

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, I., Y. Bait, dan Z. Antuli. 2022. Pengaruh variasi konsentrasi pati beras ketan hitam termodifikasi hmt terhadap karakteristik kimia dan organoleptik edible coating sosis analog. *Jambura Journal of Food Techonology (JJTF)*. 4(1): 89-99.
- Afdal, M., H. Lukman, dan Indrayani. 2017. Potensi angkak sebagai pewarna alami terhadap karakteristik kornet daging ayam. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan*. 1(2): 154-161.
- Afiyah, N. 2011. Isolasi dan identifikasi kapang pada tepung tapioka di desa pakujati kecamatan Paguyangan Kabupaten Brebes. Skripsi. Pendidikan Biologi. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.
- Arum, K. S. 2024. Pengaruh substitusi tepung tapioka dengan tepung ketan hitam (*Oryza sativa* l var. *Glutinosa*) terhadap kualitas kimia dan sensoris bakso ayam broiler. *Unpublished* Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Azhary, I. dan R. Holinesti. 2023. Analisis kualitas bakso ayam petelur afkir dengan penambahan rumput laut sebagai bahan pengenyal. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 4(1): 18-25.
- Azis, A., M. Izzati, dan S. Haryanti. 2015. Aktivitas antioksidan dan nilai gizi dari beberapa jenis beras dan millet sebagai bahan pangan fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*. 4(1): 45-61.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3818-1995. Standar Nasional Indonesia Tentang Bakso Daging Sapi. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 3818-2014. Standar Nasional Indonesia untuk Bakso Daging. Jakarta.
- Bani, F., Y. Serang, dan Safitri. 2018. Kajian efektivitas filtrat perasan, minyak atsiri dan ekstrak etanol daun ketumbar (*Coriandrum sativum* L.). *Jurnal Farmasi dan Sains Indonesia*. 1(1): 42-50.
- Bulkani, D., Kisworo, dan M. Yasin. 2020. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. *Jurnal Veteriner*. 20(4): 548-557.
- Chakim, B, Dwiloka, dan Kusrahayu. 2013. Tingkat Keempukan (*firmness*), daya mengikat air, kadar air, dan kesukaan pada bakso daging sapi dengan substitusi jantung sapi. 2(1): 97-104.
- D'Azzuri, Susanti, dan N. Karima. 2023. Minyak nabati sebagai pengganti bahan kimia toksik pada proses clearing jaringan histopatologi. *Medula* 13(6): 1080-1083.

- Dewi, A. O. dan R. Auliana. 2019. Pemanfaatan tepung ketan hitam pada pengembangan produk pangan lokal klepon ketan hitam (klepketam). *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*. 14(1): 1-10.
- 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): 885-864.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, Penerbit Bhratara. Jakarta.
- Farida, E. Abustam, dan S. Kadir. 2014. Kualitas rheologi bakso kelinci melalui substitusi tepung kanji dengan tepung sagu pada fase prarigor dan pascarigor. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. 3(2): 101-107.
- 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.
- Fitrianingsih, P. D. Isnaeni, Y. Yaddi, R. Librani, F. A. Auza, and P. N. K. Prasanjaya. Physical and organoleptic properties of chicken meatball prepared with varied gelling agents. *International Conference: Improving Tropical Animal Production for Food Security*. 465(1): 012015.
- Fitriyah, D., D. P. Ayu, S. D. Puspita, Y. Yuanta, dan M. Ubaidillah. 2021. Analisis kandungan senyawa bioaktif, nutrisi, dan aktivitas antioksidan pada minuman ekstrak beras hitam. 3(1): 21-30.
- Gobel, C., M. Tahir, dan S. A. Liputo. 2022. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis analog berbasis ikan gabus (*channa striata*) dan tepung beras ketan hitam (*Oryza sativa glutinosa*). *Jambura Journal of Food Technology*. 4(1): 22-33.
- Hasan, H., N. A. Thomas, F. Hiola, F. N. Ramadhani, dan P. A. S. Ibrahim. 2022. Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan kulit batang matoa (*Pometia pinnata*) dengan metode 1,1-Diphenyl-2 picrylhidrazyl (DPPH). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*. 2(1): 52-66.
- Hendrarti, E. N. dan G. Adiwinto. 2018. Kajian palatabilitas bakso berbahan daging sapi segar dan daging sapi beku impor dengan level penggunaan sodium tripolifosfat yang berbeda. *Journal of Livestock Science and Production*. 2(1): 64-72.
- Herlambang, F. P., A. Lastiyanto, dan A. M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 7(3): 253-258.

