

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Z. A. dan A. Susandini. 2018. Media produksi (geomembrane) dapat meningkatkan kualitas dan harga jual garam (study kasus: ladang garam milik rakyat di wilayah Madura). *Eco-Entrepreneur*. 4(1): 21-36.
- Alam, N. dan Nurhaeni. 2008. Komposisi kimia dan sifat fungsional pati jagung berbagai varietas yang diekstrak dengan pelarut natrium bikarbonat. *Jurnal Agroland*. 15(2).
- Alamsyah, Y. 2010. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. Agromedia. Jakarta.
- Ali, N. A., Wadli, dan M. Hasdar. 2023. Pengaruh kombinasi bakso daging ikan lele dan daging ayam dengan penambahan enzim transglutaminase: pengaruh kombinasi bakso daging ikan lele dan daging ayam dengan penambahan enzim transglutaminase. *Journal of Technology and Food Processing (JTFF)*. 3(1): 16-24.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisa Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 328.
- Aprita, I. R., Irhami, C. Anwar, dan R. Salima. 2020. Diversifikasi pembuatan bakso daging ayam menggunakan penambahan ubi jalar (*Ipomoea balatas* L.). *jurnal peternakan Sriwijaya*. 9(1): 7-15.
- Astuti, A. 2021. Pengaruh penambahan susu skim terhadap tingkat kesukaan bakso ikan nila. *Jurnal Akuatek*. 2(2): 95-103.
- Astuti, R. M. 2019. Kualitas bakso daging ayam hasil pemanfaatan putih telur limbah praktek mata kuliah pastry dan bakery sebagai bahan pengenyal alami ditinjau dari aspek inderawi. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*. 7(1): 53-60.
- Aziza, T., D. R. Affandi, dan G. J. Manuhara. 2015. bakso ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan filler tepung gembili sebagai fortifikan inulin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(2): 77-83.
- Basuki, E. K., I. Latifah, dan I. E. Wulandari. 2013. Kajian penambahan tepung tapioka dan kuning telur pada pembuatan bakso daging sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(1): 38-44.
- Bintoro, V. P. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Buckman, E.S., I. Oduro, W. A. Plahar, dan C. Tortoe. 2018. Determination of the chemical and functional properties of yam bean (*Pachyrhizus erosus* (L.) Urban) flour for food systems. *Food science and*

nutrition. 6(2): 457-463.

- Candra, F. N., P. H. Riyadi, dan I. Wijayanti. 2014. Pemanfaatan karagenan (*Eucheima cottoni*) sebagai emulsifier terhadap kestabilan bakso ikan nila (*Oreochromis nilotichus*) pada penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(1) : 167-176.
- Chakim, L., D. Dwiloka, dan K. 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.
- Charles, A. L., Y. H. Chang, W. C. Ko, K. Sriroth, and T. C. Huang. 2005. Influence of amylopectin structure and amylose content on gelling properties of five cultivars of cassava starches. *Journal of agriculture and food chemistry*. 53: 2717-2725.
- Chooi, O. H. 2008. *Vegetables for Health and Healing*. Kuala Lumpur: Utusan Publications & Distributors Sdn Bhd.
- Dewi, N. R. K. dan S. B. Widjanarko. 2015. Studi proporsi tepung porang: tapioka dan penambahan NaCl terhadap karakteristik fisik bakso sapi [in press juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3).
- Ebere, R. A., J. K. Imungi, and V. N. Kimani. 2017. Glycemic indices of cassava and sweet potatoes consumed in Western Kenya. *Food Science and Quality Management*. 63: 7-12.
- Epok, M. A., G. E. Malelak, dan B. Sabtu. 2021. Kualitas se'i sapi yang ditambahkan buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) dengan level berbeda. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 8(2): 136-142.
- Fairudz, A. dan N. Khairun. 2015. Pengaruh serat pangan terhadap kadar kolesterol penderita overweight. *Jurnal Majority*. 4(8): 121-126..
- Falahudin, A. 2013. Kajian kekenyalan dan kandungan protein bakso menggunakan campuran daging sapi dengan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Agrivet: Jurnal Ilmu-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.
- Firmansyah, M. 2020. Aplikasi edible coating pada bakso ayam. *Edufortech*. 5(2): 1-9.
- Ginting, L. M., B. H. Tambunan, dan F. S. Simamora. 2021. Rancang bangun mesin pencetak bakso. *Jurnal Pendidikan dan Teknologi Otomotif*. 1(2): 42-48.
- Hafani, O. dan E. Herly. 2020. Penambahan tepung bengkuang sebagai

bahan pengisi pada nugget ayam ditinjau dari serat, karbohidrat, protein, dan lemak. Universitas Brawijaya. Malang.

