

DAFTAR PUSTAKA

- Abimbola, N. A., dan V. A. Chioma. 2019. Nutritional composition and sensory evaluation of tapioca fortified with soy-coconut flour. *Food Science and Quality Management*. 92(2019): 36-41.
- Afandi, F. A., C. H. Wijaya, D. N. Faridah, dan N. E. Suyatma. 2019. Hubungan antara kandungan karbohidrat dan indeks glikemik pada pangan tinggi karbohidrat. *Jurnal Pangan*. 28(2): 145-160.
- Afzal, F., G. Mueen-ud-Din, M. Nadeem, M. A. Murtaza, dan S. Mahmood. 2020. Effect of eggshell powder fortification on the physicochemical and organoleptic characteristic of muffin. *Pure and Applied Biology*. 9(2): 1488-1496.
- Ajayi, O. H., G. S. Oladosu, O. O. Bolajoko, J. O. Okuruwa, dan A. A. Adebowale. 2023. Assessment of the glycemic index of meal from unripe plantain (*Musa paradisiaca*). *Journal of Institutes for Dietetics in Nigeria*. 1(1): 31-41.
- Akhmadi, A. N., dan A. Supriyadi. 2020. Uji kapasitas pengaduk adonan pada mesin pembuat mie. *Journal Mechanical Engineering*. 9(1): 1-3.
- Ali, M. S., M. M. Rahman, M. Habib, M. H. Kabir, M. A. Hashem, M. A. K. Azad, dan M. M. Rahman. 2022. Quality of spent hen sausages incorporated with bee honey. *Journal Meat Research*. 2(1): 1-6.
- Anindyajati, M. P., B. Dwiloka, dan A. N. Al-Baari. 2022. Kekenyalan, kadar lemak, kadar protein dan mutu hedonik bakso daging kalkun (*Meleagris gallopavo*) berdasarkan potongan komersial karkas. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(2): 42-48.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. 11th ed. Association of Official Analytical Chemists. Washington, DC.
- Ariani, J., dan Mariyamah. 2021. Analisa proses pembuatan tepung tapioka di Kabupaten Musi Banyuasin. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Terapan*. 4(1): 121-125.
- Arziah, D., L. Yusmita, dan R. Wijayanti. 2022. Analisis mutu organoleptic sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 1(2): 105-109.
- Astuti, R. M. 2019. Kualitas bakso daging ayam hasil pemanfaatan putih telur limbah praktek mata kuliah pastry dan bakery sebagai bahan pengental alami ditinjau dari aspek inderawi. *Jurnal Teknoba*. 7(1): 53-60.
- Augustin, L. S. A., C. W. C. Kendall, D. J. A. Jenkins, W. C. Willett, A. Astrup, A. W. Barclay, I. Bjorck, J. C. Merck-Miller, F. Brighenti, A. E.

