

DAFTAR PUSTAKA

- Abrori, E. D., J. C. Forrest, H. B. Hendrick, M. D. Judge, dan R. A. Merkel. 2001. Principle of meat science. Freeman and Company. San Fransisco.
- Agustin, S. 2011. Kajian Pengaruh Hidrokoloid dan CaCl_2 Terhadap Profil Gelatinisasi Bahan Baku serta Aplikasinya pada Bihun Sukun. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Alvarado, C. dan S. Mckee. 2007. Marination To Improve Functional Properties And Safety Of Poultry Meat. *Journal Appl Poultry Res.* 16:113-120.
- Anasifa, L., B. S. Putra, dan Ratna. 2021. Kajian variasi lama perendamandalam larutan natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) terhadap mutu tepung sukun. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian.* 6(4): 588-595.
- Anneke., D. Rosyidi, dan I. Thohari. 2014. Breadfruit (*Artocarpus communis*) flour as a substitution of tapioca flour on water content, water holding capacity, elasticity, and shear force of beef meatball. 1-6.
- 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.
- Arif A., A Budiyanto, D Hoerudin. 2013. Glicemic index of foods and its affecting factors. *Jurnal Litbang Pertanian.* 32(3): 91-99.
- Aslinah, L. N. F., M. M. Yusoff, dan M. R. Ismail-Fitry. 2018. Simultaneous use of adzuki beans (*Vigna angularis*) flour as meat extender and fat replacer in reduced-fat beef meatballs (bebola daging). *J Food Sci Technol.* 55(8): 3241-3248.
- Astuti, A. T. B., S. Santi, dan M. Arfan. 2020. Respon pemberian pakan maggot black solder fly (*hermetia illucens*) terhadap kualitas karkas dan non karkas ayam kampung super. *AGROVITAL: Jurnal Ilmu Pertanian.* 5(2): 65-67.
- Astuti, E. F. 2009. Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Atkinson, F.S., K. Foster-powell, and J. C. Brand-Miller. 2008. International table of glycemic index and glycemic load values. *Diabetes Care* 31(12):2281–2883.

- Aulawi, T., dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengenyal dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6(2): 44-52.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia No. 01-3728-1995. Syarat Mutu Produk Bakso Daging. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Karakteristik Fisik. SNI 01-6683. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bourne, M.C. 2002. Food Texture and Viscosity Concept and Measurement Second Edition. Academic Press. London.
- Buckle, K. A., A. Edwards, G. H. Fleet, M. Wootton. 2009. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta
- Butt M. S., M. T. Sultan, dan J. Iqbal. 2009. Garlic: nature's protection against physiological threats. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 49(6): 538-51.
- Cahyati, I. dan A. A. Ari. 2008. Bahan Ajar Kimia Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Caine, W. R., J. L. Aalhus, D. R. Best, M. E. R. Dugan, and L. E. Jeremiah. 2003. Relationship of Texture Profile Analysis and Warner-Bratzler Shear Force with Sensory Characteristics of Beef Rib Steaks. *Meat Sci*. 64: 333-339.
- Comilo, Nafly, E. Suryanta, dan Rusman. 2017. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging ayam dengan bahan pengenyal yang berbeda. *Jurnal Agritech*. 27(1): 1-6.
- Damoran, S. and A. Paraf. 1997. Food Protein and Their Applications. Marcel Dekker. New York.
- 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.
- 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.
- Dwiloka, B., dan U. Atmomarsono. 2007. Kandungan logam berat pada daging dada dan paha ayam broiler yang dipelihara dengan sistem kandang panggung setelah direbus dan dikukus. *Prosiding. Staf Dosen pada Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, UNDIP*. 235-242.
- Elsom G. L., J. A. Freeman, D. Hide, D. M. Salmon. 2003. Antibacterial and anticandidal effect of aqueous extract of garlic oil on the growth of mixed cultures and the anticandidal and platelet

activity of commercial preparation of garlic. *Microbial Ecology in Health and Disease*. 15: 193-199.