- Hammed, T. T. A. dan S. Senay. 2018. Comparison of physical and chemical properties of wheat flour, fermented yam flour, and unfermented yam flour. *Journal of Food Processing and Preservation*. 42(12): 13844.
- Harimurti, S., I. H. Bariroh, A. Setiyawan, R. I. Permatasari, F. D. Putri, dan L.Y. Fajriana. 2020. Identification of the spread of borax use in meatball skewers in Bantul District, Special Region of Yogyakarta. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*. 17(2): 120-130.
- Harmayani, R. dan N. A. Fajri. 2021. Pengaruh penambahan jamur tiram (*Pleurotus* Sp.) terhadap nilai komposisi kimia dan organoleptik bakso ayam broiler. *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan*. 7(1): 78-90.
- Hayashi, K., A. P. Hara, Y. Aoyama, dan P. Luangpituksa. 2001. Ingestion Of Insoluble Dietary Fiber Increased Zinc And Iron Absorption And Restored Growth Rate And Zinc Absorption Suppressed By Dietary In Rats. *British journal of nutrition*. 86: 443-451.
- Hermalena, L. 2018. Mutu kimia dan karakteristik organoleptik bakso ikan tetelan merah tuna yang difortifikasi tepung jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*). *UNES Journal of Agricultural Sciences*, 2(1): 105-113.
- Herwin V., T. D. J. Manurung , L. C. Mandey, dan M. M. Ludong. 2014. Pengaruh substitusi bubur labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap kualitas bakso ayam. Mahasiswa Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Unsrat Dosen Ilmu dan Teknologi Pangan Unsrat. Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Hetharia, C., Y. Loppies, dan H. Handu. 2021. Sifat organoleptik bakso pada berbagai rasio perbandingan daging sapi dan babi. *Median: Jurnal Ilmu Eksakta*. 13(1): 15-23.
- Hidayah, N. 2019. Kualitas penyedap rasa alternatif kombinasi jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan jamur kuping (*Auricularia polytricha*) dengan variasi suhu dan lama pengeringan. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Hidayat, M. N., D. R. Sari, R. Rusny, I. Irmawaty, dan M. A. Jamili. 2023. Kualitas fisik daging ayam petelur afkir yang diberi perlakuan ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dan getah pepaya. *Jurnal Peternakan (Jurnal of Animal Science)*. 7(1):1-8.
- Husain, D., J. S. Ellen, dan B. R. Agus. 2022. Sifat kimiawi dan tekstur bakso ayam dengan bahan pengisi dari *deoscorea hispida* dens. *Gorontalo Journal of Equatorial Animals*. 1(2): 87-92.

