

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 Technology (JJFT)*. 4(1): 89-99.
- Afandi F. A., Wijaya C. H., Faridah D. N., dan Suyatma N. E. 2019. Hubungan Antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat. *Jurnal Pangan*. 28 (2): 145 – 160.
- Afifah, L. 2019. Hubungan Pendapatan, Tingkat Asupan Energi dan Karbohidrat dengan Status Gizi Balita Usia 2-5 Tahun di Daerah Kantong Kemiskinan. Halaman. 3(3): 183–188.
- Agustina, F. 2011. Evaluasi Parameter Produksi Biogas dari Limbah Cair Industri Tapioka dalam Bioreaktor Anaerobik 2 Tahap. Thesis. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Ahmadi, K., A. Afrila., W. I. Adhi. 2007. Pengaruh Jenis Daging dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso. *Buana Sains*. 7(2): 139-144.
- Ananta, M. R. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Kualitas Kimia dan Sensoris Bakso Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Andayani RY. 1999. Standarisasi Mutu Bakso Sapi Berdasarkan Kesukaan Konsumen (Studi Kasus di Wilayah DKI Jakarta). skripsi. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. 2021. Produksi Ayam Ras Indonesia. Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the Assosiation of Analytical Chemist. Virginia: Assosiation of Analytical Chemist, inc.
- AOAC. 2007. Determination of Fat, Moisture, and Protein in Meat and Meat Products by Using the FOSS FoodScan™ Near-Infrared Spectrophotometer with FOSS Artificial Neural Network Calibration Model and Associated Database: Collaborative Study. *Anderson: Journal Of Aoac International*. 90(4): 1073-1083.
- Arif, A. B., A. Budiyanto., dan Hoerudin. 2013. Nilai indeks glikemik produk pangan dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. *Journal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 32(3):91-99.
- Arliasari. R. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Kiia Keripik Bkaso Daging Ayam yang Diolah Dengan Metode Penggorengan Vakum. Skripsi. Malang

- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Astuti, S.D. dan Naufalin, R. 2012. The formulation and the physicochemical and sensory characterization of analogue meatball based on oyster mushroom with the addition of eucheama cottonii and cassava starch. Research Gate. 12.
- Ayyumi, L. A. S., Nazaruddin., S. Cicilia. 2021. Aktivitas Antioksidan Iwel Dari Tepung Ketan Hitam Dan Ubi Jalar Ungu. Jurnal Teknologi Pangan. 15(1): 56-70.
- 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 Pusat Statistik. 2018. Rata-rata Konsumsi Menurut Komoditi Makanan dan Golongan Peneluaran per Kapita Seminggu. Jakarta.
- Basuki. E. K., Latifah., dan I. D. Wulandari. 2013. Kajian Penambahan Tepung Tapioka Dan Kuning Telur Pada Pembuatan Bakso Daging Sapi. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran". Surabaya
- Botinestean, C., F. K. Derek, P. K. Joe, dan M. H. Ruth. 2016. The effect of thermal treatments including sous-vide, blast freezing and their combinations on beef tenderness of *M. semitendinosus* steaks targeted at elderly consumers. Food Science and Technology. 74:154-159.
- Briawan, D., Firdaus dan Rimbawan 2020. Analisis Faktor Resiko Konsumsi Karbohidrat Pada Wanita Dewasa. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Andalas, Sumatra Barat. 3121-6456-1-Pb. 12(1), 10–15.
- Buckle, K. A., R.A. Edward., G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Purnomo, H. Adiono. 2013. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyono, A. 2013. Kadar protein dan uji organoleptic bakso berbahan dasar komposisi daging sapi dan jamur merang (*volvariella volvaceae*) yang berbeda. Naskah Publikasi.
- Daniati, Tristeza. 2005. Pembuatan Bakso Ikan Cucut dengan Bahan Tambahan Jenis Tepung yang Berbeda. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Dersing, K., H. Rusmini, T. Triswahyuni. 2020. Efektivitas Ekstrak Ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) Terhadap Penurunan Kadar Gula Tikus Putih Jantan (*Rattus Norvegicus* L.) Galur Wistar Yang Diinduksi Aloksan. Jurnal Kedokteran Hewan. 6(1): 36-44

