

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, A. 2004. Sifat fisik dan organoleptik sosis daging sapi dengan kombinasi minyak jagung dan wortel yang berbeda. Institut Pertanian Bogor.
- Abustam, E., M. Yusuf, M. H. Ali dan F.N, Yuliati. 2013. Karakteristik kualitas daging sapi bali *m. Longissimus dorsi* pascapenambahan asap cair pada konsentrasi dan waktu maturasi yang berbeda. Pros. Seminar Nasional Peternakan Berkelanjutan 5: 277-282
- Alcantra, M. dan D.G.C. Freitas-Sa. 2018. Metodologias sensoriais descritivas mais rapidas e versateis-uma atualidade na ciencia sensorial. Brazilian Journal of Food Technology. 21(1): 1 – 12.
- Almatsier, S. 2010. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Cetakan ke-9. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anggraeni, W., H. Lukman, dan B. Pramusintha. 2022. Pengaruh lama simpan dan metode pengemasan terhadap sifat fisik bakso daging ayam pada penyimpanan suhu rendah ($\pm 5^{\circ}\text{C}$). Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 25(1): 91 – 99.
- Ansel, H.C. 2005. Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi. Diterjemahkan oleh Ibrahim, F. Edisi IV. UI Press. Jakarta.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedamawati, and S. Budiyo. 1989. Analisis Pangan. IPB Press. Bogor.
- Ardiningsih, P. 2009. Eksplorasi dan karakteristik daun sengkubak yang dikenal dengan vetsin kampung oleh masyarakat Dayak di Kabupaten Sanggau sebagai natural flavor. Universitas Tanjung Pura.
- Arifiandi, M. dan Setiyono. 2015. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu refrigerator terhadap kualitas mikrobiologis, fisik, dan sensoris bakso daging ayam kampung super. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Aripin, N. H. M. dan Nurul, H. 2018. Quality characteristics of meatball prepared from different ratios of chicken and duck meat. Asia Pacific Journal of Sustainable Agriculture Food and Energy (APJSAFE). 6: (2) 6-9.
- Astawan, M., C.C. Nurwitri, dan D.A. Rochim. 2015. Kombinasi kemasan vakum dan penyimpanan dingin untuk memperpanjang umur simpan tempe bacem. Jurnal Pangan. 24(2): 125–134.
- BPOM. 2011. Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Direktorat Standardisasi Produk Pangan.

- BPOM. 2012. Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Direktorat Standardisasi Produk Pangan.
- BPOM. 2016. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Direktorat Standardisasi Produk Pangan.
- Barboza, H.C. dan M.M. Cazal. 2018. Avaliacao da influencia de caracteristicas sensoriais e do conhecimento nutricional na aceitacao do cha-mate. Brazilian Journal of Food Technology. 21(1): 1 – 6.
- Bonnazzi, C. dan E. Dumoulin. 2011. Quality changes in food materials as influenced by drying process. First Edition. Wiley VHC Verlag GmbH. 3: 1 – 20.
- Bourne, M.C. 2002. Food Texture and Viscosity Concept and Measurement. Second Edition. Academic Press. London.
- Cahyadi, W. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Edisi Kedua. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta.
- Daud, A., Suriati, dan Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan factor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. Lutjanus. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1995. Cara Pembuatan Simplisia. Direktorat Jendral POM. Jakarta.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. Al Ulul Sains dan Teknologi. 1: 39 – 45.
- Frerot, E. and T. Chen. 2013. Identification an quantitation of new glutamic acid derivatives in soy sauce by UPLC/MS/MS. Chemistry and Biodiversity 10(10): 1842 – 1850.
- Ghai, G., A.A. Teixeira, B.A. Welt, R. Goodrich-Schneider, W. Yang, dan S.Almonacid. 2011. Measuring and predicting head space pressure during retorting of thermally processed foods. J. Food Science. 76: 298 – 308.
- Hamm, R. 1972. Kolloidchemie des fleischesdes wasserbindungs-vermoegen des muskeleiweisses in theorie und praxis. Verlag Paul Parey, Berlin, Jerman.
- Herlambang, F.P., A. Lastriyanto, A.M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 7(3): 253 –258.
- Holdsworth, S.D., dan R. Simpson. 2016. Thermal Processing of Packaged Food. Springer International Publishing Switzerland.

