

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, F. 2006. Penambahan Tepung Wortel dan Karagenan untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan pada *Nugget* Ikan Nila (*Oreochromis sp.*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Adawiyah, R. D., dan Waysima. 2009. Evaluasi Sensori Produk Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik *nugget* daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Agustina, F. D., P. Widiyaningrum, A. Yuniastuti. 2012. Efek perendaman daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap kualitas daging ayam postmortem. *Jurnal Biosantifika*. 4(2): 78-82.
- Akbar, Novieta, dan Fitriani. 2019. Efektivitas penambahan bahan pengental yang berbeda terhadap nilai organoleptik dan pH bakso daging ayam broiler. *JIP*. 5(2): 87-96.
- Andayani, R. Y. 1999. Standarisasi mutu bakso berdasarkan kesukaan konsumen (studi kasus bakso di Wilayah DKI Jakarta). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Angriani, L., 2019. Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami lokal pada berbagai industri pangan. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*. pp.32-37.
- Arif, A. B., A. Budiyanto., dan Hoerudin. 2013. Nilai indeks glikemik produk pangan dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. *Jurnal Litbang Pertanian*. 32(3): 91-99.
- Astika, M. 2015. Formulasi pembuatan kerupuk karak dengan penambahan sodium tripolifosfat (STPP). Naskah Publikasi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Astuti, dan Wiyantoko B. 2018. Ekstrak (*Clitoria ternatea* L) sebagai indikator pengujian titrasi asam basa. *IJCA*. 1(1): 1-10.

- Aulawi, T., dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6(2): 44-51.
- 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.
- Barbut, S., 1992. Poultry Processing and Products Technology. In, *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Y.H. Hui (Eds). John Willey and Sons Inc., New York.
- Bourne, M. C. 2002. Food, texture and viscosity concept and measurement. Academic Press. London.
- 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.
- BSN. 1995. Bakso Daging SNI 01-3820-1995. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Budiasih, K. S. 2017. Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY 2017 Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global. *Jurnal Prosiding*. 4(4): 201–206.
- Catrien. 2009. Pengaruh Kopigmentasi Pewarna Alami Antosianin dari Rosela. *Jurnal Institut Pertanian Bogor*. 2(1).
- Dewi, S.H.C., 2013. Kualitas kimia daging ayam kampung dengan ransum berbasis konsentrat broiler. *Jurnal Agri Sains*. 4(6).
- Dorman, H.J.D., A. Peltoketo, R. Hiltunen, and M.J. Tikkanen, 2003. Characterisation of the antioxidant properties of deodourised aqueous extracts from selected Lamiaceae herbs. *Food Chemistry*, 83: 255–262.
- Elnishi, H.B., A.F. Abdel Karim, N.R. Abdel Rahman, and M.M. Abdel El-Razik. 2015. Quality characteristics of beef sausage containing pomegranate peels during refrigerated storage. *Annals of Agriculture Science*. 60(2): 403-412.
- 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., N. Nuraenah, dan A. Nofreena. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan *filler* pembentuk tekstur bakso ikan. *Jurnal Galung Tropika*. 6(1): 19-32.
- Garjito, M. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Guritno, A. D. 1992. *Petunjuk Laboratorium: Uji Sensorik dan Mutu Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hairunnisa, O., Sulistyowati, E. and Suherman, D., 2016. Pemberian kecambah kacang hijau (*tauge*) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 11(1), pp.39-47.
- Hakim, U. N., D. Rosyidi., dan A. S. Widati. 2013. Pengaruh penambahan tepung garut (*Maranta arundinaceae*) terhadap kualitas fisik dan organoleptik *nugget* kelinci. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2): 9-22.
- Hayes, J.F., V. Stepanyan, P. Allen, M.N. O'Grady, and J.P Kerry. 2011. Evaluation of the effects of selected plant derived nutraceuticals on the quality and shelf-life stability of raw and cooked pork sausage. *LWT- Food Science and Technology*. 44(1): 164-172.
- Indraswati, D. 2017. *Pengemasan Makanan*. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES). Ponorogo.
- Indrianti, N., R. Kumalasari., R. Ekafitri., dan 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.
- Irmawaty. 2016. Uji organoleptik bakso daging ayam dengan *filler* tepung sagu (*Mextroxylon sago rotth*) pada konsentrasi berbeda. *Ilmu dan Industri Peternakan*. 3(1): 182-193.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick, and R. A. Merkel. 1989. *Principles of Meat Science*. 2<sup>nd</sup> ed. Kendall Hunt Publishing Company, Derbuque, Iowa.
- Karre, L., K. Lopez, and K.J.K. Getty, 2013. Natural antioxidants in meat and poultry products. *Meat Science*, 94: 20–227.

- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartomo. 1998. Pedoman uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kartikasari LR, Hertanto BS, Pamungkas ASD, Saputri IS, Nuhriawangsa AMP. 2020. Kualitas fisik dan organoleptik bakso berbahan dasar daging ayam broiler yang diberi pakan dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleraceae*). JSPI. 18(1):66.
- Kasmadiharja, H. 2008. Kajian penyimpanan sosis, *nugget* ayam dan daging ayam berbumbu dalam kemasan polipropilen rigid. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kisnawaty, S. W., dan P. Kurnia. 2017. Pengaruh substitusi tepung biji nangka pada pembuatan *cookies* ditinjau dari kekerasan dan daya terima. 17(1): 91-104.
- Komariah, Ulupi, N., dan Fatriani, Y. 2004. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan Es Batu pada Berbagai Tingkat yang berbeda terhadap Kualitas Fisik Bakso. Buletin Peternakan. 28(2): 80-86.
- Kramlich, W. E. 1971. The Science of Meat and Meat Products. 2<sup>nd</sup> Ed. J. F. Price and B. S. Schweigert, Eds. W. H. Freeman and Co. San Fransisco.
- Kresnasari, D., 2021. Pengaruh pengawetan dengan metode penggaraman dan pembekuan terhadap kualitas ikan bdaneng (*Chanos chanos*). *Scientific Timeline*. 1(1):1-8.
- Kusnadi, D. C., Bintoro., dan Al-Baari. 2012. Daya ikat air, Tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(2): 28-31.
- Kusumanegara, A. I., Jmahari., dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris, dan kadar kolesterol *nugget* ampela dengan imbalanced *filler* tepung mocaf yang berbeda. Buletin Peternakan. 36(1): 19-24.
- Larasati, K., Patang., dan Lahming. 2017. Analisis kandungan kadar serat dan karakteristik sosis tempe dengan substitusi karagenan serta penggunaan tepung terigu sebagai bahan pengikat. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 3(1): 66-77.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. UI-Press. Jakarta.

- Maharani, P. M. 2018. Pengaruh substitusi tepung garut (*Maranta arundinaceae*) terhadap kandungan serat pangan, karakteristik fisik dan sensoris *chicken nugget*. Skripsi. Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Maharani Y., F. Hamzah., dan Rahmayuni. 2017. Pengaruh perlakuan sodium tripolifosfat (STPP) pada pati sagu termodifikasi terhadap ketebalan, transparansi dan laju perpindahan uap air edible film. JOM Faperta. 4(2): 1-11.
- Makasana, J., dan B. Z. Dholakiya. 2017. Extractive determination of bioactive flavonoids from butterfly pea (*Clitoria ternatea*). Research on Chemical Intermediates. 43(2): 783–799.
- Martin, M. and Julie Garden. 2004. The art and practice of sausage making. North Dakota State University Extension. Page: 2-5.
- Montolalu S, Lontaan N, Sakul S, Mirah AD. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Zootek Journal*. 32(5): 1-13.
- Mukhriani. 2014. Ekstraksi, pemisahan senyawa, dan identifikasi senyawa aktif. *Jurnal Kesehatan*. 7(2): 361-367.
- Mustafa, A. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *Agrointek*. 9(2): 127-133.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Octavianie, Y. 2002. Kandungan gizi dan palatabilitas bakso campuran daging dan jantung sapi. Skripsi. Fakultas peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purwati. 2007. The effectivity of polypropylene rigid air tight films in inhibiting quality changes of chicken and beef during frozen storage. Skripsi. IPB Bogor.
- 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(1): 69-74.
- 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.