- Fadhallah, E. G., F. Nurainy, dan E. Suroso. 2021. Karakteristik sensori, kimia dan fisik pempek dari ikan tenggiri dan ikan kiter pada berbagai formulasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 21(1): 16-23.
- Falahudin, A. 2013. Kajian kekenyalan dan kandungan protein bakso menggunakan campuran daging sapi dengan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu Pertaanian dan Peternakan*. 1(2): 1-9.
- Farida, A., Effendi, dan K. Syahriadi. 2014. Kualitas rheologi bakso kelinci melalui substitusi tepung kanji dengan tepung sagu pada fase prerigor dan pasca rigor. *Jurnal Sains Teknologi*. 12: 277-286.
- Faturohman, T., S. Agus, dan Mustakim. 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Yang Berbeda Terhadap Tekstur, Kadar Protein, Kadar Lemak, Dan Organoleptik Pada Bakso Daging Kelinci. *Jurnal Maduranch*. Vol 3(1): 29-34.
- Fitriasholikah, A. Q., E. Hafizah, dan M. M. Sari. 2022. Pengaruh penambahan karagenan terhadap nilai stabilitas emulsi dan daya ikat air pada sosis ikan patin. *Jurnal Pendidikan Biologi*. 11(2): 11-27.
- Fitriyani, E., N. Nuraenah, A. Nofreena. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan filler pembentuk tekstur bakso ikan. *Jurnal Galung Tropika*. 6(1): 19-32.
- Foster-powell, K., H. A. Susanna, J. C. Brand-Miller. International table of glycemic index and glycemic load values: 2002. *Am. J. Clin. Nutr.* 2002, 76, 5–56.
- Gardjito, M., T. F. K. Sari. 2005. Pengaruh penambahan asam sitrat dalam pembuatan manisan kering labu kuning (*Curcubita maxima*) terhadap sifatsifat produknya. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1(2): 81-85.
- Ginting, E. dan Suprpto. 2005. Pemanfaatan pati ubi jalar sebagai substitusi terigu pada pembuatan roti manis. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pasca Panen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor. 86-97.
- Hafid, H., Nuraini, D. Agustina, Fitrianiingsih, Inderawati, dan Hasnudi. 2018. Ph, cooking loss, and yield of chicken nuggets with intestine substitution. *International Journal of Agronomi and Tropical Plants*. 1(1): 9-13.

- Hairunnisa, O., E. Sulistyowati, dan D. Suherman. 2016. Pemberian kecambah kacang hijau (tauge) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*.11(1): 39-47.
- Hakim, U. N., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2013. Pengaruh penambahan tepung garut (*Maranta arrundinaceae*) terhadap kualitas fisik dan organoleptik nugget kelinci. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2): 9-22.
- Haliza, W., S. I. Kailaku, dan S. Yuliani. 2012. Penggunaan mixture response surface methodology pada optimasi formula brownies berbasis tepung talas banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) sebagai alternatif pangan sumber serat. *Jurnal Pascapanen*. 9(2): 96-100
- Handayani, I. M., E. Susanto, dan Wardoyo. 2020. Analysis of the physical and chemical quality of local livestock meat in local chickens at RPU (Poultry Slaughterhouse), Sidoharjo market, Lamongan regency. *International Journal of Animal Science*. 3(3): 76-85.
- Hartanti, F. D., B. S. Amanto, dan D. Rahadian. 2013. Kajian karakteristik fisikokimia tepung sukun (*Artocarpus communis*) termodifikasi dengan variasi konsentrasi dan lama perendaman asam laktat. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(4): 54-61.
- Herlambang, F. P., A. Lastriyanto, dan 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.
- Herlina, A. L. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung. Alfabeta.
- Huang, L., R. Takahashi, S. Kobayashi, T. Kawase, K. Nishinari. 2002. Gelation behavior of native and acetylated konjac glucomannan. *Journal of Biomacromolecules*. 3: 1296-1303
- Huidobro RF., Miguel E, Blázquez B and Onega E. 2005. A Comparison Between TwoMethods (Warner–Bratzler and Texture Profile Analysis) for Testing Either RawMeat or Cooked Meat. *J of Meat Sci* 69(4): 527–536.
- Indiarto, R., B. Nurhadi, E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (*texture profile analysis*) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-116.
- Indrianti N., N. Afifah, dan E. Sholichah. 2013. Pembuatan tepung komposit dari ganyong dan tepung labu kuning sebagai bahan baku. *Flat Noodle Biopropal Industri*. 10(1): 49- 63.