- Buykenj, A. Ceriello, C. La Vecchia, G. Livesey, S. Liu, G. Riccardi, S. W. Rizkalla, J. L. Sievenpiper, A. Trichopoulou, T. M. S. Wolever, S. Baer-Sinnott, dan A. Poli. 2015. Glycemic index, glycemic load and glycemic response: an international scientific consensus summit from the international carbohydrate quality consortium (ICQC). *Nutrition, Metabolism, and Cardiovascular Diseases*. 25: 795-815.
- Ayustaningwarno, F., G. Retnaningrum, I. Safitri, N. Anggraheni, F. Suhardinata, C. Umami, dan M. S. W. Rejeki. 2014. *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Deepublish. 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.
- Bagdatli, A. 2018. The influence of quinoa (*Chenopodium quinoa willd.*) flour on the physicochemical, textural dan sensorial properties of beef meatball. *Italian Journal of Food Science*. 30(2): 280-288.
- Ball, J. J., R. P. Wyatt, M. M. Coursen, B. D. Lambert, dan J. T. Sawyer. 2021. Meat substitution with oat protein can improve ground beef patty characteristics. *Foods*. 10(12): 3017.
- Berrgren, S. 2017. *Water Holding Capacity and Viscosity of Ingredients from Oats*. Bachelor Thesis Project. Linnaeus University.
- Bertechini, A. G. 2017. Economic and cultural aspects of the table egg as an edible commodity. *Egg Inovation and Strategis for Improvments*. 21: 223-232.
- Bhaskara, D. N. A., L. P. T. Darmayanti, dan I. P. Suparthana. 2021. Perubahan karakteristik pangan tradisional pesan tlengis selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 10(3): 448-458.
- Cahyani, I. D., dan Purbowati. 2022. Nilai indeks glikemik sereal jagung dengan penambahan kacang hijau dan kacang merah. *Sport and Nutrition Journal*. 4(1): 13-19.
- Chatterjee, D., G. S. Brambila, B. C. Bowker, dan H. Zhuang. 2018. Effect of tapioca flour on physicochemical properties and sensory descriptive profiles of chicken breast meat patties. *Journal of Applied Poultry Research*. 28(3): 598-605.
- Chauhan, S. dan U. Singh. 2020. Changes in glycemic index in maize-based flour before and after processing under in vitro condition. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. 9(10): 1600-1606.
- Chaves, M. A, J. M. A. D. Silva, A. C. V. Geniake, E. C. Dourado, M. P. D. O. Santos, dan E. M. Baldissera. 2018. Bovine meat hamburger with

- chia mixed flour, oats, and linseed. *Research in Production and Development*. 4(2): 21-30.
- Chen, G., Y. Liu, J. Zeng, X. Tian, Q. Bei, dan Z. Wu. 2020. Enhancing three phenolic fractions of oats (*Avena sativa* L.) and their antioxidant activities by solid-state fermentation with *Monascus anka* and *Bacillus subtilis*. *Journal of Cereal Science*. 93(1): 1-7.
- Chugunova, O., A. Ponomarev, L. Kokoreva., dan O. Feofilaktova. 2021. Innovative technologies for the production of semi-finished meat products as a factor in the development of the consumer market. *SHS Web of Conferences*. 93(1): 1-8.
- Dach, A., dan P. Schieberle. 2021. Characterization of the key aroma compounds in a freshly prepared oat (*Avena sativa* L.) pastry by application of the sensomics approach. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 65(9): 1578-1588.
- Daud, A., Suriati, dan Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Jurnal Lutjanus*. 24(2): 11-16.
- De Souza, P. M., dan P. D. O. Magalhaes. 2010. Application of microbial α -amylase in industry – a review. *Brazilian Journal of Microbiology*. 41(4): 850-861.
- 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.
- Dhara, D., S. Biswas. Dan O. Biswas. 2022. Effect of bael (*Aegle marmelos* L.) pulp residue on quality and storability of chicken meatballs from spent layers. *Asian Journal of Dairy and Food Research*. 1(1): 1-5.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas chicken nuggets dengan penambahan putih telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5(2): 17-22.
- Fajri, M. S., M. A. S. Pratama, L. I. Utami, dan K. N. Wahyuni. 2022. Produksi gula cair dengan proses hidrolisis asam dengan bahan pati singkong. *Journal of Chemical and Process Eengineering*. 3(1): 68-64.
- Falahudin, A. 2013. Kajian kekenyalan dan kandungan protein bakso menggunakan campuran daging sapi dengan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. 1(2): 1-9.
- Fattah, A. H., dan M. N. Hidayat. 2015. Pengaruh penambahan bagian dan level jantung pisang terhadap kualitas fisik sosis daging sapi. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 2(2): 95-110.

- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptic bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum Sains dan Teknologi*. 1(1): 39-45.
- Ghassani, A. M., dan R. Agustini. 2022. Formulation of flavor enhancer from shiitake mushroom (*Lentinula edodes*) with the addition of mackerel fish (*Somberomorus commerson*) and dregs tofu hydrolysates. *Indonesian Journal of Chemical Science*. 11(3): 222-232.
- Giaretta, E., A. Mordenti, A. Palmonari, N. Brogna, G. Canestrari., P. Belloni, D. Cavallini, L. Mammi, R. Cabbri, dan A. Farmogoni. 2019. NIRs calibration models for chemical composition and fatty acid families of raw and freeze-dried beef: A comparison. *Journal of Food Composition and Analysis*. 1(83): 1-7.
- Gusnadi, D., R. Taufiq, dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptic dan daya terima pada produk mousee berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12): 2883-2888.
- Hadi, S. T., F. R. Jameel, dan M. M. Hamid. 2022. Effect of substituting oats and soybeans on the physicochemical composition of burgers and obtaining functional foods. *Dunctional Foods in Health and Disease*. 12(10): 576-589.
- Hafid, H., L. O. Ba'a, S. Sirupang, Rahman, Inderawati, dan A. Napirah. 2020. Organoleptic quality of beef meatball filled with jackfruit seed flour. *IEOM Society*. 7(10): 3186-3193.
- Hajriatun, N., R. Sofiyatin, I. K. S. Jaya, dan I. G. N. Widiata. 2017. Pengaruh penambahan tepung mocaf terhadap sifat organoleptic dan kadar air bakso jamur tiran (muram). *Jurnal Gizi Prima*. 2(1): 22-29.
- Halid, S. A., M. Gobel, F. Laulembah, dan If'all. 2023. Mutu bakso daging sapi ditinjau dari kadar protein, kadar lemak, kadar air, total mikroba, kandungan boraks, dan formalin yang dijual di depot-depot bakso daging sapi di Kota Palu. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 8(1): 60-65.
- Handayani, S., Dasir, dan A. V. Yani. 2016. Mempelajari sifat fisika kimia bakso jamur dengan persentase jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus* Jack) dan tepung tapioka. *Jurnal Edible*. 5(1): 1-7.
- Harini, R. Marianty, dan V. A. Wahyudi. 2019. *Analisa Pangan*. Zifatama Jawa. Sidoarjo.
- Harvard Health Publication. 2015. *Glycemic Index and Glycemic Load for 100+ Foods*. Harvard Medical School. Boston.
- Hasrianti, Nururrahmah, dan Nurasia. 2016. Pemanfaatan ekstrak bawang merah dan asam asetat sebagai pengawet alami bakso. *Jurnal Dinamika*. 7(1): 9-30.

