

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle. E. D., J. C. Forrest., D. E. Gerrard., dan E. W. Mills. 2001. Principles of Meat Science 4th Edit. W. H. Freeman and Company. San Fransisco
- Afifah, D. N., L. N. I. Sari., E. Probosari., H. S. Wijayanti., dan G. Anjani. 2020. Analisis kandungan zat gizi, pati resisten, indeks glikemik, beban glikemik, 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
- Ahmadi, K., A. Afrila., dan W. I. Adhi. 2007. Pengaruh jenis daging dan tingkat penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap kualitas bakso. Buana Sains. 7(2) : 139-144
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gedia Pustaka Utama. Jakarta
- Aminah, S., dan H Wikanastri. 2012. Karakteristik kimia tepung kecambah serelia dan kacang-kacangan dengan variasi *blanching*. Prosiding Seminar Nasional & Internasional. 209-217
- Anonim. 2014. *Standar Nasional Indonesia 01-3818 tentang bakso daging sapi*
- Anonim. 2015. *Standar Nasional Indonesia 06-2109 tentang Sodium Tripolyphosphat*
- Anonim. 2018. *Badan Pusat Statistik tentang produksi kacang hijau*
- Anonim. 1995. *Standar Nasional Indonesia 01-3728 tentang tepung kacang hijau*
- Aprita, 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
- Arief, R. W., D. R. Mustikawati., dan R. Asnawi. 2020. Karakteristik mutu lada hitam dan lada putih dari beberapa kabupaten sentra lada di Lampung. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agribisnis UNS. 4(1) : 111-116
- Ariyani, M., H. Syahrumsyah., dan S. Agustin. 2019. Pengaruh formulasi daging kelinci dan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) terhadap sifat kimia dan organoleptik bakso. Jurnal Tropical Agrifood. 1(1): 1-8
- Arnyke E. V. D., D. Rosyidi., dan L. E. Radiati. 2014. Peningkatan potensi pangan fungsional naget daging kelinci dengan substitusi *wheat bran*, *pollard*, dan rumput laut. Jurnal Ilmu – Ilmu Peternakan. 24(1) : 56-71

- Arrosyid, F., B. Yudhistira., dan W. Atmaka. 2018. Kajian karakteristik kimia, fisik, dan sensoris keripik simulasi berbahan dasar ikan bandeng (*Chanos chanos*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata* L.) sebagai makanan ringan sumber protein. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. IC(2): 99-110
- Arysanti, R. D., Sulistiyani., dan N. Rohmawati. 2019. Indeks glikemik, kandungan gizi, dan daya terima puding ubi jalar putih (*Ipomoea batatas*) dengan penambahan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Amerta Nutrition. 3(2): 107-113
- Astarini, F., B. Sigit., dan D. Praseptianga. 2014. Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia *flakes* komposit dari tepung tapioka, tepung konjac (*Amorphophallus oncophyllus*) dan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.). Jurnal Teknosains Pangan. 3(1): 106-114
- Awaliah, R., S. Yanto., dan A. Sukainah. 2017. Analisis sifat fisiko kimia nugget rajungan (*Portunus pelagicus*) dengan berbagai jenis tepung sebagai bahan pengisi. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 3: 148-155
- Baetillah, D. N., F. Mona., F. R. Nur. D. Maryati., dan G. Mulus. 2022. Dimsum ikan bandeng dan tepung kacang hijau sebagai makanan selingan tinggi protein dan zat besi bagi remaja putri. Jurnal Gizi dan Dietetik. 1(2): 94-102
- Belitz, H. D. 1987. *Food Chemistry 2nd Edition*. Springer Verlag. New York
- Bizkova, Z.E., dan Tumova. 2010. *Physical Characteristic of Rabbit Meat*. Scientia Agriculturae Bohemica. 4: 236-241
- Brahmantiyo, B., Priyono., dan R. Rosartio. 2016. Pendugaan jarak genetik kelinci (Hyla, Hycle, Hyclex, Rex, dan Satin) melalui analisis morfometrik. Jurnal Veteriner. 17(2): 226-234
- Briliansari, D. A. B., Prijadi., dan A. F. Nugroho. 2016. Pengaruh pemberian kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) terhadap pencegahan peningkatan kadar glukosa darah pada tikus (*Rattus novergicus*) galur Wistar bunting. Majalah Kesehatan FKUB. 3(1): 25-32
- 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
- Chalisty, V. D., N. Nuraeni., A. F. Qohar., dan A. Fajri. 2023. Sifat fisik dan sensorik bakso yang dibuat dari daging kelinci yang berbeda. Jurnal Prog Studi Peternakan. 3(1): 1-9