- Indrastati, N. dan G. Anjani. 2016. Snack bar kacang merah dan tepung umbi garut sebagai alternatif makanan selingan dengan indeks glikemik rendah. *Journal of Nutrition College*. 5(4): 546-554.
- Irmawaty. 2016. Uji organoleptik bakso daging ayam dengan filler tepung sago (Metroxylon sago roth) pada konsentrasi berbeda. *Ilmu Dan Industri Peternakan*. 3(1): 182–193.
- Ismail, M., R. Kautsar, P. Sembada, S. Aslimah, dan I. I. 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.
- Ismanto, A. dan R. Basuki. 2017. Pemanfaatan ekstrak buah nanas dan ekstrak buah pepaya sebagai bahan pengempuk daging ayam parent stock afkir. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 6(2): 60-69.
- Isnaeni, P., Y. Yaddi, R. Libriani, F. A. Auza, and P. N. K. Prasanjaya. 2020, March. physical and organoleptic properties of chicken meatball prepared with varied gelling agents. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 465 (1): 1-5.
- Jasila, I. dan F. Zahro. 2015. Pembuatan abon ikan patin (*Pangasius Hypophthalmus*) di pradipta jaya food Probolinggo. *Jurnal Ilmu Perikanan*. 6(1): 20-34.
- Jayasena, D. D., D. U. Ahn, K.C. Nam, and C. Jo. 2013. Flavour chemistry of chicken meat: A review. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*. 26(5).
- Kim, J. S., K. Nam, and S. J. Chung. 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).
- Komansilan, S. dan S. Sakul. 2018. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat fisik chicken nugget ayam petelur afkir. *Zootec*. 35(1):106-116.
- Kuswardhani, D. S. 2016. Sehat Tanpa Obat dengan Bawang Merah-Bawang Putih. Penerbit Rapha Publishing. Yogyakarta.
- Lamadjido, S. R., U. Umrah, dan J. Jamaluddin. 2019. Formulasi dan analisis nilai gizi bakso kotak dari jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy)(e-Journal)*. 5(2): 166-174.
- Lamusu, D. 2018. Uji sensoris jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1).
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat Science* Pergamon Press. Oxford New York.
- Lekahena, V. N. J. 2015. Pengaruh substitusi daging ikan madidihang

dengan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* terhadap komposisi gizi bakso ikan madidihang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*. 8(2): 92-98.

- Liur, I. J. 2020. Kualitas kimia dan mikrobiologis daging ayam broiler pada pasar tradisional kota Ambon. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*. 3(2): 59-66.
- Mado, J. E., D. Rawung, dan M. Taroreh. 2020. Pengembangan pangan fungsional bubur instan rendah indeks glikemik berbasis pangan lokal. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*. 11(2): 90-100.
- 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 Fakultas Pertanian*. 4(2).
- Manurung, H. V., T. D. H. Tuju, L.C. Mendey, dan M. M. Ludong. 2014. Pengaruh substitusi bubur labu kuning (*Curcubita moschata*) terhadap kualitas bakso ayam. *Universitas Sam Ratulangi. Manado*.
- Mardesci, H. dan I. Imaryana. 2021. Karakteristik organoleptik bakso ikan gabus dengan penambahan pati jagung dan tepung tapioka. *Marinade*. 4(1): 16-23.
- Mardhika, H., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar protein, protein terlarut dan kadar lemak steak ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1): 48-54.
- Maryam, A. dan S. Sinta. 2019. Analisis mutu dan pendugaan umur simpan penyedap rasa jamur tiram putih. *Cross-border*. 2(1):142-150.
- Meilawati, N. L., N. Bermawie, A. Purwito, dan D Manohara. 2016. Respon tanaman lada (*Piper nigrum* L.) varietas ciinten terhadap radiasi sinar gamma. *Jurnal Littri*. 22 (2): 71-80.
- Meko, M. R., P. R. Kale, dan A. R. Riwu. 2021. Chemical and organoleptical characteristics of beef sausage with yam bean substitution (*Pachyrizus erosus*). *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. 3(4): 1808-1818.
- Montolalu, S., N. Lontoan, S. Sakul, dan A. Mrah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas* L.). *jurnal Zootehnik*. 32(5): 1-13.
- Muin, R., D. Anggraini, dan F. Malau. 2017. Karakteristik fisik dan antimikroba edible film dari tepung tapioka dengan penambahan gliserol dan kunyit putih. *Jurnal Teknik Kimia*. 23(3): 191-198.
- Mustafa, A. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka)