- Dewi, A. O., dan R. Auliana. 2012. Pemanfaatan Tepung Ketan Hitam Pada Pengembangan Produk Pangan Lokal Klepon Ketan Hitam (KLEPKETAM). (Tesis Magister, Universitas Negeri Yogyakarta).
- Ebere, R. A., J. K. Imungi, dan V. N. Kimani. 2017. Glycemic indices of cassava and sweet potatoes consumed in Western Kenya. *Food Science and Quality Management*. 6(3):7-12.
- 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.
- Fitriyani, E. 2017. Tepung ubi jalar bahan *filler* pembentuk tekstur bakso ikan. *Jurnal galung tropika*. 6(1): 19-32.
- Food and Nutrition Research Center. 1995. Universitas Gadjah Mada.
- Freshily, V. I. .2017. Aplikasi Serbuk Daun Salam Dengan Penambahan Karagenan Sebagai Pengawet Dan Pengenyal Pada Bakso
- Gaol., A. M. L., Wignyanto., dan A. F. Mulyadi. 2013. Kajian Proporsi Tepung Tapioka dan Air Es Dalam Pembuatan Bakso Berbahan Utama Jamur Tiram. Universitas Brawijaya. Malang.
- Gobel, C., M. Tahir., 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 (JJFT)*. 4(1): 22-33.
- Hakim, U. N., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Garut (*Maranta arunsicea*) Terhadap Kualitas Fisik dan organoleptik Nugget Kelinci. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2):9-22.
- Handayani, P. A., dan Juniarti, E. R. 2012. Ekstraksi Minyak Ketumbar (*Coriander oil*) dengan Pelarut Etanol dan N-heksana. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 1(1).
- 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.
- Herlina, I. Darmawan, dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai Bahan Tambahan Makanan pada Pengolahan Sosis Daging Ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 9(2):134-144.
- Hermana, J., A. Falahudin., dan O. Imanudin. 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai terhadap Tingkat Kesukaan dan Kandungan Protein pada Bakso Daging Sapi. *Tropical Livestock Science Journal (TLSJ)*. 2(1): 29-35.

- Hermanto, S., A. Muawanah, dan P. Wardhani. 2010. Analisis tingkat kerusakan lemak nabati dan lemak hewani akibat proses pemanasan. *Jurnal Kimia Valensi*. 1(6): 262-268.
- Hernani, M dan Rahardjo. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya. Depok.
- Hidayah, S. N., H. I. Wahyuni., S. Kismiyati. 2019. Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler dengan Suhu Pemeliharaan yang Berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan*. 1(1): 1-6.
- Hikmatulloh, E., E. Lasmanawati, dan T. Setiawati. 2017. Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. 6(1): 42-50.
- Husain, D., E. J. Saleh, dan A. B. Rachman. 2022. Sifat kimiawi dan tekstur bakso ayam dengan bahan pengisi *Deoscorea hispida* denst. *Gorontalo Journal of Equatorial Animal*. 1(2): 87-92.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan*. 35(1): 13-22
- 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.
- Indrianti, N., R. Kumalasari., R. Ekafitri., D. A. Darmajana. 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, Dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *AGRITECH*. 33(4): 391-398.
- Istiqomah, A., dan N. Rustanti. 2015. Indeks glikemik, beban glikemik, kadar protein, serat, dan tingkat kesukaan kue kering tepung garut dengan substitusi tepung kacang merah. *Journal of Nutrition College*. 4(2): 620-627.
- Judge, M. D. Aberle., J. C. Forrest., H. B. Hedrick., and R. A. Markel. 1989. *Principal of Meat Science 2nd*. Kendall. Hunt Publishing Company. Dubuque. Iowa.
- Kang, Z., B. Li., H. J. Ma, and F. Chen. 2016. Effect of different processing methods and salt content on the physicochemical and rheological properties of meat batters. *International Journal of Food Properties*, 19(7): 1604-1615.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kartikasari. L. R., B. S. Hertanto., A. S. D. Pamungkas., I. S. Saputri., dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2020. Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam Broiler yang Diberikan Pakan