- Hastuti, A., T. A. Lestari, dan Mardiah. 2021. Pemanfaatan 8 jenis rempah di bidang kosmetik, bumbu masak, makanan hingga fragrance dan flavor. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 3(1): 9-18.
- Helilusiatiningsih, N., N. Maharani, dan N. Winahyu. 2023. Organoleptic tests on processed products of meatballs, tofu meatballs, and herbal drinks. *International Journal of Integrative Research*. 1(2): 77-86.
- Herlambang, F. P., A. Listriyanto, dan A. M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 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*. 13(1): 15-23.
- Husain, D., E. J. Saleh, dan A. B. Rachman. 2022. Sifat kimiawi dan tekstur bakso ayam dengan bahan pengisi deoscorea hispida dens. *Gorontalo Journal of Equatorial Animals*. 1(2): 87-92.
- Husain, R., D. Djafar, dan L. M. Yapanto. 2021. Analisis organoleptic mutu hedonik dan kimia bakso ikan tuna dengan penambahan tepung buah lindur (*Bruguiera gymnorhiza*). *Jambura Journal of Animal Science*. 3(2):71-80.
- Indrarosa, D., dan R. Agustin. 2022. Manfaat dan Aneka Olahan Kambing PE. *Media Nusa Creative*. Malang.
- Irmawaty. 2016. Uji organoleptik bakso daging ayam dengan filler tepung sagu (*Metroxylon sago rottb*) pada konsentrasi berbeda. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 3(1): 182-193.
- Isma, A., M. Rakib, Marhawati, D. F. Surianto, dan M. M. Fakhri. 2023. Pelatihan pembuatan bakso sayur bernilai gizi tinggi sebagai alternatif peluang usaha bagi ibu rumah tangga. *Jurnal Pengabdian masyarakat*. 1(1): 51-57.
- Ismail, M., R. Kautsar, P. Sembada, S. Aslimah, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik dan mikrobiologis bakso daging sapi pada penyimpanan suhu yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3): 372-374.
- Jaelani, A., dan M. I. Zakir. 2020. Pemanfaatan hijauan rawa termodifikasi sebagai pakan lengkap granule terhadap karkas dan daging kambing lokal. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 6(2): 97-102.
- Jenkins. D. J. A, M. Dehghan, A. Mente, S. I. Bangdiwala, S. Rangarajan, K. Srichaikul, V. Mohan, A. Avezum, R. Diaz, A. Rosengren, F. Lanas, P. Lopez-Jaramillo, W. Li, A. Oguz, R. Khatib, P. Poirier, N. Mohammadifard, A. pepe, K. F. Alhabib, J. Chifamba, A. H. Yusufali, Q. Iqbal, K. Yeates, K. Yusoff, N. Ismail, K. Teo, S. Swaminathan, X. Liu, K. Zatonska, R. Yusuf, dan S. Yusuf. 2021. Glycemic index,

- glycemic load, and cardiovascular disease and mortality. The New England Journal of Medicine. 384(14): 1312-1322.
- Jin, S. K., S. H. Kim, J. S. Choi, dan D. G. Yim. 2017. Effect of diverse binder materials and their addition levels on physicochemical characteristic of sausages. Journal of Food Measurement and Characterization. 13: 1558-1565.
- Juliana, C. A. Limawan, dan F. Sopyana. 2022. Penggunaan Tepung Oat sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies. Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services). 4(2): 1-8.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, A. S. D. Pamungkas, L. S. Saputri, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2020. Kualitas fisik dan organoleptik bakso berbahan dasar daging ayam broiler yang diberi pakan dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleraceae*). Jurnal Sains Peternakan. 18(1): 66-72.
- Kim, H. J., dan P. J. White. 2012. In vitro digestion rate and estimated glycemic index of oat floyr from typical and high β -glucan oat lines. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 60(20): 5237-5242.
- Korois, A., Y. Syafie, dan S. Lestari. 2023. Kualitas fisik dan sensoris bakso daging sapi dengan substitusi kacang tanag (*Arachis hipogaeae* L) khas Maluku Utara. Prosiding Seminar Nasional. 3(1): 46-53.
- Kumari, P. V. K., S. Akhila, Y. S. Rao, dan B. R. Devi. 2019. Alternative to artificial preservatives. Systematic Reviews in Pharmacy. 10(1): 99-102.
- Lestari E., A. M. Anindita, A. N. Badi'ah, T. Sayekti, dan W. Fadly. 2022. Potensi umbi gadung sebagai bahan pengganti tepung dalam pembuatan bakso daging sapi. Jurnal Tadris IPA Indonesia. 2(1): 1-12.
- Li, R., Q. He, M. Guo, J. Yuan, Y. Wu, S. Wang, L. Rong, dan J. Li. 2019. Universal and simple method for facile fabrication of sustainable high internal phase emulsions solely using meat protein particles with various pH values. Food Hydrocolloids. 100: 2-36.
- Lutfiana, B., S. Mokoolang, I. Korompot, F. Fahrullah, dan M. Amin. 2023. Penggunaan tepung porang sebagai substitusi tepung tapioka terhadap karakteristik fisik dan hedonik bakso ayam. Jurnal Peternakan Lokal. 5(1): 8-15.
- Malini, D. R., I. I. Arief, dan H. Nuraini. 2016. Ulitization of durian seed flpur as filler ingredient of meatball. Media Peternakan. 39(3): 161- 167.
- Mamonto, R. F., D. B. J. Rumondor, G. D. G. Rembet, dan M. D. Rotinsulu. 2021. Pengaruh pencincangan, penggilingan, dan pengirisan daging