- berbasis neraca massa. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 9(2): 118-124.
- Muttaqin, B., T. Surti, dan I. Wijayanti. 2016. Pengaruh konsentrasi egg white powder (ewp) terhadap kualitas bakso dari ikan lele, bandeng, dan kembung. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(3):9-16.
- Nainggolan O. 2005. *Adimunca Diet Sehat dengan Serat*. Cermin Dunia Kedokteran. hal 147.
- Nugroho, H. C., U. Amalia, dan L. Rianingsih. 2019. Karakteristik fisiko kimia bakso ikan rucah dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2): 47-55.
- Nullah, L. N., H. Hafid, dan A. Indi. (2016). Efek bahan filler lokal terhadap kualitas fisik dan kimia bakso ayam petelur afkir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3(2): 58-63.
- Nunggaryati, Y. D., R. Ambarwati, S. N. Mintarsih, S. Sunarto, dan Y. Setiadi. 2019. Pemberian sari bengkuang terhadap kadar glukosa darah puasa pada penderita diabetes mellitus tipe 2. *Jurnal Riset Gizi*. 7(1): 15-20.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota* L). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2): 19-28.
- Pangesti, Y. D., N. H. R. Parnanto, dan A. A. Ridwan. 2014. Kajian sifat fisikokimia tepung bengkuang (*pachyrhizus erosus*) dimodifikasi secara heat moisture treatment (hmt) dengan variasi suhu. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(3): 72-77.
- Paramita, A. H. dan D. R. P. Widaya. 2015. Pengaruh penambahan tepung bengkuang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik flake talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 1071-1082.
- Poernomo, D., S. H. Suseno, dan B. P. Subekti. 2013. Karakteristik fisika kimia bakso dari daging lumat ikan layaran (*istiophorus orientalis*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 16(1): 58-68.
- Prastini, A. I. dan S. B. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1503-1511.
- Pratama, R. I., I. Rostini, dan E. Liviawaty. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus* sp.).



Jurnal akuatika. 5(1): 30-39.

- Pratiwi, N. M., I. Widiastuti, dan A. Baehaki. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori bakso ikan gabus (*Channa striata*) dengan penambahan genjer (*Limnocharis flava*). Jurnal Teknologi Hail Perikanan. 5(2) : 178-189.
- 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.
- Princestasari, L. D. dan L. Amalia. 2015. Formulasi rumput laut *Gracilaria* sp. dalam pembuatan bakso daging sapi tinggi serat dan iodium. Jurnal Gizi Dan Pangan. 10(3): 185-196.
- Pritacindy, A. P., S. Supriyadi, dan A. Kurniawan. 2017. Uji efektifitas ekstrak bawang putih (*Allium sativum*) sebagai insektisida terhadap kutu rambut (*Pediculus capitis*). Preventia : The Indonesian Journal of Public Health. 2(1): 1-9.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi, dan I. Mirdhayati. 2012. Sifat fisik daging ayam petelur afkir yang direndam dalam ekstrak kulit nenas (*Ananas Comosus* L. Merr) dengan konsentrasi yang berbeda. Jurnal Peternakan. 9(1):1-8.
- Purwanto, A., A. Ali, dan N. Herawati. 2015. Kajian mutu gizi bakso berbasis daging sapi dan jamur merang (*Volvariella volvaceae*). Jurnal Sagu. 14(2) : 1-8.
- Puspitasari, D. 2014. Kajian substitusi tapioka dengan rumput laut (*Eucheuma Cottoni*) pada pembuatan bakso. Fakultas Pertanian. universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Rachman, A. B., E. J. Saleh, dan D. Husain. 2022. Sifat kimiawi dan tekstur bakso ayam dengan bahan pengisi dari *deoscorea hispida* denst. Gorontalo Journal of Equatorial Animals. 1(2): 87-92.
- Rahadiyanti, A., C. Nissa, W. I. Annisa, L. Wijayanti, F. F. Dieny, dan D. Y. Fitranti. 2022. Optimasi sifat organoleptik, indeks, dan beban glikemik formula enteral berbasis tepung tempe dan tepung bengkuang. Jurnal Gizi Klinik Indonesia. 19(1): 10-20.
- Rahayu, L., Purbowati, dan S. P. Galeh. 2018. Glycemic index analysis on nugget made from chicken mixed white oyster mushrooms (*pleurotus ostreatus*). Jurnal Gizi dan Kesehatan. 10 (24): 142-149.
- Rahmah, L. dan A. C. Nurul. 2022. Increasing levels of fibre and mineral (fe, ca, and k) in chicken meatballs added dragon fruit peel and oyster mushroom. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 951 (1): 125-132.
- Rahmania, S. A. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah

(Phaseolus Vulgaris L) Pada Bakso Daging Ayam Petelur Afkir Terhadap Kadar Serat, Warna Dan Organoleptik. Thesis. Universitas Brawijaya.