- Chrysostomus, H. Y., T. A. Y. Foenay., dan T. N. I. Koni. 2020. Pengaruh berbagai aditif terhadap kandungan serat kasar dan mineral silase kulit pisang kepok. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. 10(2): 91-97
- Dalle, Z. A. 2002. Perception of rabbit meat quality and major factors influencing the rabbit carcass and meat quality. *Livestock Production Science*. 75(1) : 11-32
- Debora, F., Susilawati., F. Nurainy., dan S. Astuti. 2023. Formulasi tepung kacang merah dan tapioka terhadap sifat fisikokimia dan sensori bakso analog jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal AgroIndustri Berkelanjutan*. 2(1): 10-22
- De Man., dan M. John. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung. ITB
- Devendra, C, dan M. Burns. 1994. *Produksi Daging Daerah Tropis*. IDK. Karya Putra. Bandung
- Dodd, H., S. Williams., R. Brown., dan B. Venn. 2011. Calculating meal glycemic index by using measured and published food values compared with directly measured meal glycemic index. *Am J Clin Nutr*. 993-996
- Elisabeth, D.A.A., Sutrisno, Riyanto, S.A., Kuntastyuti, H., dan Rozi, F. 2021. Kemampuan Daya Saing Kacang Hijau di Tingkat Usahatani pada Lahan Salin (Studi Kasus di Desa Gesik Harjo Kecamatan Palang Kabupaten Tuban). *Buletin Palawija*. 19(2): 93-101
- Falahudin, A. 2013. Kajian kekenyalan dan kandungan protein bakso menggunakan campuran daging sapi dengan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *AGRIVET*. 1(2): 1-9
- Farida, A., K. Effendi., dan Syahriadi. 2012. Kualitas bakso kelinci pada rigormortis yang berbeda dengan penambahan tepung kanji dan tepung sagu. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 12(1): 277-286
- Faturohman, T., A. Susilo., dan Mustakim. 2018. Pengaruh penggunaan tepung yang berbeda terhadap tekstur, kadar protein, kadar lemak, dan organoleptik pada bakso daging kelinci. *MaduRanch*. 3(1): 29-34
- Firahmi, N., S. Dharmawati., dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum Sains dan Teknologi*. 1(1): 39-45
- Forrest, J. C., E. D. Aberle., H. B. Hendrick., M. D. Judge., dan R. A. Markell. 1975. *Principle of Meat Science*. W. H. Freeman and Co. San Fransico
- Freshily, V. I. 2017. *Aplikasi Serbuk Daun Salam dengan Penambahan Karagenan Sebagai Pengawet dan Pengehyal pada Bakso*. Skripsi Sarjana Biologi, Fakultas Teknobiologi, Yogyakarta.

- Hairunnisa, O., E. Sulistyowati, dan D. Suherman. 2016. Pemberian kecambah kacang hijau terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 11: 39-47
- Handayani, T., dan I. Wahyudi. 2018. Uji pH, kadar air dan mutu mikrobiologi bakso di Kota Padang. *Jurnal Katalisator*. 3(1): 61-70
- Haq, A. N., D. Septinova., dan P. E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(3) : 98-103
- Haryuning, B. R. Y., N. Hamidah., dan Y. I. Setyaningrum. 2019. Pemanfaatan kedelai dan apel malang untuk pembuatan *snack bar* : kajian kadar lemak dan kadar karbohidrat. *Aceh Nutrition Journal*. 4(2): 117-122
- Herawati, E., dan M. Royani. 2019. Pengaruh penambahan molases dan tepung tapioka terhadap kandungan protein kasar, serat kasar, dan energi pada pellet daun gamal. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 4(1): 6-13
- Hermana, J., A. Falahudin., dan O. Imanudin. 2023. Pengaruh penambahan tepung kedelai terhadap tingkat kesukaan dan kandungan protein pada bakso daging sapi. *Tropical Livestock Science Journal*. 2(1): 29-35
- Hustiany, R. 2016. *Reaksi Maillard*. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press
- Indra, R.K., Dewita., N. I. Sari. 2016. Pengaruh penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap penerimaan konsumen pada bakso surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Online Mahasiswa*. 3(2)
- Irmae., N. Tifauzah., dan R. Oktasari. 2018. Variasi campuran tepung terigu dan tepung kacang hijau pada pembuatan nastar kacang hijau (*Phaseolus radiates*) memperbaiki sifat fisik dan organoleptik. *Nutrisia*. 20(2): 77-82
- Jumanah., Maryanto., dan W. S. Windrati. 2017. Karakterisasi sifat fisik, kimia, dan sensoris bihun berbahan tepung komposit ganyong (*Canna edulisi*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Agroteknologi*. 11(2): 128-138
- Kahiking, F. T., N. M. Ansar., dan E. Cahyono. 2020. Nilai organoleptik bakso ikan layang (*Decapterus russelli*), ikan kuniran (*Upeneus moluccensis*) dan ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Ilmiah Tindalung*. 6(2): 67-72
- Kakarala, M. D. E. Brenner., H. Korkaya., C. Cheng., K. Tazi., C. Ginestier., S. Liu., G. Dontu., and M. S. Wicha. 2010. Targetting breast stem cells with the cancer preventive compounds curcumin