- Huff-Lonergan, E. dan S. M. Lonergan. 2005. Review Mechanisms of Water - holding Capacity of Meat: The Role of Postmortem Biochemical and structural Changes. Department of Animal Science, Iowa State University, Ames, IA 50011, USA.
- Iriani, E.S., I. Kurniasari, Sujianto, dan A. Subekti. 2022. Exploration and preliminary analysis of sengkubak (*Phycnarrhena cauliflora* (Diels) as natural food flavouring additive prospect. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 974.
- Ismail, M., R. Kautsar, P. Sembada, S. Aslimah, L.L. 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.
- Jawetz, E., I.L. Melnick, E.A. Adelberg. 2005. Mikrobiologi Kedokteran. Diterjemahkan oleh Mudihardi, E., Kuntaman, E.B. Wasito, N.M. Mertaniasih, S. Harsono, L. Alimsardjono. Edisi XXII. Penerbit Salemba Medika. Jakarta.
- Jay, J.M. 2005. Modern Food Microbiology. Seventh edition. Springer Science and Business media.
- Jinap, S. dan P. Hajeb. 2010. Glutamate its applications in food and contribution to health. Appetite Journal. 55(1): 1 – 10.
- Juita, N., I. Lovadi, dan R. Linda. 2015. Pemanfaatan tumbuhan sebagai penyedap rasa alami pada masyarakat Suku Dayak Jangkang Tanjung dan Melayu di Kabupaten Sanggau. Protobiont. 4 (3) :74-80.
- Koapaha, T., T. Langi, dan E.L. Lalujan. 2011. Penggunaan pati sagu modifikasi fosfat terhadap sifat organoleptik sosis ikan patin (*Pangasius hypoptalmus*). Jurnal Teknologi Pertanian. 17(1): 1 – 8.
- Komariah, Surajudin, dan Purnomo. 2005. Aneka Olahan Daging Sapi Sehat, Bergizi dan Lezat. Agromedia. Jakarta.
- Kurihara, K. 2015. Umami the fifth basic taste: history of studies on receptor mechanisms and role as food flavor. BioMed Research International.
- Kurpas, M., K. Wieczorek, dan J. Osek. 2018. Ready-to-eat meat products as a source of *Listeria monocytogenes*. Journal of Vet Res. 61: 49 – 55.
- Kurtanty, D., D.M. Faqih, N.P. Upa. 2018. Review monosodium glutamate: *How to understand it properly*. Edisi 4. Primer Koperasi Ikatan Dokter Indonesia.
- Kusnadi. D.C., V.P. Bintoro, and 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 – 31.
- Kusnandar, F., P. Hariyadi, dan N. Wulandari. 2013. Parameter Kecukupan Proses Termal. Teknik Pangan Unismus.

- Langdon, B.A. dan M.P. Mullarney. 2009. Handbook of pharmaceutical Excipients 6th. Pharmaceutical Press. London.
- Lebowitz, S.F. dan S.R. Bowmik. 1990. Effect on retortable pouch heat transfer coefficients of different thermal processing stages and pouch material. J. Food Science. 55: 1421 – 1424.
- Manning, S.D. 2010. Deadly Disease and Epidemics: *Eschericia coli* Infection. Edisi ke-2. New York: Chelsea Publishers.
- Meiyani, D. N. A. T., Riyadi, P. H dan Anggo, A. D. 2014. Pemanfaatan air rebusan kepala udang putih (*Penaeus merguensis*) sebagai flavor dalam bentuk bubuk dengan penambahan maltodekstrin. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(2): 67-74
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, A.Dp. Mirah. 2013. Sifat fisikokimia dan mutu organoleptic bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). Jurnal ZooteK. 32(5). Fakultas Peternakan. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Mukhriani. 2014. Ekstraksi, pemisahan senyawa, dan identifikasi senyawa aktif. Jurnal Kesehatan. 7(2).
- Murdiana, E. 2012. Analisis Penggunaan Monosodium Glutamat (MSG) pada Ibu Rumah Tangga di Perkotaan dan Pedesaan Bogor. [Skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nakagawa, T., S. Watabe, dan K. Hashimoto. 1998. Identification of three major components in fish sarcoplasmic proteins. Nippon Suisan Gakkaishi. 54(6): 999 – 1004.
- Nhat Thu, D.T. 2006. Meat quality: understanding of meat tenderness and influence of fat content on meat flavor. Science and Technology Development. 9(12): 65-70.
- Noviyanti, T, P. Ardiningsih P, dan W. Rahmalia. 2012 Jurnal Kimia Khatulistiwa. 31 – 4.
- Nullah, L.N., H. Hafid, dan A. Indi. 2016. Efek bahan *filler* lokal terhadap kualitas fisik dan kimia bakso ayam petelur afkir. JITRO: 3.
- Petracci, M., S. Mudalal, E. Babini, dan C. Cavani. 2014. Effect of white striping on chemical composition and nutritional value of chicken breast meat. Italian Journal Animal Science. 13(1): 179 – 183.
- Pietrasik, Z. dan P.J. Shand. 2003. The effect of quantity and timing of brine addition on water binding and textural characteristics of cooked beef rolls. Meat Science. 65(2): 771 – 778.

