

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, S., R. Noviadi, dan Zairiful. 2022. Produktivitas ayam joper (jawa super) fase finisher yang diberikan fermentasi kulit nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr). Jurnal Peternakan Terapan. 4(2): 58-63.
- Adicandra, R. M., dan T. Estiasih. 2016. Beras analog dari ubi kelapa putih (*Discorea alata* L.): kajian pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4(1): 383-390.
- Agustiani, I. Riwayati, dan F. Maharani. 2020. Modifikasi tepung sukun (*Artocarpus altilis*) menggunakan metode heat moisture treatment (HMT) dengan variabel suhu dan lama waktu perlakuan. Inovasi Teknik Kimia. 5(2): 105-109.
- Ahadi, B. D., dan M. Y. Sffendi. 2018. Validasi lamanya waktu pengeringan penetapan kadar air pakan metoda oven dalam praktikum analisa proksimat. Prosiding. 195-199.
- Aisyah, S., dan M. Tafsir. 2022. The effect of vitamin C and zinc supplementation on performance and physiology of joper at various density of cages. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 977(1): p.012129.
- Ajatta, M. A., S. A. Akinola, dan O. F. Osundahunsi. 2016. Proximate, functional and pasting properties of composite flours made from wheat, breadfruit and cassava starch. Applied Tropical Agriculture. 21(3): 158-165.
- Akter, R., M. A. Hossain, M. Khan, M. M. Rahman, M. A. K. Azad, dan M. A. Hashem. Formulation of value added chicken meatballs by additional of centella leaf (*Centella asiatica*) extract. Meat Research. 2(2): 1-7.
- Anjalani, R., M. H. Astuto, dan F. D. Pertiwi. 2020. Sifat kimia dan organoleptik bakso daging kerbau pada penambahan tepung talas lokal dengan level yang berbeda. Zira'ah. 45(1): 38-44.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. 11th ed. Association of Official Analytical Chemists. Washington, DC.
- Aprilia, D. T., L. T. Pangesti, S. Handajani, dan V. Indrawati. 2021. Pengaruh substitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap sifat organoleptik bolu kukus. Jurnal Tata Boga. 10(2): 314-323.
- Aras, N. R. M. 2023. Pelatihan pengolahan sukun menjadi tepung sukun dan cookies sebagai alternatif pengganti tepung terigu. Jurnal Pengabdian Masyarakat. 7(4): 1150-1160.
- Arif, A. B., A. Budiyanto, dan Hoerudin. 2013. Nilai indeks glikemik produk pangan dan faktor-faktor yang memengaruhinya. J. Litbang Pert. 32(3): 91-99.

- 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.
- Astawan, M. 2004. *Pengawetan Daging Segar dan Olahan*. Tiga Serangkai. Surakarta.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Astuti, R. M. 2019. Kualitas bakso daging ayam hasil pemanfaatan putih telur limbah praktek mata kuliah pastry dan bakery sebagai bahan pengental alami ditinjau dari aspek inderawi. *TEKNOBUGA*. 7(1): 53-60.
- Aulawi, T., dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6(2): 44-52.
- Azizah, N. A., L. D. Mahfudz, dan D. Sunarti. 2017. Kadar lemak dan protein karkas ayam broiler akibat penggunaan tepung limbah wortel (*Daucus carota* L.) dalam ransum. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 12(4): 389-396.
- Bennet, V., dan T. D. Isaiah. 2022. Proximate, nutritional and phytochemical analysis of *Treculia Africana* (African breadfruit) decne in south-south, Nigeria. *World Journal of Innovative Research*. 12(4): 19-23.
- Brummer, Y., dan S. W. Cui. 2005. *Understanding Carbohydrate Analysis*. CRC Press. United States.
- Buckle, K. A. R. A., G. H. Edward, dan M. Fleet dan Wooton. 2015. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyadi, I. W. 2008. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- 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.
- Chandra, Z. A., Y. R. Swasti, dan F. S. Pranata. 2021. Substitusi tepung sukun sebagai sumber serat untuk peningkatan kualitas flacky crackers. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 25(2): 153-162.
- Darojat, D. 2010. Manfaat penambahan serat pangan pada produk daging olahan. *Majalah Food Review*. 5(7): 52-53.
- Daud, A., Suriati, dan Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*. 24(2): 11-16.