- dengan Suplementasi Tepung Purslane. Sains Peternakan. 18(1): 66-72.
- Kathleen, M., and G. L. Margie. 2008. Krause's Food And Nutrition Therapy. 12th ed. Elsevier Mosby. Missouri.
- Kaushal, P., and Sharma, H.K. 2014. Effect of incorporating taro (*Colocasia esculenta*), rice (*Oryza sativa*), and pigeon pea (*Cajanus cajan*) flour blends on noodle properties. International Journal of Food Properties 17:765–781.
- Krismawan, M. b. 2002. Kandungan Gizi Bakso Daging Ayam Broiler yang dibuat Dengan Penambahan Konsentrasi Tepung Sagu dan Wortel yang Berbeda. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kristiananda., D. J. L. Allo., V. A. Widyarahma., Lusiana., J. M. Noverita., F. D. O. Riswanto., dan D. Setyaningsih. 2022. Aktivitas Bawang Putih (*Allium sativum* L.) Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik. 19(1): 46-53.
- Kusuma, U. P., & T. Herawati. 2022. Evaluasi nilai gizi dan sensori produk cakwan dari ikan patin (*Pangasius* Sp.). Akuatika Indonesia. 7(2): 57-67.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu., dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Sifat Organoleptik (Warna) Chicken Nugget. Animal Agriculture Journal. 2(1): 370-376.
- Lawless, H. T., and Heymann, H. (2010). Acceptance testing. Sensory evaluation of food: Principles and practices, 325-347.
- Malik A., Ansharullah, dan Hermanto. 2022. Karakteristik Fisikokimia Beras Ketan Hitam Asal Basala. Journal of Agricultural Sciences. 2(1): 51-55.
- Manullang, M., K. Theresia., dan E. Hari. 1995. Pengaruh Konsentrasi Tepung Tapioka dan Sodium Tripolifosfat terhadap Mutu dan Daya Awet Kamaboko Ikan Pari Kelapa (*Trygon Sephen*). Bul Tek dan Industri Pangan, 6 (2).
- Marsh, K., A. Barclay., S. Colagiuri., and J. B-Miller. 2011. Glycemic Index And Glycemic Load of Carbohydrates In The Diabetes Diet. 11(2): 120-7
- 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.
- Melia, S., i. Juliayarsi, dan A. Rosya. 2010. Peningkatan Kualitas Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. Jurnal Peternakan. 7(2): 62-69.