- Ismail-Fitry, M. R., dan N. F. A. Abas. 2018. Potential use of jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) and breadfruit (*Artocarpus altilis*) as fat replacer to produce low-fat chicken nugget. *International Journal of Engineering & Technology*. 7(4.24): 292-296.
- Jusuf, A. A. 2009. *Bagian Histologi*. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kurniasih. 2008. *Histologi Ikan*. Apresiasi Balai Uji Standart Karantina Ikan. Pusat Karantina Ikan. Jakarta.
- Kurniawan, A. B., A. N Al-baarri, dan Kusrahayu. 2012. Kadar serat kasar, daya ikat air, dan rendemen bakso ayam dengan penambahan karagenan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2): 23-27.
- Kurniawan, D. 2014. *Analisis Pengeringan Pada Proses Pembuatan Lembaran Buah (Fruit Leather) Pepaya*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusnadi, D. C., V. P. Bintoro, dan 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.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari, dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris, dan kadar kolesterol *nugget* ampela dengan imbalanced *filler* tepung mocaf yang berbeda. *Bulletin Peternakan*. 36(1): 19-24.
- Lawrie, R. A. 1995. *Ilmu Daging*. Terjemahan: Aminuddin, P. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Terjemahan: Parakkasi, A. dan Yudha, A. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat Science*. Pergamon Press, Oxford-New York-Seoul-Tokyo.
- Lawrie. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi kelima. Terjemah: A. Parakkasi dan Y. Amwila. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Li, J. Y., & Yeh, A. I. 2001. Relationship between thermal, rheological characteristics, and swelling power for various straches. *Journal Food Engineering*. 50: 141-148.
- Liu, Y., P. N. Brown, D. Ragone, D. L. Gibson, S. J. Murch. 2020. Breadfruit flour is a healthy option for modern foods and food security. *PLoS One*, 15(7).
- Lukman, D. W., M. Sudarwanto., dan A. W. Sanjaya. 2009. *Higine Pangan*. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lutfiana, B., S. Mokoolang, I. Korompot, F. Fahrullah, dan M. Amin. 2023. Penggunaan tepung porang sebagai substitusi tepung tapioka

- terhadap karakteristik fisik dan hedonik bakso ayam. *Jurnal Peternakan Lokal*. 5(1): 8-15.
- Makmur, A., S. Sugito, S. Samadi. 2018. Efek pemberian berbagai jenis feed additives terhadap kadar air dan protein daging ayam kampung super. *Prosiding Seminar Nasional Biotik*. 557–562.
- Malomo, S. A., A. F. Eleyinmi, dan J. B. Fashakin. 2011. Chemical composition, rheological properties and bread making potentials of composite flours from breadfruit, breadnut and wheat. *African Journal of Food Science*. 5(7): 400-410.
- Mardesci, H., dan Imaryana. 2021. Karakteristik organoleptik bakso ikan gabus dengan penambahan pati jagung dan tepung tapioka. *MARINADE*. 4(1): 16-23.
- Marsono, Y. 2005. Indeks Glikemik Umbiumbian. *Agritech*. 22 (1):13-16.
- Mayssara A. 2014. Added monk bean sprout on physical quality and organoleptic test of culled broiler meat ball. *Abo Hassanin Supervised*. 11(1): 39–47.
- Melia, S., I. Juliyarsi, dan A. Rosya. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Peternakan*. 7(2): 62-69.
- Miranti, I. P. 2010. Pengolahan Jaringan untuk Hewan Coba. *Media Medika Muda*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Muchtadi, T. dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Natalia, R., R. M. D. Ujianti, R. Umiyati, dan I. Muflihati. 2022. Pengaruh jenis pati dan konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia bakso ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*. 5(1): 11-16.
- Nihayah, Kiblatin. 2017. *Kemasan Antimikroba dari Karaginan dan Ekstrak Bawang Putih untuk Memperpanjang Umur Simpan Udang Kupas Rebus*. Skripsi. Sidoarjo.
- Novrini, S. 2020. The influence of the percentage of breadfruit flour in a mixture of flour and sugar on the quality of breadfruit cookies. *Jurnal Agriland*. 8(1): 61-65.
- 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.
- Nutriawangsa, A. M. P., A. Budiharjo, W. Swastike, B. S. Hertanto, B. Adriyanto, dan L. R. Kartikasari. *Physical quality of chevon*