- Debora, F., Susilawati, F. Nurainy, dan S. Astuti. 2023. Formulasi tepung kacang merah dan tapioka terhadap sifat fisikokimia dan sensoris bakso analog jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Agroindustri Bekelanjutan. 2(1): 10-22.
- Dewi, N. R. K., dan S. B. Widjanarko. 2015. Studi proporsi tepung porang: tapioka dan penambah NaCl terhadap karakteristik fisik bakso sapi. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(3): 855-864.
- Djaafar, T. F., R. Mudjisihono, dan S. Rahayu. 2000. Teknologi pengolahan sagu (Cetakan Pertama). Kanisius.
- Dzudie, T., C. P. Kouebou, J. J. Essiaa-Ngang, dan C. M. F. Mbofung. 2004. Lipid sources and essential oils effects on quality and stability of beef patties. Journal of Food Engineering. 65: 67-72.
- Ekafitri, R., dan R. Isworo. 2014. Pemanfaatan kacang-kacangan sebagai bahan baku sumber protein untuk pangan darurat. Jurnal Pangan. 23(2): 134-145.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas chicken nuggets dengan penambahan putih telur. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 5(2): 17-22.
- Evanuarini, H., dan Huda. 2011. Quality of dendeng giling on different sugar addition. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. 21(2): 7-10.
- Fatkurahman, R., W. Atmaka dan Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L.) dan tepung jagung (*Zea mays* L.). Jurnal Teknosains Pangan. 1(1): 49-57.
- Fauzi, A. A., Z. Muhsin, dan A. Sukainah. 2016. Pengaruh variasi larutan perendaman sukun terhadap karakteristik fisiko kimia tepung sukun. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 2: 79-86.
- Febriyanti, A. P., S. J. Iswarin, dan Susanti. 2018. Penetapan kadar piperin dalam ekstrak buah lada hitam (*Piper nigrum* Linn.) menggunakan liquid chromatography tandem mass spectrometry (LC-MS/MS). Jurnal Ilmiah Farmasi Faarmasyifa. 1(2): 69-79.
- Fikriyah, Y. U., dan R. S. Nasution. 2021. Analisis kadar air dan kadar abu pada teh hitam yang dijual di pasaran dengan menggunakan metode gravimetri. AMINA. 3(2): 50-54.
- Ginting, M. P., I. P. Suparthana, dan S. Hatiningsih. 2023. Pengaruh perbandingan tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap karakteristik brownies kukus. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 12(1): 66-79.
- Gusnadi, D., R. Taufiq, dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di Kabupaten Bandung. Jurnal Inovasi Penelitian. 1(12): 2883-2888.

- Hafid, H., Nuraini, D. Agustina, Fitrianiingsih, Inderawati, S. H. Ananda, D. U. Anggraaini, dan F. Nurhidayati. 2019. Chicken nugget nutrition composition with an additional variation of breadfruit flour. IOP Conference Series: Earth and Enviromental Science. 382(1): p.012004.
- Hakimah, I. A. 2018. Macam Buah Berkhasiat Istimewa. Syura Media Utama. Bantul.
- 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.
- Hardiyanti, dan K. Nisah. 2019. Analisis kadr serat pada bakso bekatul dengan metode gravimetri. AMINA. 1(3): 103-107.
- 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 & Lingkungan. 7(1): 78-90.
- Haryono, R. Pambudhi, dan M. Chanifia. 2015. Peternakan ayam jawa super delima kedaton (dengan lima profit keuntungan dan toko on line). Prosiding Seminar Nasional Pangan, Energi, dan Lingkungan 2015. 127-131.
- 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.
- Hetharia, C., Y. Loppies, dan H. Handu. 2021. Sifat organoleptik bakso pada berbagai rasio perbandingan daging sapi dan babi. Median. 13(1): 15-23.
- Histifarina, D., A. Rachman. 2016. Pengaruh perendaman natrium metabisulfite dan jenis starter terhadap karakter fisikokimia tepung sukun termodifikasi. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. 13(1): 21-27.
- Husain, D., E. J. Saleh, dan A. B. Rachman. 2022. Sifat kimiaawi dan tekstur bakso ayaam dengan bahan pengisi deoscorea hispida denst. Gorontalo Journal of Equatorial Animals. 1(2): 87-92.
- Iwansyah, A. C., dan E. Damayanthi. 2012. Pengaruh penambahan tepung ubi jalar, natrium tripolifosfat ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) dan fibrisol terhadap mutu fisiko-kimia, dan gizi protein bakso sapi. Jurnal Sains MIPA Universitas Lampung. 6(3).
- Juansah, J., Irmansyah, dan Kusnadi. 2009. Sifat listrik telur ayam kampung selama penyimpanan. Media Peternakan. 32(1): 22-30.

