

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K., A. Afrila dan W. I. Adhi. 2007. Pengaruh jenis daging dan tingkat penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap kualitas bakso. *Buana Sains*. 7(2) : 139-144.
- Alamsyah, A., E. Basuki., Prarudiyanto, dan Cicilia. 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*. 1(1):56-57.
- Almatsier S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andayani, R. Y. 1999. *Standarisasi Mutu Bakso Sapi Berdasarkan Kesukaan Konsumen (Studi Kasus di Wilayah DKI Jakarta)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Anjalani, R., M.H Astuti, dan F.D Pertiwi. 2020. Sifat kimia dan organoleptik bakso daging kerbau dengan penambahan tepung talas lokal pada level berbeda. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*. 45(1): 38-44.
- Annisa, A. R., dan R. Holinesti. 2020. The influence of the binder on quality of rendang boleces of chicken Afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. Vol.1(3):142-147.
- Apriantini, A., D. Afriadi, N. Febriyani, dan I.I Arief. 2021. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan tepung biji durian (*Durio zibethinus Murr*). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol.9(2): 79-88.
- Arif, A., dan A. Budiyanto, A. (2014). Nilai indeks glikemik produk pangan dan faktor-faktor yang memengaruhinya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol.32(3).
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- ASuparjo, 2010. *Bahan Pakan dan Formulasi Ransum*. Fakultas Peternakan Universitas Jambi, Jambi
- Aulawi, T., dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. Vol.6(2): 44-52
- Aviana, T., dan E.H. Loebis. 2017. Pengaruh proses reduksi kandungan kalsium oksalat pada tepung talas dan produk olahannya. *Indonesian Journal of Industrial Research*. Vol.34(1), 36-43.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01- 3818 : 1995. Tentang Baso Daging*. Jakarta.
- Buckle, K. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta
- Bulkaini, B., B.R.D Wulandari, D. Kisworo, S. Sukirno, dan W. Yulianto. 2020. Diseminasi teknologi pembuatan abon yang berbasis daging ayam petelur afkir. *PEPADU*. Vol.2(1):39-43.
- Bulkaini, B., D. Kisworo, S. Sukirno, R. Wulandani, dan M. Maskur. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tepung

- tapioka. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Indonesia*. Vol.6(1), 10-15.
- Cahyani, S. D., M. Hilmi, D. Triasih, A.H. Achmad dan N.R. Amalia, 2020. Kualitas kimia pupuk cair organik limbah air rebusan bakso dengan bioaktivator berbagai mol varietas bonggol pisang. *Jurnal Ahli Muda Indonesia*. Vol.1(2):144-153.
- Darmanto, Y. S., dan F. Swastawati. 2010. Quality analysis satsuma age of threadfin bream (*Nemipterus sp*) processed using different kind of flours. *Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*. Vol.6(2):13-22.
- Darojat, D. 2010. Manfaat penambahan serat pangan pada produk daging olahan. *Majalah Food Review*. Vol.5 (7): 52-53.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar komposisi zat gizi pangan indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Dorman, H. J. D., A. Peltoketo, R. Hiltunen, dan M.J. Tikkanen. 2003. Characterisation of the antioxidant properties of de-odourised aqueous extracts from selected Lamiaceae herbs. *Food chemistry*. Vol.83(2):255-262.
- Ekafitri, R., Y. Pranoto, dan A. Herminati. 2021. Chemical properties, functionality, and morphology of taro flour modified by H₂O₂ oxidation and irradiation of UV light. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 733, No. 1, p. 012121). IOP Publishing.
- Evanuarini, H., I. Thohari, dan A.R. Safitri. 2021. *Industri Pengolahan Telur*. Universitas Brawijaya Press.
- Falahudin, A. 2013. Kajian kekenyalan dan kandungan protein bakso menggunakan campuran daging sapi dengan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan*. Vol. 1(2): 1-9.
- Fernandez-Lopez, J., Zhi, N., L. Aleson-Carbonell, J.A. Pérez-Alvarez, dan Kuri, V. 2005. Antioxidant and antibacterial activities of natural extracts: application in beef meatballs. *Meat science*. Vol.69(3), 371-380.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Jurnal sains dan teknologi*. Vol.1(1).39:45
- Gantner, M., D. Guzek, A. Najda, M. Brodowska, E. Górska-Horczyk, I. Wojtasik-Kalinowska, dan J. Godziszewska. 2017. Oxidative and microbial stability of poultry meatballs added with coriander extracts and packed in cold modified atmosphere. *International Journal of Food Properties*. Vol.20(11): 2527-2537.
- Gillespie, J. R., and F. B. Flanders, 2010. *Modern livestock and poultry production: feeding, management, housing, and equipment*. 8th ed. Delmar, Ltd. New York, USA. Page:674-695.
- Haikal, M. T., L. Suryaningsih, dan E. Wulandari. 2021. Pengaruh pemberian ekstrak jambu biji (*Psidium guajava*) terhadap daya ikat

