 4(1): 79-85.
- Ulupi, N., Komariah, dan S. Utami. 2005. Evaluasi penggunaan garam dan sodium tripoliphosphat terhadap sifat fisik bakso sapi. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan. 30(2):88-95.
- United State Department of Agriculture. 2001. Nutrient database for Standard Reference, release 14. Government Printing Office. Washington DC.

- Usmiati, S. dan Komariah. 2007. Karakteristik bakso daging kerbau dari berbagai bagian karkas dan tingkat tepung tapioka. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 12(5): 284-295.
- Usmiati, S. dan Miskiyah. 2006. Sifat fisikokimia dan sensori bakso kerbau dari berbagai jenis daging karkas dan bahan pengisi. Jurnal Pascapanen. 3(1): 33-40.
- Wahyuni, D., F. Yosi, dan G. Muslim. 2019. Kualitas sensoris daging kambing yang dimarinasi menggunakan larutan mentimun (*Cucumis sativus* L). Jurnal Peternakan Sriwijaya. 8(1): 14-20.
- 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.
- Webb, E. C. 2014. Goat meat production, composition, and quality. Animal Frontiers. 4(4): 33-37.
- Winarno, F. G. 2007. Kimia dan Pangan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Windiharja, D. F. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Pati Garut terhadap Keempukan, Kadar Air, Daya Ikat Air, Warna dan pH Bakso Daging Kuda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wirawan, Y., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2016. Pengaruh penambahan pati biji durian (*Durio zibethinus* Murr) terhadap kualitas kimia dan organoleptik bakso ayam. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK). 11(1): 52-57.
- Yanti, S., N. Wahyuni, dan H. P. Hastuti. 2019. Pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap karakteristik bolu kukus berbahan dasar tepung ubi kayu (*Manihot esculenta*). Jurnal Tambora. 3(3): 1-10.
- Yulia, R., E. Purwati, Juliani, Yuslinaini, dan T. Makmur. 2022. Pengaruh lama perendaman dan konsentrasi asap cair tempurung kelapa terhadap kadar air, abu, dan pH dari bakso ikan tongkol. Serambi Journal of Agricultural Technology. 4(1): 33-39.
- Zahiruddin W., A. C. Erungan, dan I. Wiraswanti. 2008. Pemanfaatan karagenan dan kitosan dalam pembuatan bakso ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) pada penyimpanan suhu dingin dan beku. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. 9(1): 40-52.
- Zainuri, K. S., Zakaria, dan A. Tamrin. Palatabilitas dan sifat fisikokimia bakso ikan puleng menggunakan bahan pengisi tepung tapioka dan sagu. Media Gizi Pangan. 9(1): 63-68.

- Zhang, W. Q., H. W. Wang, Y. M. Zhang, dan Y. X. Yang. 2007. Effect of resistant starch of insulin resistance of type 2 diabetes mellitus patients. *Chinese Journal of Preventive Medicine*. 41(2): 101-104.
- Zurriyati. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*. 8(2): 49-57.