- and piperine. *Breast Cancer Research and Treatment*. 122(3) : 777-785
- Kartadisastra, H. R. 2007. *Kelinci Unggul : Perencanaan dan Langkah-langkah Praktis Beternak Kelinci Unggul*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Kartika, N. M. A., dan Y. Mariani. 2021. Penambahan tepung rumput laut (*Eucheuma cottoni*) pada bakso daging ayam untuk meningkatkan nilai gizi guna mencapai ketahanan pangan. *AGRIPTEK*. 1(2): 47-50
- Khairunnisa., N. Harun., dan Rahmayuni. 2018. Pemanfaatan tepung talas dan tepung kacang hijau dalam pembuatan *flakes*. *Agricultural Science and Technology Journal*. 17(1): 19-28
- Komala, R., dan F. A. Shuhada. 2022. Uji tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso daging sapi, kambing, dan ayam. *Journal of Scientech Research and Development*. 4(2): 491-496
- Komariah., S. Rahayu., dan Sarjito. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau, dan domba pada lama *postmortem* yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 33(3): 183-189
- Koni, T. N. I., T. A. Y. Foenay., dan H. Y. Chrysostomus. 2021. Level tapioka dan lama fermentasi terhadap kandungan nutrisi silase kulit pisang kepok. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 23(2): 94-101
- Koswara, S. 2013. *Kacang-kacangan Sumber Serat Yang Kaya Gizi*. Available at <http://ebookpangan.com>. Diakses pada 11 November 2023
- Kurniawan, A. B., A. N. Al-Baarri., dan Kusrahayu. 2012. Kadar serat kasar, daya ikat air, dan rendemen bakso ayam dengan penambahan karaginan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2): 23-27
- Ladamay, N. A., dan S. S. Yuwono. 2013. Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan *foodbars* (kajian rasio tapioka : tepung kacang hijau dan proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(1): 67-78
- Lasaji, H., J. R. Assa., dan M. I. R. Taroreh. 2023. Kandungan protein, kekerasan dan daya terima *cookies* tepung komposit sagu baruk (*Arengan microcarpa*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(1): 57-71
- Lawrie, RA. 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia. Jakarta
- Lestari, E., M. Kiptiah., dan Apifah. 2017. Karakterisasi tepung kacang hijau dan optimasi penambahan tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue bingka. *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*. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian. 4(2) : 1-11
- Malindo, R., Edison., dan N. I. Sari. 2018. Pengaruh penambahan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap mutu bakso ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Jurnal Online Mahasiswa. 5(8)
- Manurung, D. C., U. Pato., dan E. Rossi. 2017. Karakteristik kimia dan mutu sensori bakso ikan patin dengan penggunaan tepung bonggol pisang dan tapioka. JOM FAPERTA. 1(17): 1-15
- Martiyanti, M. A. A. Dan Erwelda. 2019. Substitusi tepung mocaf pada pembuatan kerupuk ampas tahu. Agrofood Jurnal Pertanian dan Pangan. 1(2): 6-11
- Montolalu, S., N. Lontaan., S. Sakul., dan A. D. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). Jurnal Zootek. 32(5): 1-13
- Morbos, C. E., M. Bandalan., J. M. Gonzaga., E. C. Cabugawan., dan L. A. Galvez. 2019. Quality and acceptability of burger patty as influenced by the levels of mung bean (*Vigna radiata*) flour as meat substitute. Annals of Tropical Research. 41(1): 102-117
- Moulia, M. N., R. Syarief., E. S. Iriani., H. D. Kusumaningrum., dan N. E. Suyatma. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. Jurnal Pangan. 27(1): 55-66
- Mumtazah, S., Romadhon, R., dan S. Suharto. 2021. Pengaruh konsentrasi dan kombinasi jenis tepung sebagai bahan pengisi terhadap mutu petis dari air rebusan rajungan. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 3(2): 105-112
- Nilasari, O. W., W. H. Susanto., dan J. M. Maligan. 2017. Pengaruh suhu dan lama pemasakan terhadap karakteristik lempok labu kuning (waluh). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(3): 15-26
- Ningsih, I. K., F. E. D. Surawan., dan Z. Efendi. 2015. Analisis mutu fisik roti manis perusahaan roti Barokah Kota Lahat. Jurnal Agroindustri. 5(1): 20-35
- Nisa, R. U. 2016. Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L*) dan Suhu Pemanggangan terhadap Karakteristik Cookies. Skripsi Sarjana Teknologi Pangan. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Pabita, G. 2012. Pengaruh Tingkat Penambahan Lemak dan Isolat Protein Kedelai (IPK) terhadap Kualitas Daging Burger Sapi Bali. Tesis