- Rasyad, N. V. B., D. Rosyidi., dan A. S. Widati. 2012. Pengaruh lama pemanggangan dalam microwave terhadap kualitas fisik steak daging ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 7(1): 6-11.
- Ridlo, R., S. Maryanto., dan R. M. Anugrah. 2022. Analisis kandungan serat *nugget* dan kerupuk dengan bahan dasar bonggol pisang kapok (*Musa paradisiaca* Var. *Balbisina colla*). *JGK*. 14(1): 152-160.
- Risnajati. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik *polyethylene*. *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan*. 13(6): 309-315.
- Rosita, F., H. Hafid., dan Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 2(1): 14-20.
- Saade, E., dan S. Alamsyah. 2009. Uji Fisik dan Kimiawi Pakan Buatan untuk Udang Windu *Panaeus monodon* Fab. Yang menggunakan Berbagai Jenis Rumput Laut sebagai Bahan Perekat. *Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan*. 19: 107-115.
- Saraswati, D. N. 2013. Substitusi tepung tapioka dengan pati biji nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) terhadap sifat fisik bakso daging ayam. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sembong, R. S., S. M. Peka., P. R. Kale., G. E. M. Malelak. 2019. Kualitas sosis babi yang diberi tepung talas sebagai pengganti tepung tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 6(1): 1-9.
- Sembor, S. M., H. Liwe., N. N. Lontan., dan M. R. Imbar. 2021. Karakteristik fisikokimia salami ayam petelur afkir menggunakan tepung sorgum (*Sorghum bicolor* L.) sebagai bahan pengisi (*filler*). *Zootec*. 41(2): 379-388.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keempat. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Soeparno, 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi kedua, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan*. 15(1): 1-7.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Sodium tripolifosfat (STPP) mutu teknis. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Sodium tripolifosfat (STPP) mutu teknis. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Steel, R.G.D. and J.H. Torrie. 1993. Principles of Statistics. A biometrical approach. McGraw Hill Co., Toronto.
- Sudarman, A., Mutakkin, A., dan H. Nuraini. 2008. Penambahan sabun-kalsium dari minyak ikan lemuru dalam ransum pengaruhnya terhadap sifat kimia dan fisik daging domba. *JITV*. 13(2).
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sujarwanta, R. O., M. M. Beya., D. Utami., Jamhari., E. Suryanto., A. Agus., H. E. Smith., and L. C. Hoffman. 2021. Rice Bran Makes a Heathy and Tasty Traditional Indonesian Goat Meatball, Bakso. *Foods*. 10(8): 1-15.
- Sujarwanta, R. O., Rusman., dan Setiyono. 2012. Karakteristik fisik, kimia, sensoris, dan kandungan b-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.
- Sumartini, Ikrawan Y, Muntaha FM. 2020. Analisis bunga telang (*Clitoria ternatea*) dengan variasi ph metode *liquid chromatograph-tandem mass spectrometry* (lc-ms/ms). *Pasundan Food Technology Journal*. 7(2): 70-77.
- Sumual, M. A., R. Hadju, M. D. Rotinsulu, dan S. E. Sakul. 2014. Sifat organoleptik daging broiler dengan lama perendaman berbeda dalam flavor lemon cui (*Citrus macrocarpa*). *Jurnal Zootek*. 34(2): 139-147.

- Suradi, K. 2012. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap perubahan nilai ph, tvb, dan total bakteri daging kerbau. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjajaran*. 12(2): 9-12.
- Surtijono, S. E., I. Wahyuni, dan A. D. Mirah. 2015. Kajian sifat fisik dan organoleptic penggunaan beberapa jenis *filler* terhadap sosis daging babi. *Jurnal LPPM Bidang Sains dan Teknologi*. 2(1): 103-110.
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. UB Press. Malang.
- Vindras, C. and N. Sinoir. 2017. *Technical Tasting Guide: Tools to integrate organoleptic quality criteria in breeding programs*. Institut Techniwue de L'Agriculture Biogique.
- Wahyuni. 2018. Perbandingan efektivitas the hitam, nanas, dan papaya sebagai bahan marinasi terhadap kualitas daging sapi. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 7(1): 1-5.
- Wilson, G. D. 1960. *Sausage Products*. Di dalam *The Science of Meat and Meat Products* (Gillespie, E.L.). W. H. Freeman and Co. San Francisco.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT. Gramedia Jakarta.
- Yulia, R., E. Purwati, Juliani, Yuslinaini, dan T. Makmur. 2022. Pengaruh lama perendaman dan konsentrasi asap cair tempuung kelapa terhadap kadar air, abu, dan pH dari bakso ikan tongkol. *Serambi Journal of Agricultural Technology*. 4(1): 33-39.
- Zulfahmi, M., Pramono, Y. B, dan Hintono, A. 2013. Pengaruh marinasi ekstrak kulit nanas pada daging Itik Tegal betina afkir terhadap aktivitas antioksidan dan kualitas kimia. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(8): 14-26.