- Montolalu, S., N. Lontaan., S. Sakul., dan A. D. Mirah. 2013. Sifat fisiki-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas* L). Jurnal Zootek. ISSN 085-26-26. 32(5): 1-13
- Nailufar, A. A., Basito dan A. Anam. 2012. Kajian Karakteristik Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) pada Beberapa Jenis Pengemas Selama Penyimpanan. Jurnal Teknosains Pangan. Vol. 2. No.1: 122-132.
- Natsir, N.A. 2018. Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek. Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan. 7(1): 49-55.
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah., dan M. Yusuf. 2016 Aspek Mikrobiologis serta Sensoris (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(2): 286-290.
- Nullah, L. J., H. Hafid, dan A. Indi. 2016. Efek Bahan *Filler* Lokal Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Bakso Ayam Petelur Afkir. JITRO 3(2): 58-63.
- Nurwin, A. F., E. N. Dewi, dan Romadhon. 2019. Pengaruh penambahan tepung karagenan pada karakteristik bakso kerang dara (*Anadara granosa*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 1(2): 39-46.
- Offer, G. dan P. Knight. 1988. The Structural Basis of WHC in Meat. Elsevier Applied Science.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensoris sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota* L). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 4(2): 19-28.
- Palupi, N.S., Zakaria, F.R., Prangdimurti E. 2007. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi pangan. Modul e-learning ENBP. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor.
- Pangestika. R., D. Septinova., dan K. Adhianto. 2017. Kualitas Fisik Pada Potongan Primal Karkas Sapi Kruki Betina di Kabupaten Pesisir Barat Lampung. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 1(3): 2598-3060.
- Paramita, F., S. Katmawanti. A. Kurniawan., P. N. Komariyah., M. Sabrina., dan D. Afiah. 2020. Analisis sensori smoothies dengan penambahan chia seeds sebagai pangan tinggi serat. Preventia: Indonesia Journal of Public Health. 5(2):90-97.

- Pranata, L. D., U. Pato, dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensori sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tempe. Jurnal Online Mahasiswa Faperta Universitas Riau. 3(2) : 1-12.
- Prasaja, T., Kusuma, T. S., Widyanto, R. M., dan Rusdan, I. H. 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, Vol. 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).
- Prinyawiwatkul, W., K. H. Mcwatters., L. R. Benchat., dan R. D. Phipps. 1997. Optimizing Acceptability of Chicken Nugget Containing Fermented and Peanut Flour. Journal Food Sci. 62(4): 889-893.
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh pemberian tepung susu sebagai bahan pengikat terhadap kualitas nugget angsa. Skripsi. Departemen Peternakan, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Priyambodo. D., I. Dewi., dan G. Ayuningtyas. 2020. Preferensi Konsumen Terhadap Daging Ayam Broiler di Era New Normal. Jurnal Sains Terapan. 10(2): 83-97.
- Proverawati, Atikah dan K. W. Erna. 2010. Ilmu Gizi Untuk Keperawatan dan Gizi Kesehatan. Nuha Medika, Yogyakarta.
- Purwasih, R. dan A. Hasna. 2018. Pengaruh lama pemanggangan dalam oven terhadap pH dan organoleptik steak daging sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa. 1(1): 8-14.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian Substitusi Tapioka Dengan Rumput Laut (*Eucheama cottoni*) pada Pembuatan Bakso. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rahayu, S., E. Susanto, dan Eniswatin. 2018. Pengaruh substitusi ceker ayam terhadap kualitas kimia nugget ayam. Jurnal Ternak. 9(2): 12-16.
- Rahmah, L. dan Choiriyah, A.,N. 2021. Peningkatan Nilai Gizi dan Sifat Fisik Bakso Ayam Dengan Substitusi Kulit Buah Naga dan Jamur Tiram. Jurnal Teknologi Pertanian. 2(2) : 125 – 132.
- Ramasari, E. L., W. F. Ma'ruf., P. H. Riyadi. 2012. Aplikasi Karagenan Sebagai Emulsifier Di dalam Pembuatan Sosis Ikan Tenggiri (*Scomberomorus guttatus*) pada Penyimpanan Suhu Ruang. 1(2): 1-8.