- Irnawaty. 2017. Uji organoleptik bakso daging ayam dengan *filler* tepung sago (*Metroxylon sago rottb*) pada konsentrasi berbeda. Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan. 3(3): 182-193.
- Ismanto, A. dan D. Sumarna. 2016. Pengaruh penambahan karaginan dengan level yang berbeda terhadap komposisi kimia, kualitas fisik, sensoris dan mikrostruktur sosis ayam. Buletin Peternakan. 40(1): 58-65.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, A. S. D. Pamungkas, I. S. Saputri, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2020. Kualitas fisik dan organoleptic bakso berbahan dasar daging ayam broiler yang diberi pakan dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleraceae*). Sains Peternakan. 18(1): 66-72.
- Kidnem, D. M. M., S. Nurdjanah, Suharyono, A. S. Zuidar. 2023. Kekerasan dan sifat sensori snack bar pada berbagai perbandingan tepung pisang kepok dan bekatul. Jurnal Agroindustri Berkelanjutan. 2(1): 75-85.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh menggunakan beberapa jenis filler terhadap sifat fisik *chicken nugget* ayam petelur. 35(1): 106-116.
- Kunaepah, Uun, dan A. A. Muis. 2016. Penggunaan chitosan dan sodium tri poliphospat pada jajanan bakso. Media Informasi. 12(2): 70-76.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan: Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusumanegara, A.I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas Fisik, Sensoris dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela Imbangan *Filler* Tepung Mocaf Yang Berbeda. Buletin Pertanian. 36 (1) : 19-24.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan. 9(1): 1-8.
- Melia, S., I. Juliyarsi, dan A. Rosya. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan substitusi tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. Jurnal Peternakan. 7(2): 62-69.
- Meng, X., D. Wu, Z. Zhang, H. Wang, P. Wu, Z. Xu, Z. Gao, B. K. Mintah, and M. Dabbour. 2022. An overview of factors affecting the quality of beef meatballs: Processing and preservation. Food Science and Nutrition. 10(6): 1961-1974.
- 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.

- Nadhira, R. Dan Y. Cahyana. 2013. Kajian sifat fungsional dan amilografi pati dengan penambahan senyawa fenolik (review). *Jurnal Penelitian Pangan*. 3(1): 14-19.
- Natari, S. U. dan B. K. Mutaqin. 2021. Kajian umur simpan bakso ayam pada suhu pendinginan yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 2(1): 24-31.
- Nesti, D. R. dan A. Baidlowi. 2017. Profil glukosa darah, lipid dan visualisasi pulau langerhans sebagai imunoreaktor insulin dan glukagon pada pankreas tikus (*rattus norvegicus*) obesitas menggunakan teknik imunohistokimia. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan*. 1(1): 24-32.
- Ninu G., G. E. M. Malelak, dan H. Armandito. 2022. Kualitas bakso sapi yang diolah dengan tepung sorgum merah (*Sorgum bicholor L. moench*) sebagai pengganti tepung tapioka selama masa simpan. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 9(1): 33-41.
- Nova, T. D., R. Zein, and T. I. Arlin. 2023. Using garlic (*Allium sativum*) as a feed additive can help hybrid ducks lose belly fat. *E3S Web of Conferences*. 373: 1-12.
- 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*. 3(2): 58-63.
- Pratama, I., Tamrin, dan N. Asyik. 2023. Analisis antioksidan dan antibakteri lada hitam dan lada putih (*Piper nigrum. L.*) dari Konawe Selatan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 8(4): 6484-6492.
- Pratama, R. A., D. Septinova, K. Nova, dan R. Riyanti. 2022. Pengaruh lama pengasinan dengan penambahan ketumbar (*Coriandrum sativum l*) terhadap kualitas organoleptik telur ayam herbal. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 6(3): 252-257.
- Pratiwi, H. C. dan A. Manan. 2016. Teknik dasar histologi pada ikan gurami (*Ospheronemus gouramy*). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautab*. 7(2): 153-158.
- Prayitno, A. H., T. H Rahman, G. S. Wibisono, and A. R. Rahmi. 2021. Effect of edamame flour *filler* substitution on the nutrition facts of culled duck meatballs. *International Seminar on Livestock Production and Veterinary Technology*. 42: 453-459.
- Priska, M., N. Peni, L. Carvallo, dan Y. D. Ngapa. 2018. Review: antosianin dan pemanfaatannya. *Indonesia E-Journal of Applied Chemistry*. 6(2): 79-97.