- air, susut masak, keempukan, dan pH daging ayam petelur afkir. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. Vol.2(2):75-81.
- Halik, A., F. Fatmawati, S. Sutanto, S. Laga, dan R. Ramdanis. 2021. Komposit rumput laut dan surimi lele terhadap mutu bakso. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*. Vol.21(3), 561-571.
- Hallfrisch J, Behall KM. 2000. Mechanisms of the effects of grains on insulin and glucose responses. *J Am Coll Nutr* 19(3):320S-325S.
- Herlambang, F. P., A. Latriyanto, dan A. M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Vol. 7(3): 253-258.
- Hetharia, C., Y. Loppies, dan H. Handu. 2021. Sifat organoleptik bakso pada berbagai rasio perbandingan daging sapi dan babi. *Jurnal Ilmu Ilmu Eksakta*. Vol.13(1), 15-23.
- Hetharia, Ch. 2013. Kajian bakso berbahan dasar daging babi dan ulat sagu sebagai sumber protein dengan bahan pengikat tepung sagu. tesis. program studi magister ilmu ternak. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- 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
- Hikmah, J. 2018. Pengaruh proporsi tepung bekatul beras merah dan tepung talas terhadap nutrisidan sensoris nugget ayam lokal (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- Howeler RH, HC. Ezumah, DJ.Midmore . 1993. Tillage systems for root and tuber crops in the tropics. *Soil and Tillage Research*27: 211-240.
- Islam, F., M.A. Hossain, M.F. Rahman, M.A. Hashem, M. Rahman dan M.A.K Azad. 2018. Effect of synthetic or herbal preservatives on the quality of beef meatballs at different shelf life periods. *SAARC Journal of Agriculture*. Vol.16(1): 23-34.
- Istiqomah, A., dan N. Rustanti. 2015. Indeks Glikemik, beban glikemik, kadar protein, serat, dan tingkat kesukaan lue kering tepung garut dengan substitusi tepung kacang merah. *Journal of Nutrition College*, 4(2).
- Jane J, L. Shen , S. Lim , T. Kasemsuwantt, Nip WK. 1992. Physical and chemical studies of taro starches and meals. *J. Cereal Chemistry*. 69(5):528-535`
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Kim, J. S., K. Nam, dan 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).
- Kulkarni, C., K.S. Kulkarni, dan B.R. Hamsa. 2005. L-Glutamic acid and glutamine: Exciting molecules of clinical interest. *Indian journal of pharmacology*, 37(3), 148.

