

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, S., Sundari dan Susiati, A.M. 2021. Diversifikasi Olahan Daging Itik Hibrida Menjadi Bakso. *Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa*. 4(1):19-24.
- Alda, N.H., S, Dian dan Purnama, E.S. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 3(3):98-103.
- Alfian., Dasrul dan Azhar. 2017. Jumlah eritrosit hemoglobin dan nilai hematocrit pada ayam bangkok, ayam kampung dan ayam peranakan. *JMVET*. 1(3):533-539
- Anggara, G. R., Nopianti dan Herpandi. 2016. Pengaruh suhu dan lama perendaman dalam air dingin pada praperebusan terhadap kualitas bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2):134-145
- Anggraini, P.N., S, Susanti dan V, Priyo Bintoro. 2017. Karakteristik fisikokimia dan organoleptic bakso itik dengan tepung porang sebagai pengenyal. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1):155-160
- Aulia, S.P., W, Laksmi dan A.N, Sri 2020. Penerapan sistem jaminan halal dan kandungan gizi bakso sapi produksi usaha mikro di pasar rasamala baneyumanik kota Semarang tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 8(1):152-159
- Bahtiar, E, Abustam, dan K, Kiramang. 2014. Pengaruh konsentrasi asap cair dan lama penyimpanan terhadap daya ikat air dan daya putus daging. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 1(3):191-200
- Bouton, P. E. and P. V. Harris. 1972. The effect of cooking temperature and time on some mechanical properties of meat. *J. Food Sci*. 97:140-144.
- Choiriyah, N.A dan L, Rahmah. 2016. Peran kulit buah naga dan jamur tiram terhadap peningkatan mineral dan mikrostruktur pada ayam. *Jurnal TEKNOTAN*. 16(1):55-60
- Daniel, C.M., P, Usman dan R, Evi. 2017. Karakteristik kimia dan mutu sensori bakso ikan patin dengan penggunaan tepung bonggol pisang dan tapioka. *Jurnal Faperta*. 4(1):1-15
- Deni, H., S, Dian dan A, Kusuma. 2015. Kadar air dan total mikroba pada daging sapi di tempat pemotongan hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Terpadu*. 3(1):61-67
- Dewan Standarisasi Nasional. 1994. "Tepung Tapioka (SNI 01-3451-1994)". Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.

- 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.
- Dinkes, 2017. Amankan Pangan dan Bebaskan Produk Dari Bahan Berbahaya
- Ditjenpak. 2018. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. <http://ditjenpkh.pertanian.go.id/>. [04/09/2019]
- Endah, K., R, Abdul dan T, Kuwat. Analysis of lard in meatball broth using fourier transform infrared spectroscopy and chemometrics. *Meat Science*. 96(1):94-98.
- Falahudin, A., S, Rachmat dan R, Tatan. 2020. Uji organoleptik bakso berbahan baku daging sapi yang di substitusi daging domba. *Jurnal Ilmu Ternak*. 4(2):33-35
- Farida, E. Abustam, dan S, Kadir, 2012. Kualitas bakso kelinci pada kondisi rigormortis yang berbeda dengan penambahan tepung kanji dan tepung sagu. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 12(1):277-286
- Fera, R., H, Harapin dan A, Rahim. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptic bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu Ternak Tropik*. 2(1):14-20
- Feriana, C.P., C.M, Lucia dan L, Frans. 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
- Gerry, A., N, Rosdiana dan Herpandi. 2016. Pengaruh suhu dan lama perendaman dalam air dingin pada praperebusan terhadap kualitas bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Teknologi Hasil Ikan*. 5(2):134-145
- Harapin, H., N, Firman., Nita., Nuraini dan La, O.A.S. 2021. Daya ikat air, kenyamanan dan rendemen bakso ayam menggunakan bahan agar komersil dengan level berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. Kementerian Riset dan Teknologi/BRIN.
- Hastuti., Junaedi dan Arfandika, P. 2021. Hubungan karakteristik morfologi tubuh dengan bobot badan ayam bangkok jantan. *Jurnal Veteriner*. 22(3):360-366
- Indeswari, N.S dan W, Surya Murtius. 2017. Ibm peternak ayam petelur dan calon pengusaha olahan ayam afkir sebagai upaya peningkatan perekonomian keluarga bagi masyarakat sekitar peternakan. *Warta Pengabdian Andalas*. 24(2):9024

- Ismanto, A. 2012. Pengaruh bahan pengikat (karagenan, albumen dan gelatin) dan lemak terhadap komposisi kimia, kualitas fisik dan karakteristik sensoris sosis sapi. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 8(2):69- 75.
- Isya, J.L dan D, Astri. 2019. Penilaian sensoris daging dan bakso dari empat galur ayam buras yang diberi jamu fermentasi. *Jurnal Agrinimal*. 7(2):59-63
- Khaira, N. 2017. Performa ayam jantan tipe medium dengan presentase pemberian ransum yang berbeda antara siang dan malam. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Lampung*. Halaman 307.
- Komariah, N., Ulupi dan Y. Fatriani. 2007. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso sapi. *Buletin Peternakan*. 28(2):80-86.
- Komariah., Surajudin dan Dwi, P. 2011. *Aneka Olahan Daging Sapi*. AgroMedia Pustaka. Depok.
- Koswara S, P, Hariyadi, dan E.H, Purnomo. 2001. *Teknologi Pangan dan Agroindustri*. Jakarta: UI Press.
- Kurniasih. 2008. *Histologi Ikan*. Apresiasi Balai Uji Standart Karantina Ikan. Pusat Karantina Ikan. Jakarta.
- 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 Teknologi Aplikasi Pertanian*.1(2):28-31
- Lakmsi, R.T. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik *chicken nugget* yang disubstitusi dengan telur rebus. *Indonesia Journal of Food Technology*. 1(1); 453-460.
- Lawrie. 2003. *Ilmu Daging Edisi Kelima*. Terjemahan Aminudin Parakasi. UI Press. Jakarta.
- Mardhika, H., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar protein, protein terlarut dan kadar lemak steak ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1): 48-54.
- Milasari., Nuraini dan H, Hapid. 2021. Pengaruh penambahan jantung pisang kapok dan tepung sagu terhadap kualitas fisik, organoleptik dan kimia bakso. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 3(2):243-253.
- Miranti, I.P. 2010. *Pengolahan Jaringan untuk Hewan Coba*. Media Medika Muda. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.