Magister Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.

- Palandeng, F. C., L. Mandey., L. C., dan D. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensoris ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta wortel. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2(2): 20-28
- Pascoal, M. E., T. V. Harikedua., I. N. Ranti., R. G. M. Walalangi., D. R. Sulung., dan K. G. Pascoal. 2023. Tingkat kesukaan produk formula berbasis pangan lokal katak sawah (*Rana cancrivora*) substitusi tepung kacang hijau untuk ibu hamil. *Prosiding Seminar Nasional*. 132-141
- Pauziah, R. 2002. Daya Terima Konsumen dan Sifat Fisiko-Kimia Bakso Daging Sapi pada Tiga Tingkat Suhu Pengeringan Beku. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Pertiwi, R. P., A. Larasati., dan L. Hidayati. 2018. Pengaruh teknik sangrai dan panggang dalam pembuatan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiates* L.) terhadap mutu *katetong*. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*. 41(1): 89-100
- Pramuditya, G., dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur sebagai syarat tambahan dalam SNI dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso. *Jurnal Pangan dan AgroIndustri*. 2(4): 200-209
- Pratama, I. A., dan F. C. Nisa. 2014. Formulasi mie kering dengan substitusi tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan penambahan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 101-112
- Pratama, R. I., I. Rostini., dan E. Liviawaty. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophrous* Sp). *Jurnal Akuatika*. 5(1): 30-39
- Princestasari, L. D., dan L. Amalia. 2015. Formulasi rumput laut *Gracilaria* sp. Dalam pembuatan bakso daging sapi tinggi serat dan iodium. *Jurnal Gizi Pangan*. 10(3): 185-196
- Probosari, E. 2019. Pengaruh protein diet terhadap indeks glikemik. *Journal of Nutrition and Health*. 7(1): 33-39
- Purwanto, A., A. Ali., dan N. Herawati. 2015. Kajian mutu gizi bakso berbasis daging sapi dan jamur merang (*Volvariella volvaceae*). *SAGU*. 14(2): 1-8
- Purwasih, R., W.E. Rahayu. 2018. Potensi tepung ceker dan leher ayam sebagai *food ingredients* dan sumber pangan fungsional. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*. 1(2):124-132