- Kurniawati, M., S. Budijanto, dan N.D. Yuliana. 2016. Characterization and glycemic index of rice analogues based on cornstarch. *Journal of Nutrition and Food*. 11(3), 169-174.
- Kusdarini, E., dan S.H. Yuwanto. 2018. strategi produksi dan pemasaran pada pendampingan usaha kuliner pentol modern bagoos di temboro magetan jawa timur. In Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Terapan (pp. 357-362).
- Kusndanar F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta
- Kusumasari, S., F.R. Eris, S. Mulyati, dan V.Y. Pamela. 2019. Karakterisasi sifat fisikokimia tepung talas beneng sebagai pangan khas kabupaten Pandeglang. *Jurnal Agroekoteknologi*, 11(2), 227-234.
- Lasi, Y. C., G. M. Sipahelut dan P. R. Kale. 2019. Pengaruh substitusi tepung tapioka dengan tepung talas terhadap karakteristik sifat fisik, kimia dan organoleptik bakso babi. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. 1(4) : 648-656.
- Lawrie, R.A. 2003. Meat Science. The 6th ed. Terjemahan. A. Paraksi dan A. Yudha. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Lingga, L. 2010. Cerdas Memilih Sayuran; Plus Minus 54 Jenis Sayuran. Agromedia
- Manassis, G., A.I. Kalogianni, T. Lazou, M. Moschovas, I. Bossis, dan A.I. Gelasakis. 2020. Plant-derived natural antioxidants in meat and meat products. *Antioxidants*, Vol.9(12):1215.
- Maruta, A. R., D.A. Rosida, dan T.W. Susanti. 2021. Tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso udang dengan substitusi tepung talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schotf). *Jurnal Heuristic*, 18(1), 43-50.
- Maulana, R. F., dan Y.H. Sipahutar. 2022. Pengolahan tahu bakso ikan cakalang (*katsuwonus pelamis*) di umkm ariandi, desa waipo, kec. Letuaru, maluku tengah. *Jurnal Bluefin Fisheries*. Vol.4(1), 27-42.
- 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.
- Montolalu, S., N Lontoaan, S. Sakul, dan A. Mrah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas* L.). *jurnal Zootek*. 32(5): 1-13.
- Mountney, V. E., dan C. Parkhurst. 1995. Poultry products technology. CRC Press.
- Nierman, W. C., A. Pain, M.J. Anderson, J.R. Wortman, H.S. Kim, J. Arroyo, dan D.W. 2005. Genomic sequence of the pathogenic and allergenic filamentous fungus *Aspergillus fumigatus*. *Nature*, 438(7071), 1151-1156.
- Noviasari S, F. Kusnandar, A. Setiyono, S. Budi-janto. 2015. Beras analog sebagai pangan fungsional dengan indeks glikemik rendah. *J. Gizi Pangan*, 10(3): 225-232
- Noviasari S, F. Kusnandar, A. Setiyono, S. Budi-janto. 2015. Beras analog sebagai pangan fungsional dengan indeks glikemik rendah. *J. Gizi Pangan*, 10(3): 225-232

- Nubatonis, C. R., Malelak, G. E., Armadianto, H., Zainal, T. R., dan Kale, P. R. 2022. penggunaan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso domba. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 9(2), 193-200.
- 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.
- Pearson, A. M dan E. W. Tauber. 1984. *Processed Meat*. The Avi Publishing Company Inc., Westport, Connecticut
- Pramuditya, G., dan S.S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam sni dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso [in press oktober 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 200-209.
- 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*, 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).
- Purnamasari, E., A. Eltha, D. Febrina, dan E. Irawati. 2014. Pemanfaatan ekstrak kulit nenas (*Ananas comosus L. Merr*) dalam meningkatkan kualitas daging ayam petelur afkir. *Sagu*, 13(2), 1-6.
- Purwanita, R. S. 2013. Pembuatan egg roll tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dengan penambahan jumlah tepung tapioka yang berbeda. *Jurnal Penelitian*. 3(1) : 1-157.
- Purwanto, A., A. Ali., dan N. Herawati. 2015. Kajian mutu gizi bakso berbasis daging sapi dan jamur merang (*Volvariella volvaceae*). *Sagu* 14 (2) : 1 – 8.
- Purwanto, P., A. Ali, dan N. Herawati. 2015. Kajian mutu gizi bakso berbasis daging sapi dan jamur merang. *Jurnal SAGU*.14(2): 1-8
- Putra, A. S. U. 2019. Analisis sifat fisika, kima dan organoleptik bakso ikan lele (*Clarias Batrachus*) dengan penambahan kappa karagenan sebagai sumber serat pangan (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Rachmawan, O., A. Taofik dan N. Suwarno. 2013. The use of Bogor taro flour (*Colocasia esculenta L. Schott*) on the physical properties and acceptability of nagget laying hens. *Journal of Istek*.7(2).
- Rasman, R., H. Hafid, dan N. Nuraini. 2018. Pengaruh penambahan buah nangka muda terhadap sifat fisik dan organoleptik abon daging itik afkir. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*. 5(3), 95-101.
- Rasyaf, M., 2010. *Pengelolaan Produksi Telur*. Edisi ke-8. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Rifaldi, R. 2020. Efektivitas Penambahan Bahan Alami (Lindur, Jahe Dan Bawang Putih) Pada Formulasi Coating Kitosan Terhadap Lama