ayam petelur afkir terhadap daya mengikat air, kadar air, pH dan organoleptik ilabulo. *Jurnal Zootec.* 41(2): 457-463.

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.

Mariana, R. R., L. Hidayati, dan S. Sukopitojo. 2017. Production analysis of bakso based on the HACCP methoed to support food quality control courses. *International Conference on Learning Innovation.* 164: 228-233.

Maulana, R. F., dan Y. H. Sipahutar. 2022. Pengolahan tahu bakso ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) di UMKM Ariandi, Desa Waipo, Kelurahan Letuaru, Kota Masohi, Maluku Tengah. *Jurnal Bluefin Fisheries.* 4(1): 27-42.

Meng, X., D. Wu, Z. Zhang, H. Wang, P. Wu, Z. Xu, Z. Gao, B. K. Mintah, dan M. Dabbour. 2022. An overview of factors affecting the quality of beef meatballs: processing and preservation. *Food Science and Nutrition.* 10(6): 1961-1974.

Mihrani, Amanda, Aisyah, dan I. Ahmad. 2021. Analisis penjualan ayam afkir terhadap pendapatan (studi kasus PT. Cahaya Mario 3 Putri Sidrap). *Jurnal Jebaku.* 2(1): 115-124.

Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptic bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal ZooteK.* 32(5): 1-13.

Montoya, L., N. Quintero, S. Ortiz, J. Lopera, P. Millan, dan A. R. Stouvenel. 2022. Inulin as a fat-reduction ingredient in prok and chicken meatballs: its effect on psychochemical characteristics and consumer perceptions. *Foods Journal.* 11(8): 1066.

Mopangga, A. V. C., M. Limonu, dan Z. Antuli. 2021. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptic Bakso Ikan Jelawat (*Leptobarbus hoevenii*) Yang Disubstitusi Dengan Jantung Pisang Kapok (*Musa paradisiaca formatypica*). Skripsi. Univeristas Negeri Gorontalo.

Ninu, G., G. E. M. Malelak, dan H. Armadianto. 2022. Kualitas bakso sapi yang diolah dengan tepung sorgum merah (*Sorghum bicolor* L. *Moench*) sebagai pengganti tepung tapioka selama masa simpan. *Jurnal Nukleus Peternakan.* 9(1): 33-41.

Nopi, R., dan T. Rusdiana. 2018. Artikel tinjauan: penggunaan dan pengembangan *dietary fiber*. *Jurnal Farmaka.* 16(2): 152-165.

Novitasari, R., dan H. Mardesci. 2020. Pembuatan bakso ikan gabus dengan pemanfaatan tepung sagu yang merupakan potensi lokal