- Julian, H., R. Sutrisna, R. Riyanti, dan K. Nova. 2023. Pengaruh suplementasi tepung maggot (black soldier fly) terhadap performa ayam joper fase starter. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 7(2): 180-188.
- Kaffah, T. M., D. Sudrajat, dan B. Malik. 2022. Kadar nutrisi daging ayam kampung unggul balitnak yang diberi pakan tepung daun Indigofera sebagai pengganti bungkil kacang kedele. 8(2): 105-112.
- Karneta, R., A. Rejo, G. Priyanto, dan R. Pambayun. 2014. Profil gelatinisasi formula pempek "lenjer". *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 25(1): 13-22.
- Kurniawan, A. B., A. N. Al-Barri, dan Kusrahayu. 2012. Kadar serat kasar, daya ikat air, dan rendemen bakso ayam dengan penambahan karaginan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2): 23-27.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi Kelim. UI Press. Jakarta.
- Loilatu, M. I., V. N. Lawalata, G. H. Agustyn. 2023. Karakteristik kimia dan organoleptik nugget sukun dengan penambahan beberapa jenis daging hewani. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*. 2(2): 370-375.
- Maisyaroh, U., N. Kurniawati, Iskandar, dan R. I. Pratama. 2018. Pengaruh penggunaan jenis gula dan konsentrasi yang berbeda terhadap tingkat kesukaan dendeng ikan nila. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 9(2): 138-146.
- Makmur, A., Sugito, dan Samadi. 2018. Efek pemberian berbagai jenis *feed additives* terhadap kadar air dan protein daging ayam kampung super (*Gallus domesticus*). *Prosiding Seminar Biotik*. 6(1): 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.
- Meilani, F., H. Purwanti, dan B. Suharno. 2014. Kandungan protein, lemak, populasi bakteri, dan sifat organoleptik pada bakso ikan rucah dengan berbagai dosis bawang putih (*Allium sativum*). *Prosiding Mathematics and Sciences Forum*. 91-98.
- Meilawati, N. L. W., N. Bermawie, A. Purwito, dan D. Manohara. 2016. Respon tanaman lada (*Piper nigrum* L.) varietas ciinten terhadap iradiasi sinar gamma. *Industrial Corps Research Journal*. 22(2): 71-80.

- 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). *Zootec*. 32(5): 1-13.
- 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.
- Nochera, C. L., dan D. Ragone. 2019. Development of a breadfruit flour pasta product. *Foods*. 8(3): 1-8.
- 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.
- Nuroso, A. 2012. Pengolahan tepung dan mie sukun. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1(1): 38-50.
- Paramartha, D. N. A., Y. Sulastri, R. Widyasari, dan Zainuri. 2019. Formulasi daging keong sawah dan tepung porang terhadap mutu fisik dan sensoris bakso. *Pro Food*. 5(2): 549-559.
- Partogi, R., O. Rachmawan, dan N. Djuarnani. 2012. Pengaruh penggunaan persentase tepung buah sukun (*Artocarpus communis*) terhadap efek komposisi kimia naget kelinci. *Student e-Journal*. 1(1): 15.
- Pasi, M. S., I. H. Djunaidi, dan M. H. Natsir. 2021. Evaluasi penggunaan tepung (batang+daun) tanaman kenikir (*Cosmos Caudatus Kunth*) sebagai feed additive terhadap kualitas internal telur ayam ras petelur. *Journal of Animal Science*. 6(2): 33-34.
- Patriani, P., H. H. Hafid, R. E. Mirwandhono, dan T. H. Wahyuni. 2020. *Teknologi Pengolahan Daging*. CV. Anugrah Pangeran Jaya Press. Medan.
- Pearson, A. M., dan F. W. Tauber. 1984. *Processed Meats 2nded*. AVI. Pub. Co. Wastport, Connecticut.
- Prasaja, T., T. S. Kusuma, R. M. Widyanto, dan I. H. Rusdan. 2019. Analisis kandungan makronutrien formula bakso ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan tepung biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 5(2): 79-86.
- Pratama, R. I., I. Rostini, dan E. Liviawaty. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus* sp.). *Jurnal Akuatika*. 5(1).
- Pratiwi, A. D., S. Nurdjanah, dan T. P. Utomo. 2020. Pengaruh suhu dan lama pemanasan saat proses blansing terhadap sifat kimia, fisikokimia dan fisik tepung ubi kayu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 17(2): 117-125.