- Penyimpanan Produk Holtikultura. In Prosiding Seminar Nasional Biotik .Vol. 8(1).
- Rifjie Mariana, R., L. Hidayati, dan S. Soekopitojo. 2019. Implementing the HACCP system to the production of Bakso Malang-Indonesia. *Journal of Culinary Science dan Technology*. Vol.17(4), 291-312.
- Rizqy, Y., M. Musfiati, P. Yani, V. Amanda, A. Haris, dan H. Hasbiadi. 2021. Income Analysis of Moro Seneng Meatball Stall. *AGRIBIOS*. 19(1), 29-36.
- Rostianti, T., D. Hakiki, A. Ariska, dan S. Sumantri. 2018. Karakterisasi sifat fisikokimia tepung talas beneng sebagai biodiversitas pangan lokal Kabupaten Pandeglang. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. 1(2), 1-7.
- Ruri, S., T.P. Karo-karo, dan E. Yusraini. 2014. Pengaruh perbandingan jamur tiram dan tapioka dengan penambahan putih telur terhadap mutu bakso jamur tiram. Skripsi. USU. Medan.
- Samsudin, M., W. Sarengat, dan M.H. Nasution. 2012. Pengaruh perbedaan lama periode (starter-finisher) pemberian pakan dan level protein terhadap nisbah daging tulang dan massa protein daging dada dan paha ayam pelung umur 1 minggu sampai 11 minggu. *Animal agriculture journal*. Vol.1(1), 43-51.
- Sanger, G. 2010. Oksidasi lemak ikan tongkol (*Auxis thazard*) asap yang di rendam dalam larutan ekstrak daun sirih. *Pasific Journal*. Vol. 2(5):870-873.
- Santoso, A. 2011. Serat pangan (*Dietary Fiber*) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian.
- 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) : 1-9.
- Septianingrum, E., L. Liyanan, dan B. Kusbiantoro. 2016. Review indeks glikemik beras: faktor-faktor yang mempengaruhi dan keterkaitannya terhadap kesehatan tubuh. *Jurnal kesehatan*, 9(1), 1-9.
- SNI. 2014. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Penerbit Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu Dan Teknologi Daging. Gajah Mada Universitas Press. Yogyakarta.

- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan II. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-6 edisi revisi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Stade Iman, W.J., V.M. Olson, G.A. Shmwell, S. Pasch. 1988. Egg and Poultry Meat Processing. Ellis Haewood Ltd
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Persyaratan mutu Bakso Daging. BSN. Jakarta.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi dan daging kerbau dengan penambahan karagenan dan khitosan. skripsi. program studi teknologi hasil ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sugito, Haryati A. 2006. Penambahan daging ikan gabus (*Ophiceppallus strianus* BLKR) dan aplikasi pembekuan pada pembuatan pempek gluten. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia. 8(2): 147-151.
- 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.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik mutu bakso daging sapi dan pengaruh penambahan natrium klorida dan natrium tripolifosfat terhadap perbaikan mutu. Disertasi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Sundari, D., A. Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. Media litbangkes, 25(4), 235-242.
- Suningsih, N., dan M. Hakim. 2021. Training of rejected layer chicken meat floss in the karang jaya village, selupu rejang district, rejang lebong regency, Bengkulu province. Jurnal Pengabdian Nasional. Vol. 2(2), 85-93
- Suriani, N. W., dan A. Komansilan. 2022. Pemanfaatan teknologi tepat guna pembuatan bakso ayam petelur afkir pada ibu-ibu PKK lingkungan 8 kelurahan malalayang dua kota Manado. jurnal pengabdian kepada masyarakat. 14(3).480-484
- Suryandani H., T. Trisnawati, dan A.H. Dadan. 2021. Pengaruh konsentrasi pati talas beneng (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) pada kualitas bakso ikan lele (*Clarias gariepinus*). Jurnal Pertanian dan Industri Pangan. Vol. 1(1): 3-46
- Susanti, S. dan R. Harmayani. 2021. Kadar protein bakso daging ayam broiler dengan penambahan jamur tiram. Jurnal Agribisnis dan Peternakan. 1(1) : 7-11.
- Syapitriani, E., I. D. Novieta, dan I. Irmayani. 2019. Penambahan karagenan (*kappaphycus alvarezii*) sebagai bahan pengental terhadap kadar air dan kadar garam bakso daging kerbau. In Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (Vol. 2, pp. 292-294