- Pramuditya dan Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam SNI dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 200 – 209.
- Prayitno, A.H. dan T.H. Rahman. 2020. Kajian nilai gizi bakso dengan bahan dasar daging itik petelur afkir. E-prosiding Seminar Nasional Ilmu Peternakan Terapan. Jurusan Peternakan Politeknik Negeri Jember. 178 – 181.
- Purba, D.M., M.A. Wibowo, P. Ardiningsih. 2014. Aktivitas antioksidan dan sitotoksik ekstrak metanol daun sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* Diels). *Jurnal Kimia Khatulistiwa* 3(2): 7-12.
- Puspita, D. dan T.S. Wulandari. Analisis senyawa bioaktif pada daun kemangi imbo (*Pycnarrhena cauliflora*) yang digunakan sebagai penyedap alami. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 19 (1): 35-43.
- Putra, A.A., N. Huda, dan R. Ahmad. 2011. Changes during the processing of duck meatballs using different fillers after the preheating and heating process. *International Journal of Poultry Science*. 10(1): 62 – 70.
- Richardson, P. dan A. Saliba. 2011. Personally Trait in the Context of Sensory Preference: A Focus on Sweetness. Dalam V.R. Preedy, R.R. Watson, dan C.R. Martin. *Handbook of Behaviour, Food, and Nutrition*. Pp. 86 – 87. Springer. New York.
- Rosyidi, D., A. Susilo, dan R. Muhbianto. 2009. Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *Aspergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(1): 1-10.
- Saragih, R. 2014. Uji kesukaan panelis pada daun the torbangun (*Coleus Amboinicus*). *E-Jurnal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*. 1(1).
- 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.
- Senese, F. 2010. What is a simple test for the presence of amino acids?. *General Chemistry Online*. Diakses pada 09 Juni 2023.
- Setyiasi, M, P. Ardiningsih, dan R. Nofiani. 2013. Analisis organoleptik bubuk penyedap rasa alami dari ekstrak daun sansakng (*Pycnarrhena cauliflora* Diels.). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 2:63 – 68.
- Shah, M.A., S.J.D Bosco, S.A. Mir, dan K. Sunnoj. 2017. Evaluation of shelf life on retort pouch packaged Rogan josh, a traditional meat curry of Kashmir, India. *Food Package, Shelf Life*. 12: 76 – 82.
- Sholikhah, E.N., M. Diah, Mustofa, Masriani, S. Irvati, dan S. Wibowo. 2021. Antimicrobial activity of *Pycnarrhena cauliflora* (Miers) Diels

methabol extract. Indonesian Journal of Pharmacology and Therapy. 2: 61-6.

Sinhamahapatra, M., D. Bhattacharyya, S. Biswas. 2013. Extension of shelf life of chicken meat ball by adopting combination of packaging technique and storage temperature. Internation Journal of Development Research. 3: 61-66.

Skurray, G.R. and N. Pucar. 1988. L-glutamic acid content of fresh and processed foods. Food Chemistry. 27(3): 177 – 180.

Smyth, A.B., D.M. Smith, V. Vega-warner, dan E. O'Neill. 1996. Thermal denaturation and aggregation of chicken breast muscle myosin and subfragments. Journal of Agricultural Food Chem. 44: 1005 – 1010.

SNI. 2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu serta Hasil Olahannya. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

SNI. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

SNI. 2014. Bakso Daging. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Cetakan ke VI. Yogyakarta.

Song, L., T. Gao, R-X. Ma, Y. Jiang, L. Zhang, J-L. Li, X. Zhang, F. Gao, G-H. Zhou, 2017. Effect of different frozen storage temperature and periods on the quality of chicken meatballs. Journal of Food Processing and Preservation. 41(1).

Stone, H. dan J.L. Sidel. 1998. Quantitative descriptive analysis: developments, applications, and the future. Journal of Food Technology. 52: 48 – 52.

Sudarmaji, S., B. Hariyono, dan Suhardi. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Sudrajat, G. 20, Institut Pertanian Bogor. Bogor.07. Sifat fisik dan organoleptic bakso daging sapi dan daging kerbau dengan penambahan karagenan dan khitosan. Skripsi. Fakultas Pertanian

Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. Media Litbangkes. 25: 235 – 242.

Susanti, S. dan R. Harmayani. 2021. Kadar protein bakso daging ayam broiler dengan penambahan jamur tiram. Jurnal Agribisnis dan Peternakan. 1(1): 7 – 11.

- Susanty, A., D. Adji, dan M. Tafsir. 2021. Analisis kualitas daging ayam broiler asal pasar swalayan dan pasar tradisional di Kota Medan Sumatera Utara. *Jurnal Sains Veteriner*. 39(3): 224 – 232.
- Tritisari, A. dan A. Maryam. 2022. Pengembangan penyedap bubuk daun sengkubak (*Phycnarrhena cauliflora* Diels.) sebagai upaya pemberdayaan masyarakat di wilayah perbatasan Indonesia. Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. LP2M UST Yogyakarta.
- Tritisari, A., Rozana, dan Maslan. 2022. Karakteristik mutu dan analisis organoleptik penyedap bubuk alami daun sengkubak (*Phycnarrhena cauliflora*). Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (SEHATI ABDIMAS) 2022. 5(1).
- Triyannanto, E. dan K-T Lee. 2015. Effect of Pre-cooking condition on the quality characteristics of ready to eat samgyetang. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*. 35(4): 494 – 501.
- Triyannanto, E., A. Febrisiantosa, A. Kusumaningrum, A.F. Amri, S. Fauziah, E.P. Sulistyono, B.M. Dewandaru, A. Nurhikmat, A. Susanto. 2022. The quality characteristics of ready-to-eat empal gentong affected by meat pre-cooking. *Food Sci Anim Resour*. 42(4): 557 – 565.
- Triyantini, A. Bakar, R. Sunarlim, dan H. Setiyanto. 2000. Mutu karkas hasil pemotongan berbeda. *Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner*. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Varalakshmi K., P. Devadson, Y. Babji, dan R. Rajkumar. 2014. Retort pouch technology for ready to eat product- an economic analysis of retort processing plant. *Journal of Agriculture and Veterinary Science*. 7(1): 78-84.
- Voight, R. 1994. *Buku Pengantar Teknologi Farmasi*. Diterjemahkan oleh Soedani, N. Edisi V. UGM Press. Yogyakarta.
- Warono, D. dan Syamsudin. 2013. Unjuk kerja spektrofotometer untuk analisa zat aktif ketoprofen. *Konversi*. 2(2). ISSN 2252-7311.
- Wibowo, S. 2001. *Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Depok.
- Wicaksono, D.A. 2007. Pengaruh metode aplikasi kitosan, tanin, natrium metabisulfat dan mix pengawet terhadap umur simpan bakso daging pada suhu ruang.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Witono, Y. 2014. *Teknologi Flavor Alami*. Pustaka Radja. Surabaya.
- Yalkowsky, S.H., He, Yan, P. Jain. 2010. *Handbook of Aqueous Solubility Data* Second Edition. CRC Press, Boca Raton: 157.

- Yosephin, B. 2018. Tuntunan Praktis Menghitung Zat Gizi. Penerbit Andi Offset. Yogyakarta.
- Zakaria, H., S. Rauf, dan S. Alam. 2010. Daya terima dan kandungan protein bakso ikan pari (*Dasyatis* sp.) dengan penambahankaragenan. Media Gizi Pangan. 10(2): 21 – 25.
- Zuhra, S dan C. Herlina. 2012. Pengaruh kondisi operasi alat pengering semprot terhadap kualitas susu bubuk jagung. Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan. 9(1): 36-44.