- sumber daya alam Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(2): 71-78.
- 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 Tropis*. 3(2): 58-63.
- Ogbuewu, I. P., dan C. A. Mbajorgu. 2023. Black pepper (*Piper nigrum* Lam) as natural feed additive and source of beneficial nutrients and phytochemicals in chicken nutrition. *De Gruyter*. 8:1-12.
- Patriani, P., dan N. L. Apsari. 2022. Improving the physical quality of beef meatballs using andaliman spice (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) on shelflife. *International Conference on Agriculture, Environment, and Food Security*. 977(1): 1-6.
- Patriani, P., H. Hafid, T. H. Wahyuni, dan T. V. Sari. 2020. Sifat fisik daging ayam petelur afkir pada perbedaan waktu marinasi menggunakan asam potong (*Gracinia atroviridis*). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner Virtual*.
- Perdani, C. G., R. R. Mawarni, L. Mahmudah, dan S. Gunawan. 2022. Prinsip-prinsip bahan tambahan pangan yang memenuhi syarat halal: alternatif penyedap rasa untuk industri makanan halal. *Halal Research*. 2(2): 96-111.
- Peterson, D. M. 2004. Oat-multifunctional grain in 7th international oat conference. *Agri Food Research Report*. 51(1): 21-16.
- Pilifayo, H. A., dan R. Holinesti. 2023. Analisis kualitas siomay ayam petelur afkir dengan penambahan puree labu siam. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 4(2): 165-172.
- Porawati, H., dan A. Kurniawan. 2018. Modifikasi mesin penggiling daging (meat grinder) kapasitas 8 kg menggunakan motor listrik. *Jurnal Inovator*. 1(1): 1-4.
- Pramuditya, G., dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam SNI dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 200-209.
- Pranata, L. D., U. Pato, dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensoris sosis berbasis jamur merang (*Vovariella volvaceae*) dan tempe. *Jom Faperta*. 3(2): 1-12.
- Prihaningtyas, R. A. 2015. *Hidup Manis dengan Diabetes*. Media Pressindo. Yogyakarta.

- Purnamasari, E., A. Endah, D. Febrina, dan E. Irawati. 2014. Pemanfaatan ekstrak kulit Nenas (*Ananas comosus* L. Merr) dalam meningkatkan kualitas daging ayam petelur afkir. *Jurnal Sagu*. 13(2): 1-6.
- Purwanto, A., A. Ali, dan N. Herawati. 2015. Kajian mutu gizi bakso berbasis daging sapi dan jamur merang (*Volvariella volvaceae*). *Jurnal Sagu*. 14(2): 1-8.
- Qiao, Y., J. Huang, Y. Chen, H. Chen, L. Zhao, M. Huang, dan G. Zhou. 2016. Meat quality, fatty acid composition and sensory evaluation of cheer valley, spent layer, and crossbred ducks. *Animal Science Journal*. 88(1):1-10.
- Quedraogo, K. A. J., J. E. Aubert, C. Tribout, Y. Millogo, dan G. Escadeillas. 2021. Ovalbumin as natural organic binder for stabilizing unfired earth bricks: Understanding vernacular techniques to inspire modern constructions. *Journal of Cultural Heritage*. 50: 139-149.
- Rahardiyan, D. 2021. Fortifying bakso (restructured meat product) with potential encapsulated functional strategies – a mini review. *Food Research*. 5(1): 17-23.
- 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.
- Rahmayanti, I. D. Novieta, Fitriani, dan Abbas. 2020. Pengaruh penambahan agar-agar sebagai bahan pengental dengan konsentrasi yang berbeda terhadap nilai organoleptik dan kadar garam bakso daging ayam petelur afkir. *Jurnal Agrobisnis*. 2(2): 84-97.
- Rarasiti, C. N. 2023. Hubungan tingkat kecukupan karbohidrat dengan status gizi pada remaja. *Indonesian Journal of Nutrition Science and Food*. 2(1): 30-34.
- Rocha, Y. J. P., M. Lorenzo, J. C. Barros, J. C. Baldin, dan M. A. Trindade. 2019. Effect of chicken meat replacement by spent laying hen meat on physicochemical properties and sensorial characteristic of fresh sausage. *British Poultry Science*. 60(1): 139-145.
- Rosida, D. F., U. Sarofa, dan R. C. Dewi. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. *Jurnal Rekapangan*. 9(1): 19-27.
- Safitri, F., dan R. Holinesti. 2023. Analisis kualitas abon ayam afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 4(2): 273-278.