- Syarief, R., dan A. Irawati. 1988. Material knowledge for the agricultural industry. PT. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Tahrir, A. dan N. Retty. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal Peternakan* 6 (2) : 44-52
- Tarigan, N.2020. Mutu bakso ikan kakap(*Lutjanus bitaeniatus*) dengan penambahan bubur rumput laut (*Euchema Cottonii*). *Jurnal Ilmu Pertanian*, 4 (2), 127-135
- Therik, F., S. A. Marliyati, dan L. N. Yulianti. 2001. The use of taro meal (*Colocasia esculenta* (L) schott) as ingredient substitution of wheat meal in making cookies. *Media Gizi dan Keluarga*. 25(1).
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh penggantian daging sapi dengan daging kerbau, ayam dan kelinci pada komposisi dan kualitas bakso. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Trisnawati, W. 2017 . Analisis Indeks Glikemik dan Komposisi Gizi Keripik Simulasi Substitusi Tepung Bekatul dengan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3).
- Ulupi, N., Komariah dan S. Utami. 2005. Evaluasi penggunaan garam dan sodium tripoliphosphat terhadap sifat fisik bakso sapi. *Journal of Indonesian Tropical Agriculture*. 30(2): 88-95.
- Vidayanana, L. R., F.K. sari, dan A.Y. Damayanti. 2020. Pengaruh penambahan daun kelor terhadap penerimaan, nilai proksimat dan kadar zat besi pada nugget lele. *Sagu*. Vol. 19(1), 27-39.
- 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*. Vo.2(1).
- Wibowo S. 1995. Industri Pengasapan Ikan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wibowo S. 2002. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. PT. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Wibowo, S. 2009. Membuat Bakso Sehat dan Enak. Penerbar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, S. 2011. Membuat 50 jenis bakso sehat dan enak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widagdo, T., S. Sujito, dan I. Rofi'i. (2023). karakteristik material komposit berbasis limbah kayu jati dan pati umbi garut termodifikasi *sodium tripolifosfat*. *Jurnal Teknologi Bahan dan Barang Teknik*, 11(2), 51-58.
- Wijayanti, N. R. A., dan S.N. Rahmadhia. 2021. Analisis Kadar Pati Dan Impurities Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 23-30.
- Winarno . F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustakan Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Fizi. PT Gramedia Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan ke-XI. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

- Windyasmara, L. 2022. Substitusi tepung talas belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris nugget ayam broiler Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian, 6(1), 38-46.
- 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. Vol.11(1), 52-57.
- Yahya, A.F., K. Widayaka, dan T. Setyawardani. 2018. Susut mentah dan susut masak daging ayam petelur afkir hasil restrukturisasi dengan bahan pengikat putih telur, karagenan, dan sodium tripolyphospate. Jurnal Produksi Hewan dan Ternak. 1(2): 7-10
- Yasa, I. K. P. S., dan D. Ismail. 2023. Perbedaan Bakso Berbahan Dasar Jamur Tiram Dengan Daging Ayam. Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis. Vol.2(6), 1362-1374.
- Zebua, E. A., H. Rusmarilin, dan L.N. Limbong. 2014. Pengaruh perbandingan kacang merah dan jamur tiram dengan penambahan tapioka dan tepung talas terhadap mutu sosis. Ilmu Dan Teknologi Pangan J. Rekayasa Pangan Dan Pert, 2(4).
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan, 8(2).