- Puspitasari, E. dan I. Y. Ningsih. 2016. Kapasitas antioksidan ekstrak buah salak (*Salacca zalacca* (Gaertn.) Voss) varian gula pasir menggunakan metode penangkapan radikal DPPH. *Pharmacy*. 13(1): 116-126.
- Rahayu, I. D., Sutawi, dan E. S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (btp) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. *Jurnal Dedikasi*. 13: 69-74.
- Rahim, V. S., S. A. Liputo, dan P. N. S. Maspeke. 2021. Sifat fisikokimia dan organoleptik mie basah dengan substitusi tepung ketan hitam termodifikasi heat moisture treatment (hmt). *Jambura Journal of Food Technology*. 3(1): 42-56.
- Rahman, M. dan H. Mardesci. 2015. Pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung tapioka terhadap penerimaan konsumen pada cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(1): 18-28.
- Rini, R. Yenrima, T. Anggraini, and N. E. Chania. 2019. The effects of various way of processing black glutinous rice (*Oryza sativa* L. *processing var glutinosa*) on digestibility and energy value of the products. *International Conference on Sustainable Agriculture*. 327: 1-10.
- Saraswati, D. N. 2013. Substitusi tepung tapioka dengan pati biji nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) terhadap sifat fisik bakso daging ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sembong, R. S., S. M. Peka, P. R. Kale, dan G. E. M. Malelak. 2019. Kualitas sosis babi yang diberi tepung talas sebagai pengganti tepung tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 6(1): 1-9.
- Shahidi, F. and Y. Zhong. 2015. Measurement of antioxidant activity. *Journal of Functional Foods*. 18(B): 757-781.
- Shao, J. H., Y. M. Deng, N. Jia, R. R. Li, J. X. Cao, D. Y. Liu, and J. R. Li. 2016. Low-field NMR determination of water distribution in meat batters with NaCl and polyphosphate addition. *Food Chemistry*. 200: 308-314.
- Sherina, H. Hafid., dan Fitrianiingsih. 2023. Pengaruh lokasi otot yang berbeda terhadap sifat fisik abon daging kuda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 5(3): 211-215.
- Siaputra, H. 2020. Bagaimana keamanan pangan, kualitas makanan dan citra merek mempengaruhi minat beli uang. *Jurnal Manajemen Perhotelan*. 6(2): 79-87.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi ke-2. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sripo, K., A. Phianmongkhol, and T. I. Wirjantoro. 2016. Effect of inoculum levels and final pH values on the antioxidant properties of black glutinous rice solution fermented by *Lactobacillus bulgaricus*. *International Food Research Journal*. 23(5): 2207-2213.
- Susanti, D. dan R. Ninsix. 2015. Pengaruh penambahan tepung ketan hitam terhadap biskuit yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(2): 1-7.
- Syahputra, D. M., Nazaruddin, and S. Cicilia. 2021. The effects of carrageenan addition on the quality of broiler chicken meatballs. *International Journal of Advance Tropical Food*. 3(2). 67-76.
- Tiven, N. C., E. Suryanto, dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengental yang berbeda. *Agritech*. 27(1): 1-6.
- Ukrainets, A., V. Pasichniy, Y. Zheludenko, and S. Zadvoka. 2016. Oleoresins effect on cooked poultry sausages microbiological stability. *Ukrainian Food Journal*. 5(1): 124-134.
- Vasarima, K. and M. Upender. 2014. Piperine: a valuable alkaloid from piper species. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. 6(4): 34-38.
- Wakhidah, L. dan M. A. Anggarani. 2021. Analisis senyawa bioaktif dan aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*Allium sativum* L.) Probolinggo. *UNESA Journal of Chemistry*. 10(3): 356-366.
- Wang, T. Y. Q. Li, and K. S. Bi. 2018. Bioactive flavonoids in medicinal plants: Structure, activity and biological fate. *Asian Journal of Pharmaceutical*. 13(1): 12-23.
- Widanti, Y. A. dan A. Mustofa. 2015. Karakteristik organoleptik brownies dengan campuran tepung mocaf dan tepung ketan hitam dengan variasi lama pemanggangan. *Joglo*. 17(2): 272-280.
- Widiantara, T., D. Z. Arief, dan E. Yuniar. Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(2): 146-153.
- Yie, L. J., N. I. Khalid, and M. R. I. Fitry. 2023. Quality evaluation of buffalo meatballs produced at different comminution process temperatures. *Malaysia Journal of Fundamental and Applied Sciences*. 19(4): 573-582.
- Yuniar, M. E. dan D. N. Azizah. 2021. Kajian penambahan kentang (*Solanum tuberosum* L.) terhadap karakteristik sosis daging sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 9(3): 139-147.