- Pursudarsono, F., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2015. Pengaruh perlakuanimbangan garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(1): 33-45.
- Putri, V. D., dan Y. Nita. 2018. Uji kualitas kimia dan organoleptik pada nugget ayam hasil substitusi ampas tahu. *Jurnal Katalisator*. 3(2): 135-144.
- Ratnasari, D., D. K. Wening, Y. Dewi, dan R. N. Qomariyah. 2021. Bakso sapi ikan kembung sebagai alternatif jajanan sehat tinggi protein untuk anak sekolah dasar. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan*. 3(1): 9-16.
- Riadi E. 2014. *Metode Statistika: Parametrik dan Non-Parametrik*. Tangerang: Pustaka Mandiri.
- Ridho, M. R., Lestariningsih, dan N. Haryuni. 2022. Evaluasi organoleptik bakso daging ayam joper yang diberi pakan tepung maggot selama pemeliharaan. *Journal of Science Nusantara*. 2(2): 50-53.
- 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.
- Rosida, D. F., U. Sarofa, dan R. C. Dewi. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. *Jurnal Teknologi Pangan*. 9(1): 19-27.
- Rukmini, N. K. S., N. K. Mardewi, dan I. G. A. D. S. Rejeki. 2019. Kualitas kimia daging ayam broiler umur 5 minggu yang dipelihara pada kepadatan kandang yang berbeda. *Jurnal Lingkungan dan Pembangunan*. 3(1): 31-37.
- Sah, R. A. 2020. Substitusi tepung tapioka dengan tepung sukun terhadap kualitas kimia sosis asap daging kerbau. [Skripsi]. Riau. Fakultas Pertanian dan Peternakan. UIN SUSKA.
- Saleh, A. 2013. Efisiensi konsentrasi perekat tepung tapioka terhadap nilai kalor pembakaran pada biobriket batang jagung (*zea mays L.*). *Jurnal Teknosains*. 7(1): 78-89.
- 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 Rekayasa*. 5(3): 393-399.
- Santoso, A. 2011. Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*. 23(75): 35-40.
- Sari, H. A., S. B. dan Widjanarko. 2015. Karakteristik kimia bakso sapi (kajian proporsi tepung tapioka: tepung porang dan penambahan NaCl). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 3(3): 784–792.

- Sejati, G. C. S., H. D. Arifin, dan R. E. Mudawaroch. 2019. Produktivitas ayam kampung super (joper) pengaruh rasio lisin dan metionin. *Jurnal Riset Agribisnis & Peternakan*. 4(1): 43-51.
- Sembor, S. M., H. Liwe, N. N. Lontaan, 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.
- Sepang, E. E., C. K. M. Palar, M. Sompie, dan G. D. G. Rembet. 2018. Pengaruh penggunaan filler yang berbeda terhadap nilai pH, kadar air, citarasa dan kekenyalan bakso daging sapi. *Zootec*. 38(2): 388-395.
- Sete, W., G. M. Sipahelut, Y. R. Noach, dan T. R. Zainal. 2023. Pengaruh substitusi tepung sukun pada pembuatan nugget ayam kampung terhadap kualitas kimia dan organoleptik. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. 5(4): 551-557.
- Siregar, N. S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*. 13(2): 38-44.
- SNI. 2014. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- SNI. 2015. Sodium Tripolifosfat (STPP) Mutu Pangan. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. UGM Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-V. UGM Press. Yogyakarta.
- Sovyani, A., J. E. A. Kandou, dan M. F. Sumual. 2019. Pengaruh penambahan tepung tapioka dalam pembuatan biskuit berbahan tepung ubi banggai (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(10): 73-84.
- 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: Jurnal Ilmu Pertanian*. 20(1): 308-313.
- 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, 'bakso'. *Journal Foods*. 10(1940): 1-15.
- Sulastri, S., D. K. Purnamasari, dan Sumiati. 2022. Pemanfaatan kompor listrik rumah tangga sebagai pengganti penangan air pada analisis kadar lemak metode Soxhlet. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*. 8(1): 105-112.