- Sandhu, K. S., P. Godara, M. Kaur, dan S. Punia. 2017. Effect of toasting on physical, functional and antioxidant properties of flour from oat (*Avena sativa* L.) cultivars. *Journal of The Saudi Society of Agricultural Sciences*. 16(1): 197-203.
- Santhi, D., A. Kalaikannan, dan A. Natarajan. 2019. Characteristic and composition of emulsion-based functional low-fat chicken meat balls fortified with dietary fiber sources. *Journal of Food Process Engineering*. 43(6): 1-12.
- Santhi, D., dan A. Kalaikannan. 2014. The effect of the addition of oat flour in low-fat chicken nuggets. *Jorunal of Nutrition and Food Science*. 4(1): 1-4.
- 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.
- Sari, R. P., dan R. Holinesti. 2023. Analisis kualitas bakso ayam afkir petelur dengan penambahan karagenan sebagai bahan pengental. *Jurnal Penelitian Tata Boga dan Teknologi*. 4(2): 352-359.
- Saroh, S. M., dan L. Mundiastuti. 2018. Daya terima dan uji kekenyangan pada bakso yang disubstitusi jantung pisang dan modified cassava flour (mocaf). *Jurnal Amerta Nutr*. 1(1): 155-162.
- Sembor, S. M., dan Y. H. S. Kowel. 2018. Penyuluhan dan demonstrasi pengolahan bakso dan nugget ayam petelur afkir pada kelompok WKI GMIM jemaat betlehem Kelurahan Singkil 1 Kecamatan Singkil Kota Manado. *Seminar Presepsi III*. Universitas Sam Ratulangi.
- Semwogerere, F., J. Neethling, V. Muchenje, dan L. C. Hoffman. 2019. Meat quality, fatty acid profile, and sensory attributes of spent laying hens fed expeller press canola meal or a conventional diet. *Journal of Poultry Science*. 98: 3557-3570.
- Septianingrum, E., Liyanan, dan B. Kusbiantoro. 2016. Review indeks glikemik beras: faktor-faktor yang mempengaruhi dan keterkaitannya terhadap kesehatan tubuh. *Jurnal Kesehatan*. 1(1): 1-9.
- Shang, A., S. Y. Cao, X. Y. Xu, R. Y. Gan, G. Y. Tang, H. Corke, V. Mavumengwana, dan H. B. Li. 2019. Bioactive compounds and biological function of garlic (*Allium sativum* L.). *Journal of Foods*. 8:2-31.
- SNI. 2014. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Suarti, B., U. R. B. Bara, dan M. Fuadi. 2016. Pembuatan bakso dari biji lamtoro (*Laucaena leucocephala*) dengan penambahan putih telur dan lama perebusan. *Jurnal Agrium*. 20(1): 308-313.
- Suajarwanta, 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'. *Foods*. 10(1940): 1-15.
- Susanti, S., dan R. Harmayani. 2021. Kadar protein bakso daging ayam broiler dengan penambahan jamur tiram. *Jurnal Agribisnis dan Peternakan*. 1(1): 7-11.
- Susanti, S., F. Arifan, Murni, dan A. Silviana. 2020. Karakteristik kimia dan mikrobiologi makanan ringan khas pemalang ogel-ogel. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 9(2): 44-49.
- Susyani, Muzakar, dan Nuryanto. 2023. *Fortipro Blended Untuk Mencegah Obesitas dan Penyakit Degeneratif*. Deepublish. Yogyakarta.
- Szpicer, A., A. Onopiuk, I. W. Kalinowska, dan A. Poltorak. 2021. Red grape skin extract and oat β -glukan in shortbread cookies: technological and nutritional evaluation. *European Food Research and Technology*. 247(1): 1-16.
- Tanujaya, A. V., Erica, dan J. Gunawan. 2022. Substitusi Tepung Roti Dalam Pembuatan Chicken Nugget Dengan Menggunakan Tepung Instant Oatmeal, Tepung Kacang Hijau, Tepung Chickpea, dan Tepung Jagung. Skripsi. Podomoro University.
- Tashla, T., N. Puvaca, D. L. Pelic, R. Prodanovic. S. Ignjatijevic, J. Boskovic, D. Ivanisevic, M. Jahic, O. Mahmoud, I. Giannenas, dan J. Levic. 2019. Dietary medicinal plants enhance the chemical composition and quality of broiler chicken meat. *Journal of The Hellenic Veterinary Medical Society*. 70(4): 1823-1832.
- Tathma, F. R., T. Wibowo, I. M. Taufiq, dan M. Cahyadi. 2019. Color and texture analyses of meatballs made from beef, pork, rat, dog, meats, and their mixture. *International Conference on Food Science and Engineering*. 633(2019): 1-4.
- Trisusanti. 2021. Karakteristik bakso daging sapi dengan penambahan gelatin kulit ceker ayam. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Utafiyani, N. L. A. Yusarini, dan I. G. A. Ekawati. 2018. Pengaruh perbandingan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan terigu terhadap karakteristik bakso analog. *Jurnal Itepa*. 7(1): 12-22.
- Utomo, R. C., E. Y. Sani, dan S. Haryati. 2020. Konsentrasi gula pasir terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptic selai timun krai (*Cucurmis sp*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 15(1): 1-4.
- Varga, M., O. Berkesi, Z. Darula, N. V. May, dan A. Palagyi. 2016. Stuctural characterization of allomelanin from black oat. *Phytochemistry*. 1(1): 1-8.
- Verma, T., A. Aggarwal, P. Dey, A. K. Chauhan, S. Rashid, K. T. Chen, dan R. Sharma. 2023. Medicinal and therapeutic peroperties of garlic,