- Rasyda, R. Z., T. Muhandri., dan S. Budijanto. 2020. Profil Gelatinisasi dan Komponen Antioksidan Tepung Ketan Hitam Termodifikasi dengan *Annealing*. Jurnal Teknol. Dan Industri Pangan. 31(2): 164-170.
- Rohmanayanti, R. dan D. Rosyidi. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Terhadap Sifat Fisikokimi pada Bakso Ayam Petelur Afkir. Thesis. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rusli, I. D. Novieta., dan Rasbawati. 2018. Kandungan Protein dan Kadar Air Bakso Daging Ayam Broiler pada Penambahan Bahan Pengenyal yang Berbeda. Jurnal Ilmiah Bionature. 19(2): 126-133.
- Samsi. 2021. Karakteristik Fisikokimia dan Aktivitas Antioksidan Bakso Daging Ayam Pada Substitusi Tepung Tapioka Dengan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L) Pada Lama Penyimpanan. Skripsi. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Santoso dan Teti. 2014. Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Var. *Ayamurasaki*) dengan Kopigmen Na-Kaseinat dan Protein Whey serta 45 Stabilitasnya terhadap Pemanasan: Jurnal Review. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2:121-127.
- 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.
- 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.
- 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):211-215.
- Setiawati, T. U. Atmomarsono., B. Dwiloka. 2016. Kadar Lemak dan Profil Asam Lemak Jenuh, Asam Lemak Tak Jenuh Daging Ayam Broiler Dengan Pemberian Pakan Mengandung Tepung Daun Kayambang (*Salvinia molesta*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 9(2): 1-8.
- Silvia, D., A. P. Dewi., Z. 2021. Jenis dan Teknik Pengemasan Terhadap Kualitas Bakso Aci dengan Penyimpanan Suhu Dingin. Media Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknolohi Tepat Guna. 17(2): 41-48.
- Silvia, J. G., H. A. Morais, and M. P. C. Silvestre. 2003. Comparative study of teh functional properties of bovine globin isolates and sodium caseinate. Food Research International. Vol 36: 73-80.

- Singh, N.J., L. Singh, N. S. Kaur, and B. S. 2006. Morphological, Thermal and Rheological Properties of Starches from Different Botanical Sources. *Journal Food Chemistry*. 8(1):219-231.
- Siskawati. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus (L) merr*) Pada Bakso Daging Ayam Broiler Terhadap Antioksidan, Kadar Air, Aktivitas Air Dan Organoleptik. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya. Malang.
- Soemardi, T. 2013. Teori Dasar Kuliner. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Soemarno. 2007. Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-Produknya. Magister Teknik Kimia. Universitas Brawijaya. Malang
- 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.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 2014. Syarat Mutu Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 2015. Syarat Mutu Sodium Tripolyphosphat. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 2020. Syarat Mutu Tepung Ketan Hitam. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 2011. Syarat Mutu Tepung Tapioka. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sugito dan H. Ari. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicephallus striatus*) dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*. 8(2): 147-151.
- Sujarwanta, R. O., Beya, M.M, Utami, D., Jamhari, J., Suryanto, E., Agus, A., Smyth, H.E., dan Hoffman L.C. 2021. Rice Bran Makes a Healthy and Tasty Traditional Indonesia Goat Meatball, "Bakso". *Journal Foods* 2021,10,1940.
- Sulistiyowati, T. 2009. Efek Asam lemak jenuh dan asam lemak tak jenuh "trans" terhadap kesehatan. *Media Peneliti dan Pengembang Kesehatan*. 9(1): 13 – 20.
- Sulthoniyah, S. T. M., Sulistiyati, T. D, dan Eddy, S. 2013. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Journal THPi Student*. 1(1):33-45.