- Montolalu, S., N, Lontaan, S., Sakul, dan A, Dp. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* l). Jurnal Zootek. 32(5):1-13
- Mustafa, O., S, Gevrek dan A, Nazan. 2018. *Physico-chemical, textural, microbial and sensory properties of Turkish Tire meatball*. Journal of Food Processing and Preservation. Vol 4. Issue 10.
- Nova, T.D., E, Oktanova dan M, Suheri. 2018. Profil aspek teknis peternakan ayam bangkok pada peternakan rakyat di Kecamatan Pauh Kota Padang. Seminar Nasional. Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.
- 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
- Nurlaila, S. D. M. Agustini dan J, Purdiyanto. 2017. Uji organoleptic terhadap berbagai bahan dasar nugget. Jurnal Ilmu Peternakan. 2(2):67-72
- Prasetyo, H., M.C. Padaga dan M.E. Sawitri. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar kota Malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 8(2):1-8
- Pratiwi, C, H dan M, Abdul. 2015. Teknik dasar histologi pada ikan gurami (*Osphronemus gouramy*). Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 7(2):153-157
- Prayitno, A.H., Suryanto., Rusman., Setiyono., Jamhari dan Utami, R. 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. 653-663
- Purnomo, H. 2000. Pembuatan chicken nugget. Lembaga Pengabdian pada Masyarakat. Universitas Brawijaya. Malang
- Rikma, S., S, Lilis dan Jajang, G. 2017. Pengaruh lama perendaman dengan menggunakan sari jahe terhadap kualitas fisik (daya ikat air, keempukkan dan pH) daging domba. Jurnal Ilmu Ternak. 17(2):67-72
- Rosita, F., H, Hafid dan R, Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptic bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 2(1):15-19
- Salam, N. A. 2015. Perilaku konsumen rumah tangga dalam memilih daging sapi di Kota Padang. Jurnal Ilmu Ternak. 15(2):1-9
- Sidik, W.D., S, Fathonah, dan O, Paramitha. 2015. Pengaruh substitusi jamur kuping putih dan jenis pati terhadap kualitas bakso sapi dengan isian saus. Jurnal Teknologi Busana dan Boga. 2(1):8-18

- Soeparno, 2005. Ilmu Dan Teknologi Daging .Edisi 4. Gajah Mada University Press Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. UGM Press. Yogyakarta.
- Sujarwanta, R. O., Rusman dan Setiyono. 2012. Karakteristik fisik, kimia, sensoris dan kandungan β -Karoten bakso yang terbuat dari kombinasi daging sapi dan daging ayam petelur afkir dengan penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus*). Buletin Peternakan. 36(2):103-112
- Sujarwanta R.O., E. Suryanto, Setiyono, Supadmo dan Rusman. 2016. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kod dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. Buletin Fakultas Peternakan, 40(1): 48-57.
- Suriani, N.W dan K, Afrits. 2021. Pemanfaatan teknologi tepat guna pembuatan bakso ayam petelur afkir pada ibu-ibu pkk lingkungan 8 kelurahan malalayang dua Kota Manado. Jurnal ABDIMAS. 14(3):480-484
- Susilo, A. dan A.P, Restu. 2022. Pengaruh kualitas bakso dari berbagai jenis ayam ditinjau dari mutu fisikokimia. Jurnal Peternakan Unggul. 3(2):1-11
- Sylvia, K. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat fisik chicken nugget ayam afkir. Jurnal Zootek. 35(1):106-116.
- Thowawi, E.P. 2022. Komposisi jantan dan betina dapat mempengaruhi pertumbuhan ayam broiler. <https://unair.ac.id/komposisi-jantan-dan-betina-dapat-mempengaruhi-pertumbuhan-ayam-broiler/>. Diakses pada 28 Mei 2024
- Tita, R., M, Debby dan Y, Tri. 2021. Peningkatan mutu dan masa simpan bakso di ukm baso cipluk, kelurahan setiamanah, kecamatan cimahi tengah Kota Cimahi. Jurnal Aplikasi IPTEK untuk masyarakat. 10(1):67-70
- Wibowo, S. 2013. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo. 2000. Membuat Bakso. Penebar Swadaya. Jakarta
- Williams PG. 2007. Nutritional composition of red meat, nutrition and dietetics. Nutrition and dietetics is the official. Journal of the Dietitians Association of Australia. 64(Suppl 4):S113-S119
- Yuli, A., Sri, W., Rosmilawati., Saptono, W., dan Doddy, H. 2014. Pengaruh penambahan karagenan terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ikan tongkol (*euthyminus affinis*). Jurnal Agroteksos. 24(3):159-166

Yuliana, S., Ermina, S. dan Rezkiah. 2018. Analisis kandungan protein, zat besi dan daya terima bakso ikan gabus dan daging sapi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 14(1):63-73

Zamhari. 2020. *Langkah-Langkah Awal Beternak Ayam Buras*. PT. Elementa Agro Lestari. Sleman.