garlic essential oil, and garlic-based snack food: an updated review. *Frontiers in Nutrition*. 10: 1-16.

- Wally, P., A. Abdollah, A. S. Marwah, I. S. S. Sohilauw, dan A. Wahyudi. 2022. Pelatihan pembuatan bakso sehat bagi ibu rumah tangga Desa Mamala Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Magente*. 2(1): 31-42.
- Wijayanti, N. R. A., dan S. N. Rahmadhia. 2021. Analisis kadar pati dan impurities tepung tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 16(2): 1-8.
- Yang, Z., C. Xie, Y. Bao, F. Liu, H. Wang, dan Y. Wang. 2023. Oat: current state and challenges in plant-based food applications. *Trends in Food Science and Technology*. 134(1): 56-71.
- Yudiastari, N. M., Y. Tonga, N. K. E. Suwitari, I. N. Kaca, L. Suariani, dan I. G. A. M. P. Sanjaya. 2021. Chemical composition and organoleptic properties of meatballs based on afkir laying chicken. *Proceedings of The 3rd Warmadewa Research and Development Seminar*. Universitas Warmadewa.
- Yudiastuti, S. O. N., A. Wahyono, T. Budiati, dan M. D. Arsiwi. 2023. *Metode Produksi Bakso Nabati Eucheuma cottonii*. Penerbit NEM. Pekalongan.
- Yufidasari, H. S., E. Waluyo, E. Indrayani, dan R. A. Viranto. 2020. The effect of substitution rice bran flour to the physical, chemical, organoleptic, and dietary fiber of goldband catfish meatballs (*Clarias batrachus*). *Journal of Marine and Coastal Science*. 9(2): 48-64.
- Yulianti, L., J. Sumarmono, dan A. H. D. Rahardjo. 2023. Pengaruh penambahan tepung yang berbeda terhadap susut masak, kadar air, pH, dan warna (L*) bakso daging ayam. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Agribisnis Peternakan X*. 155-160.
- Zhu, F., R. Mojel, dan G. Li. 2017. Structure of black pepper (*Piper nigrum*) starch. *Food Hydrocolloids*. 71: 102-107.