- Sundari, D., Almasyhuri, A., dan Lamid, A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media litbangkes*. Vol.25(4), 235-242.
- Suprpti, M. I. 2005. *Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kasinius, Yogyakarta.
- Suryono, C., L. Ningrum, dan T. R. Dewi. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 5(2): 95-106.
- Susanti, S., dan Harmayani, R. 2021. Kadar Protein Bakso Daging Ayam Boiler Dengan Penambahan Jamur Tiram. *Jurnal Agribisnis dan Peternakan*. 1(1) : 7 – 10
- Susanto, T dan B. Saneto. 1994. *Teknologi pengolahan hasil pertanian*. Kanisius, Yogyakarta.
- 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 Sain Veteriner*. 39(3): 224-232.
- Tao, F., dan Ngadi, M. (2017). *Recent advances in rapid and nondestructive determination of fat content and fatty acids composition of muscle foods. Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 58(9), 1565–1593.
- Trinidad, T. P., Mallillin, A. C., Sagum, R. S. and Encabo, R. R. 2010. Glycemic index of commonly consumed carbohydrate foods in the Philippines. *Journal of Functional Foods* 2: 271-274.
- Tripathi, L., V. O. Ntui., and J. N. Tripathi. 2022. Control of bacterial diseases of banana using CRISPR/Cas-based gene editing. *Int. J. Mol. Sci.* 23, 3619.
- Tryantini, R. S., J. Darma., dan T. P. Indarmono. 1998. pengaruh macam daging dan lama pelayuan terhadap mutu bakso sapi. *Proc. Seminar. LIPI. Pusat penelitian peternakan. Bogor*. Vol 7: 359-364.
- United State Departement of Agriculture. 2019. *USDA National Nutrient Database for Standart Reference*.
- Vidayana, L. R., sari, F. K., dan Damayanti, A. Y. 2020. Pengaruh penambahan daun kelor terhadap penerimaan, nilai proksimat dan kadar zat besi pada nugget lele. *Sagu*. Vol.19(1), 27-39.
- Wahyudi, D. dan D. Firmansyah. 2020. Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R Preference mapping dan survival analysis. *Bakrie Press*. Jakarta.
- Warner, R. D. (2023). The eating quality of meat: IV—Water holding capacity and juiciness. In *Lawrie's Meat Science* (pp. 457–508). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/b978-0-323-85408-5.00008-x>.

- Wibowo, P. D. K. 2013. Variasi Karagenan (*Eucheuma cottoni* Doty) Pada Proses Pembuatan Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengawet Tanin Dari Pisang Kluthuk. Naskah Skripsi S1. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Wibowo, S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Jakarta: Swadaya.
- Wibowo, S. 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Jakarta: Swadaya.
- Widiawati, A. A., dan G. Anjani. 2017. Cookies Tepung Beras Hitam dan Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. *Journal of Nutrition College*. 6 (2): 128-137.
- Widodo, S. A. 2008. Karakteristik Sosial Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) Dengan Penambahan isolate Protein Kedelai dan Karagenan Pada Penyimpanan Suhu *Chilling* dan *Freezing*. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wirawan. Y., D. Rosyidi., dan E. S. Widyastuti. 2016. Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 11(1): 52-57.
- Wongwiwat, P., S. Yanpakdee and S. Wattanachant. 2007. Effect of mixed spices in lemon glass marinade decuisine on changes in chemical, physical, and microbiological quality of ready-to-cook Thai indigenous chicken meat during chilled storage. *Songklanakrin J. Sci. and Technol.* 29:1619-1632.
- Wulandari, C., Y. L. Anggrayni, dan I. Siska. 2020. Pengaruh substitusi tepung tapioka dengan tepung ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas Blackie*) terhadap nilai organoleptik bakso ayam. *Jurnal of Animal Center*. 2(2): 59-66.
- Yani, M., N. Ibrahim, dan Suwarjoyowirayatno. 2019. Pengaruh Penambahan Daging Gurita (*Octopus cyanea*) Terhadap Nilai Organoleptik dan Kandungan Proksimat Stik Gurita. *Jurnal Fish Protech*. 2(1):18-26.

- Yustina, I., A. N. Ericha, dan Aniswatul. 2012. Pengaruh Penambahan Aneka Rempah Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik serta Kesukaan Pada Kerupuk dari Susu Sapi Segar. Seminar Nasional. Kedaulatan Pangan. 1-8.
- Zhang, R., C.E. Realini, Y.H.B. Kim, and M.M. Farouk. 2023. Challenges and processing strategies to produce high quality frozen meat. Meat Science. 109311.