- meatballs with different levels of tar flour substitution as a filler. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 828(1): 1-5.
- Park, J. W. 2005. *Surimi And Surimi Seafood*. Second Edition. Food Science And Technology. New York: Taylor & Francis Group.
- Pramuditya dan Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur basko sebagai syarat tambahan dalam sni dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 2 No 4p 200- 209 Oktober 2014.
- Pratama, R. I., I. Rostini, E. Liviawaty. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Isiophorus* sp.). *Jurnal Akuatika*. 5(1): 30-39.
- Pratiwi, C. H., dan A. Manan. 2015. Teknik dasar histologi pada ikan gurami (*Osphronemus gouramy*). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 7(2): 153-157.
- Pratiwi, N. M., I. Widiastuti, A. Baehaki. 2016. Karakterisitik fisiko-kimia dan sensori bakso ikan gabus (*channa striata*) dengan penambahan genjer (*limnocharis flava*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2): 178-189.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, Rusman, Setiyono, Jamhari, dan R. 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 Virtual*.
- Radley, J. A. 1976. *Starch Production Technology*. Applied Science Published. London.
- Ragone D. 2006. *Artocarpus Altilis (Breadfruit)*. *Species Profiles Pacific Isl Agrofor*. 1-16.
- Rahman, M dan H. Mardesci. 2015. Pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung tapioka terhadap penerimaan konsumen pada cendol. *Jurnal Biologi Tropika*. 3(1): 8-16.
- Ramadhanti, S. A., R. Ningtyas. 2021. Kemasan Aktif Antimikroba Berbahan Karagenan dan Ekstrak Bawang Putih untuk Memperpanjang Masa Simpan Bakso Ikan Gurame. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 5(1): 26-35.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak karkas broiler yang dikemas plastik Polyethylen. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 13(6): 45-47.
- Rizky, A. N., N. Amalia, Suherman, dan Ratnawati. 2013. Penggunaan teknologi pengering untuk meningkatkan efisiensi pengeringan tepung tapioka. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(3): 37-42.

- Rosemary, V. I., dan B. N. Monica. 2013. Pemanfaatan tepung umbi gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) dan tepung mocaf (Modified cassava flour) sebagai bahan substitusi pembuatan mie basah, mie kering, dan mie instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(2): 246-256.
- Samiaji, P. G., O. R. Puspitarini, dan I. Dinasari. 2022. Perbedaan daging ayam petelur jantan dan daging ayam joper terhadap nilai pH dan keempukan bakso. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*. 5(3): 393-399.
- 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.
- Shofiga, A, R. 2017. Karakteristik Protein Whey Dengan Penambahan Katekin Ditinjau Dari Mikrostruktur, Sedimentasi, Indeks Aktivitas Emulsi Dan Gugus Fungs. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Showell, B. A., J. R. Williams, M. Duvall, J. C. Howe, K. Y. Petterson, J. M. Roseland, dan J. M. Holden. 2012. USDA table of cooking yields for meat and poultry. United States Department of Agriculture, Baltimore. MD. USA.
- Sidabutar, M. 2016. Kajian Pembuatan Tepung Sukun (*Arthocarpus communis*) Sebagai Bahan Baku Fungsional. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Sigaha, F., E. J. Saleh, dan S. Zainudin. 2019. Evaluasi persentase karkas ayam kampung super dengan pemberian jermai jagung fermentasi. *Jambura Journal of Animal Science*. 2(1): 1-7.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternnakan*. 15(1):1-7.
- Soglia F, Gao J, Mazzoni M, Puolanne E, Cavani C, Petracci M, Ertbjerg P. 2017. Superficial and deep changes of histology, texture and particle size distribution in broiler wooden breast muscle during refrigerated storage. *Poult Sci*. 96:3465-3472.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Bakso Daging. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.