- Sunarwati, D. A., Rosidah, dan Saptariana. 2012. Pengaruh substitusi tepung sukun terhadap kualitas brownies kukus. *Food Science and Culinary Education Journal*. 1(1): 13-18.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*. 25(4): 235-242.
- Suryaningsih, L. 2011. Potensi penggunaan tepung buah sukun terhadap kualitas kimia dan fisik sosis kuda. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan Veteriner 2011*.
- Suryanto, T., dan R. Kurniawan. 2018. *Ayam Kampung Joper Panen 60 Hari*. Penebar Swadaya Grup. Jakarta.
- Syam, J., Irmawaty, dan K. Kasim. 2019. Subtitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis* [Parkinson.] Fosber) sebagai *filler-binder* dalam bakso daging sapi. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 5(1): 12-20.
- Syamsir, E., H. Purwiyatno, F. Dedi, A. Nuri, K. dan Feri. 2012. Karakteristik tapioka dari lima varietas ubi kayu (*Manihot utilisima* Crantz) asal Lampung. *Jurnal Agrotek*. 5(1): 93-105.
- Syamsuhidayat, S. S., dan J. R. Hutapea. 1991. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. Edisi kedua. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Tahir, M., Nardin, dan N. S. Juhra. 2019. Identifikasi pengawet dan pewarna berbahaya pada bumbu giling yang diperjualbelikan di pasar daya Makassar. *Jurnal Media Laboran*. 9(1): 21-28.
- Triasih, D., T. A. Laksanawati, dan S. Nurlailatul. 2021. Karakteristik kimia salami dengan penambahan ekstrak angkak (red mold rice). *Jurnal Peternakan Nusantara*. 7(1): 7-10.
- Vega-Lopez, S., B. J. Venn, dan J. L. Slavin. 2018. Relevance of the glycemic index and glycemic load for body weight, diabeter, and cardiovascular disease. *Journal Nutrient*. 10(1361): 1-27.
- Waryat, M. Yanis, dan K. Mayasari. 2016. Analisis nilai tambah dan usaha pengolahan tepung sukun sebagai upaya peningkatan pendapatan petani. *Jurnal Agraris*. 2(2): 128-133.
- Wattimena. M., V. P. Bintoro, dan S. Mulyani. 2013. Kualitas bakso berbahan dasar daging ayam dan jantung pisang dengan bahan pengikat tepung sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1): 36-39.
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widowati, M., R. Sutrisna, D. Septinova, dan K. Nova. 2022. Pengaruh subtitusi daun singkong (*Manihot utilisima*) terfermentasi *Aspergillus niger* terhadap bobot hidup, bobot karkas, dan lemak abdominal

- ayam joper umur 8 minggu. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 6(4): 407-417.
- Wijayanti, N. R. A., dan S. N. Rahmadhia. 2021. Analisis kadar pati dan impurities tepung tapioka. Jurnal Teknologi dan Hasil Pertanian. 16(2): 1-8.
- Winarno, 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G., dan T. S. Rahayu. 1994. Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan. Pustaka Sinar Harapan. 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.
- 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): 107-112.
- Wulansari, R., Y. Andriani, dan K. Haetami. 2016. Penggunaan jenis binder terhadap kualitas fisik pakan udang. Jurnal Perikanan Kelautan. 7(2): 140-149.
- Yanti, N. D., Suryana, dan Y. Fitri. 2020. Analisis asupan karbohidrat dan lemak serta aktivitas fisik terhadap profil lipid darah pada penderita penyakit jantung koroner. AcTion: Aceh Nutrition Journal. 5(2): 179-186.
- Yuliana, N., Y. B. Pramono, dan A. Hintono. 2013. Kadar lemak, kekenyalan dan cita rasa nugget ayam yang disubstitusi dengan hati ayam broiler. Animal Agriculture Journal. 2(1): 301-308.
- Yulianto, M. K. D., Evnaweri, dan T. W. Sulistyaningrum. 2020. Substitusi tepung sukun pada sempol ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Journal of Tropical Fisheries. 15(2): 50-60.
- Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca*) terhadap Daya Terima Kue Donat. biomedis dan farmasi. Bulletin Penelitian Kesehatan. 38 (1): 43-45.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan. 8(2): 49-57.