- Putri, M. F. 2014. Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat. *TEKNOBUGA*. 1(1): 32-43
- Purwono, M. S., dan Hartono, R. 2012. Kacang Hijau. Penerbit Swadaya. Jakarta
- 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
- Rianta, i. M. D. P., P. T. Ina., dan I. W. R. Widarta. 2019. Pengaruh perbandingan mocaf (*Modified cassava flour*) dengan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap karakteristik tuile. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(3): 293-302
- Roifah, M., M. Razak., dan I. K. Suwita. 2019. Substitusi tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan tepung ikan tuna (*Thunnus sp*) sebagai biskuit PMT ibu hamil terhadap kadar proksimat, nilai energi, kadar zat besi, dan mutu organoleptik. *Teknologi Pangan*. 10(2): 135-146
- Rosita, F., H. Hafid., dan R. Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. *JITRO*. 2(1): 14-20
- Rusilanti, dan M. R. Clara. 2007. Sehat Dengan Makanan Berserat. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka
- Santoso., Umar., dan M. Gardjito. 1999. Hand out teknologi pengolahan buah – buahan dan sayuran. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada
- Sari, F. A., S. Handayani., dan R. Nurhaini. 2016. Penetapan kadar albumin dalam ikan gabus (*Channa striata*) kukus dengan metode spektrofotometri visibel. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*. 6(1): 8-17
- Sari, H. A., dan S. B. Widjanarko. 2015. Karakteristik kimia bakso sapi (kajian proporsi tepung tapioka: tepung porang dan penambahan NaCl). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3) : 784-792
- Satiah., Maherawati., dan T. Rahayuni. 2020. Formulasi tepung kacang hijau (*Vigna radiata* L) dan *textured vegetable protein* pada pembuatan bakso analog. *Jurnal Agrotek Ummat*. 7(1): 20-25
- Sediaoetomo, A. D. 2004. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Edisi Kelima. Dian Rakyat. Jakarta
- Sepang, E. E., C. K. M. Sompie., dan G. D. G. Rembet. 2018. Pengaruh penggunaan filler yang berbeda terhadap nilai pH, kadar air, cita rasa, dan kekenyalan bakso daging sapi. *Zootec*. 38(2) : 388-395
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Suarti, B., U. R. B. Bara., dan M. Fuadi. 2016. Pembuatan bakso dari biji lamtoro (*Leucaena leucocephala*) dengan penambahan putih telur dan lama perebusan. *Agrium*. 10(1): 308-313
- Suharyono, A. S., dan Susilowati. 2006. Pengaruh jenis tempe dan bahan pengikat terhadap sifat kimia dan organoleptik produk nugget tempe. *Prosiding Seminar Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*. Universitas Lampung. 280-290
- Sujarwanta, R. O., M. M. Beya., D. Utami. Jamhari., E. Suryanto., A. Agus., H. E. Smyth., dan L. C. Hoffman. 2021. Rice bran makes a healthy and tasty traditional Indonesian goat meatball, 'Bakso'. *MDPI*. 10(8): 1-15
- Sunarti. 2017. Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Suradi, K. 2004. Potensi dan Peluang Teknologi Produk Kelinci. Lokakarya Nasional Potensi dan Peluang Pengembangan Usaha Kelinci. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Suradi, K. 2005. Potensi dan Peluang Teknologi Pengolahan Produk Kelinci. Lokakarya Nasional Potensi dan Peluang Pengembangan Usaha Kelinci. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Fakultas Peternakan, Universitas Padjajaran.
- Suradi, K. 2007. Tingkat kesukaan bakso dari berbagai jenis daging melalui beberapa pendekatan statistik. *Jurnal Ilmu Ternak*. 7(1) : 52-57
- Susanti, S., A. N. Al-baarri., H. Rizqiaty., dan P. A. Aimmati. 2021. Teknologi Pengolahan Daging Kelinci Secara Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Semarang: Universitas Diponegoro Press
- Susanto, dan Saneto. 1994. Kandungan Kimia Kacang Hijau. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Susanto, T., dan S. Yuwono. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Tetik, A. H., dan Y. M. Fallo. 2016. Analisis pendapatan usaha tani kacang hijau di Kecamatan Wewiku Kabupaten Malaka. *Portal Jurnal Unimor*. 1(3): 53-54
- Tjokroadikusumo, PS. 1993. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. Gedia. Jakarta

- Utafiyani., N. L. A. Yusasrini., dan I. G. A. Ekawati. 2018. Pengaruh perbandingan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan terigu terhadap karakteristik bakso analog. ITEPA. 7(1):12-22
- Utami, S. P., S. Astuti., N. Herdiana., dan D. Sartika. 2023. Formulasi tepung kacang hijau dan tepung tapioka terhadap sifat sensori nugget ikan swanggi (*Priacanthus tayenus*). Jurnal Agroindustri berkelanjutan. 2(2): 284-297
- Waisnawi, P. A. G., N. L. A. Yusasrini., P. T. Ina. Pengaruh perbandingan tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap karakteristik cookies. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 8(1): 48-56
- Wenhao, L., C. Shu. P. Zhang., dan Q. Shen. 2011. Properties of starch separated from ten mung bean varieties and seeds processing characteristics. Food Bioprocess Technology. 4: 814-821
- Wibowo, S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Jakarta: Penebar Swadaya
- Widyanto, R. M., T. S Kusuma., A. L. Hasinofa., A. P. Zetta., F. I. V. B. Silalahi., dan R. W. Safitri. 2018. Analisa zat gizi, kadar asam lemak, serta komponen asam amino nugget daging kelinci *New Zealand White (Oryctolagus cuniculus)*. Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi. 4(3) : 141-148
- Wijana, S., I. Nurika., dan E. Habibah. 2009. Analisis kelayakan kualitas tapioka berbahan baku gaplek (pengaruh asal gaplek dan kadar kaporit yang digunakan). Jurnal Teknologi Pertanian. 10(2): 97-106
- Winarmo, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gedia Pustaka Utama. Jakarta.
- 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. 11(1): 52-57
- Wongvilairat, R. 2007. Quality and control of *Staphylococcus aureus* and *Clostridium perfringens* in salted egg production. NU Science Journal. 4(1): 31-41
- Wulandari, F. K., B. E. Setiani., dan S. Susanti. 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 5(4)