- Rahmayanti, R., I. D. Novieta, F. Fitriani, dan A. Abbas. 2020. Pengaruh penambahan agar-agar sebagai bahan pengental dengan konsentrasi yang berbeda terhadap nilai organoleptik dan kadar garam bakso daging ayam petelur afkir. *Jurnal Agrobisnis*. 2(2): 84-97.
- Ranken, M. D. 2000. Water Holding Capacity of Meat and Its Control Them. And inc.
- Riani, R., S. Syafriani, dan A. Afiah. 2020. Pengaruh konsumsi biskuit bengkoang terhadap indeks glikemik pada penderita diabetes melitus. *Jurnal Ners*. 4(2): 139-142.
- Risti, Y. dan A. Rahayuni. 2013. Pengaruh penambahan telur terhadap kadar protein, serat, tingkat kekenyalan dan penerimaan mi basah bebas gluten berbahan baku tepung komposit. Doctoral dissertation. Diponegoro University.
- Rukmini, R., M. Mardewi, dan R. Rejeki, R. 2019. Kualitas kimia daging ayam broiler umur 5 minggu yang dipelihara pada kepadatan kandang yang berbeda. *Jurnal Lingkungan dan Pembangunan*. 3(1): 31-37.
- Saade, E. dan S. Aslamyiah. 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*. 19:107-115.
- Salman, Y., E. Syainah, dan R. Rezkiyah. 2018. Analisis kandungan protein, zat besi dan daya terima bakso ikan gabus dan daging sapi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 14(1): 63-73.
- Sandhi, I. P. W., I. A. Okarini, dan I. W. Wijana. 2021. Karakteristik daging ayam petelur afkir hasil marinasi dengan ekstrak daun binahong. *Journal of Tropical Animal Science*. 9(3): 681-695.
- Santoso A. 2011. Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 23 (75):35–40.
- Sari, D. R. T. and Y. Bare. 2020. Physicochemical properties and biological activity of bioactive compound in Pepper *nigrum*: In silico study. *Spizaetus: Jurnal Biologi dan Pendidikan Biologi*, 1(2).
- 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.
- Sari, M. 2016. Penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan pengikat terhadap mutu nugget daging sapi. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 4(3):



40- 46.

- Sayangbati, F., E. J. N. Nurali, L. Mandey, dan M. B. Lelemboto. 2013. Karakteristik fisikokimia biskuit berbahan baku tepung pisang goroho (*Musa acuminata*, sp). In *Cocos*. 2(1) : 1-10.
- Sede, V. J., C. F. Mamuaja, dan G.S. S. Djarkasi. 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).
- Septianty, D., S. S. Denny, dan L. B. Roostita. 2016. Pengaruh konsentrasi perendaman sari daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap daya awet daging ayam petelur afkir. *Students e-Journal*. 5(4): 1-10.
- Silva, J. G., H. A. Morais, and M. P. C. Silvestre. 2003. Comparative stdy of the functional properties of bovine globin isolates and sodium caseinate. *Food Reasearch Internasional*. 36: 73-80.
- Sinaga, V. 2015. Potensi ekstrak buah andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium Dc*) sebagai pengawet alami bakso. Doctoral dissertation. UAJY.
- SNI. 2014. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soares, J. T. F., R. K. Pieter, and G. E. M. Malelak. 2021. Effect substitution of tapioca flour (*Manihot Utilisima*) with yam bean (*Pachyrizus Erosus*) on antioxidant activity, thiorbarbituric acid, and organoleptik quality of beef meatballs. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. 3(1): 1359-1365.
- Sodak, A. A. Y. 2021. Karakteristik kimia dan organoleptik bakso daging sapi yang mengandung tepung bengkuang (*Pachyrhizus erosus*). Skripsi. Universitas Nusa Cendana. Kupang.
- Soekarto, S. T. 2020. Teknologi Hasil Ternak. IPB Press. Bogor.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Penerbit Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu Dan Teknologi Daging. Gajah Mada Universitas Press.Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan II. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofyan, I. 2018. Pengaruh konsentrasi bahan pengisi dan sodium tripholy phosphate ( $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$ ) terhadap karakteristik sosis jamur tiram