- Sujarwanta, R. E., 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'. *Journal Foods* MDPI. 10: 1-15.
- Sujianti, A., S. Astuti, dan S. U. Nurdin. 2023. Karakteristik sensori dan fisik sosis ayam dengan penambahan pati aren (*Arengap pinnata*) dan isolate protein kedelai (IPK). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2(1): 130-146.
- Sukendar, D., A. Muawanah, E. R. Amelia, dan W. Basalamah. 2014. Karakteristik cookies berbahan dasar tepung sukun (*Artocarpus communis*) bagi anak penderita autisme. *Jurnal Valensi*. 4(1): 13-19.
- Sulistiadi, S., dan H. A. Lestari. 2022. Pengaruh ukuran partikel mocaf pada karakteristik fisik tepung. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. 10(2): 161-170.
- Suppakul, P., J. Miltz, K. Sonneveld, S.W. Bigger. 2003. Active Packaging Technologies with an Emphasis on Antimicrobial Packaging and its Applications. *Journal of Food Science*. 68: 408–420.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler postmortem selama penyimpanan temperatur ruang (change of physical characteristics of broiler chicken meat post mortem during room temperature storage). *Jurnal Ilmu ternak*. 6(1): 23 – 27.
- Suwiti, N. K., N. N. C. Susilawati, dan I. B. N. Swacita. 2017. Karakteristik fisik daging sapi bali dan wagyu. *Buletin Veteriner Udayana*. 9(2): 125- 131.
- Kasai, M., A. Lewis, F. Marica. S. Ayabe, K. Hatae, dan C.A. Fyfe. 2005. NMR imaging investigation of rice cooking. *Food Res. Int*. 38(4): 403-410.
- Kerdpiroon, S. dan D. Charoendee. 2012. Comparative physical characterization of water ratio changes of hang rice during cooking. *International Conference on Nutrition and Food Sciences IPCBEE*. 39: 52-55
- Syam, J., Irmawaty, K. Kasim. 2019. Substitute for breadfruit flour (*Artocarpus altilis* [Parkinson.] Fosber) as a filler-Binder in Beef Meatballs. *Journal of Animal Science*. 5(1): 12-20.
- Tiven, N. C. 2007. Pengaruh jenis daging dan bahan pengental yang berbeda terhadap kualitas organoleptik dan mikrostruktur bakso. *Seminar Nasional*. 825-833.
- Triyastuti, M. S., M. Djaeni, D. D. Kaligis, N. M. Tumanduk, F. J. Ticoalu, dan F. Wowiling. 2022. Sanitasi dan hygiene pada proses pengolahan bakso tuna di Poklamsar Lamadang. *Aurelia Journal*. 4(1): 79-85.

- Turi., Christina E., Liu, Y., Ragone, D., and Murch, S.J. 2015. Breadfruit (*Artocarpus altilis* and Hybrids): A traditional crop with the potential to prevent hunger and mitigate diabetes in oceania. *Trends in Food Science and Technology*, 45(2), 264–72.
- Usmiati, S. dan Komariah. 2007. Karakteristik bakso daging kerbau dari berbagai bagian karkas dan tingkat tepung tapioka. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Vol. 12 (5).
- Usmiati, S., A. Priyanti. 2006. Sifat Fisikokimia dan Palatabilitas Bakso Daging Kerbau, *Prosiding Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi*.
- Verma, A. K., V. Rajkumar, M. S. Kumar, dan S. K. Jayant. 2019. Antioxidative effect of drumstick (*Moringa oleifera* L.) flower on the quality and stability of goat meat nuggets. *Nutrition and Food Science*. 50(1): 84–95.
- Wardhani, D. H., H. Cahyono, Purwanto, Hargono, S. Sumardiono, dan Hadiyanto. 2017. Komparasi karakteristik tekstural bakso bersubstitusi tepung porang dengan bakso komersial UKM Sehati. *Prosiding SNST*. 7: 31-46.
- Wibowo, S. 2000. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widowati S. 2016. Prospek sukun (*artocarpus communis*) sebagai pangan sumber karbohidrat dalam mendukung diversifikasi konsumsi pangan. *Jurnal Pangan*. 18(4): 67-75.
- Widoyoko, Y. 2010. *Sukun Solusi Alternatif Atasi Krisis Pangan dan Mitigasi Solusi Dampak Perubahan Iklim: Bergizi dan Bernilai Tambah Ekonomi*. Jakarta: Gibon Media Group.
- Wihandini, D. A., L. Arsanti, dan A. Widjanarka. 2012. Sifat fisik, kadar protein dan uji organoleptik tempe kedelai hita dna tempe keswai kuning dengan berbagai macam metode pemasakan. *Jurnal Nutrisia*. 14(1): 89-93.
- Wijaya, A. C., S. Surjoseputro, dan I. R. A. P. Jati. 2018. Pengaruh perbedaan jenis pati yang ditambahkan terhadap karakteristik fisiko kimia dan organoleptik kwetiaw beras hitam. *Journal of Food Technology and Nutrition*. 17(2): 75-80.
- Winangsih, E. Prihastanti, dan S. Parman. 2013. Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas simpliasi lempuyang wangi (*Zingiber aromaticum* L.). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 19-25.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Yu, S., M. Ying, and S. D. Wen. 2009. Impact of amylase content on start retrogradation and texture of cooked milled rice during storage. *Journal of Cereal Science* 50: 139-144.
- Yusuf, I. E., P. D. Swamilaksita, P. Ronitawati, R. Fadhilla, dan L. P. Dewanti. 2022. Pengembangan tepung sukun dan tepung kacang tunggak dalam pembuatan kue mangkok. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 12(1): 71-82