- putih (*Pleurotus ostreatus*). *Pasundan Food Technology Journal*. 5(1). 25–36.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Persyaratan mutu Bakso Daging. BSN. Jakarta.
- Sujarwanta, R. O., M. M. Beya, D. Utami, J. Jamhari, E. Suryanto, A. Agus, H. E. Smyth, dan L. C. Hoffman. 2021. Rice bran makes a healthy and tasty traditional Indonesian goat meatball. *Foods*. 10(8): 1940.
- 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.
- Sukaryani, S., A. E. Yakin, dan C. S. Purwati. 2021. Penyuluhan dan pelatihan pembuatan nugget, bakso daging ayam petelur afkir kombinasi rumput laut pada kelompok ibu-ibu kader posyandu “Mawar” Perumahan Barat Dusun Karangduren Desa Jati. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*. 1(6): 385-391.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. Jakarta Pusat: Media Litbangkes. 25 (4): 235-242.
- Suparthana, I. P., I. N. K. Putra, dan N. W. Wisaniyasa. 2017. Aplikasi pati talas kimpul termodifikasi secara hmt (heat moisture treatment) pada pembuatan bakso ayam. *Scientific Journal of Food Technology*. 3(2).
- Tarigan, N. N. 2020. Mutu bakso ikan kakap (*Lutjanus bitaeniatus*) dengan penambahan bubur rumput laut (*Euchema cottoni*). *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 4(2): 127-135.
- Tasse, A. M., I. Nurhinaya, dan H. Hafid. 2015. Nugget daging ayam afkir tersubsitusi otak sapi komposisi kimia dan organoleptik. *Fakultas Peternakan. Universitas Halu Oleo. Kendari*.
- 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 poklamsar lamadang. *Aurelia Journal*. 4(1): 79-85.
- Ulfa, S. dan R. Ismawati. 2016. Pengaruh penambahan jumlah dan perlakuan awal daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap sifat organoleptik bakso. *E-journal Boga*. 3: 83-90.
- Violalita, F., H. F. Yanti, S. Syahrul, dan K. Fahmy. 2019. Substitusi tepung bengkuang pada pembuatan brownies. *Agroteknika*. 2(1): 41-50.
- Wati, F. W. 2019. Pengaruh perbandingan tepung pegagan (*Centella asiatica* L.) dengan tepung tapioka terhadap kadar protein, kadar

serat, dan sifat organoleptik bakso daging ayam petelur afkir.  
Diploma thesis. Universitas Andalas.

- Wibowo, S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widati, A.S., E. S. Widyastuti, R. Rulita, and M. S. Zenny. 2013. The effect of addition tapioca starch on quality of chicken meatball chips with vacuum frying method. *Indonesian Journal of Animal Science*. 21(2): 11-27.
- Widyaningsih, T. D. dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif pengganti formalin pada produk pangan. Trubus Agrisarana.
- Winarno, F. G. 1993 Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia.
- 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.
- Yeni, G., S. Silfia, dan W. Hermianti. 2018. Pengembangan potensi tepung bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) sebagai matriks enkapsulasi yang dimodifikasi melalui proses litnerisasi untuk bahan baku kosmetik. In *Prosiding Seminar Nasional Peran Sektor Industri dalam Percepatan dan Pemulihan Ekonomi Nasional*. 1 (1): 151-161.
- Yunarni. 2012. Studi pembuatan bakso ikan dengan tepung biji nangka (*artocarpus heterophyllus* lam). Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Zhang, K., R. Dong, X. Hu, C. Ren, and Y. Li. 2021. Oat-based foods: Chemical constituents, glycemic index, and the effect of processing. *Foods*. 10(6): 1304.
- Zuhra, C. F. 2006. Flavor (citarasa). Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara.