

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E., J.C.Forrest, D.E. Gerrad, and E.W. Mills.2001. Principles pf Meat Science. Iowa: Kendall Publishing Company.
- Afiah, D. N., dan R.N. Sarbini. 2021. Pelatihan pembuatan keripik usus bagi Ibu-Ibu PKK di Desa Gedangsewu Kecamatan Pare Kabupaten Kediri. Surya Abdimas, 5(4), 443-449.
- Afzal, M. B., P. A. M. Dolor, I. F. Jamison, K. R. E. M. Sevelleno, and A. G.Valdez. 2022. Consumers' acceptability of vegan-meatball varieties as commercial meatballs. ASEAN Journal of Economic and Economic Education, 1(2), 95-100.
- Anggara, G., R. Nopianti, dan H.Herpandi. 2016. Pengaruh suhu dan lama perendaman dalam air dingin pada praperebusan terhadap kualitas bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). Jurnal Fishtech, 5(2), 134-145.
- Anindyajati, M., B. Dwiloka, dan A. Al-Baarri. 2022. Kekenyalan, kadar lemak, kadar protein dan mutu hedonik bakso daging kalkun (*Meleagris gallopavo*) berdasarkan potongan komersial karkas. Jurnal Teknologi Pangan, 6(2), 32-37.
- Atika, I. 2018. Pengaruh Tingkat Penambahan Serbuk Madu Terhadap Mutu Organoleptik, Antioksidan, Dan Kadar Lemak Bakso Daging Kuda (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Arcos-Garcia, G., A. Totosaus, I. Guerrero dan M.L. Perez-Chabela. 2002. Physicochemical, sensory, functional and microbial characterisation of horse meat. R. Bras. Agrociencia. 8:43-46
- Arief, H. S., Y.B. Pramono, dan V. P. Bintoro. 2012. Pengaruh *edible coating* dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air dan aktivitas air bakso sapi selama masa penyimpanan. Animal Agriculture Journal. 1(2): 100-108.
- Aristawati, R.W., W. Atmaka, DRA. Muhammad. 2013. Subtitusi Tepung Tapioka (*Manihot esculenta*) dalam Pembuatan Takoyaki Jurnal Teknosains Pangan 2(1): 56-65
- Aulawi, T., dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. Jurnal Peternakan. 6(2): 44-52
- Barbut, S. 1992. Poultry processing and product technology In: encyclopedia of food science and technology. H. Hui (ed). Vol 3. John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Basuki, E. K., I.Latifah, dan I.E. Wulandari. 2013. Kajian penambahan tepung tapioka dan kuning telur pada pembuatan bakso daging sapi. Jurnal Teknologi Pangan, 6(1).

- Carmo, C. J. D. 2021. Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap kualitas kerupuk dari kulit kakao (*Theobroma L*) (Doctoral dissertation, Repositori Universitas Tribuana (Untrib) Kalabahi).
- Desi, P. 2008. Kajian Substitusi Tapioka Dengan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) pada Pembuatan Bakso. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2022. Populasi Kuda Indonesia 2021-2022. Jakarta.
- Ernawati, F., N. Imanningsih, N. Nurjanah, E. Sahara, D. Sundari, A. Y. Arifin, dan M. Prihatini. 2018. Kualitas Daging Beku, Dingin dan Segar: PH dan Zat Gizi Makro. Penelitian Gizi dan Makanan (*The Journal of Nutrition and Food Research*), 41(1), 21-30.
- Fatriani, Y. 2003. Evaluasi Penambahan Tepung Tapioka dan Es Batu pada Berbagai Tingkat yang Berbeda terhadap Kualitas Bakso Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian. Bogor
- Fitri, D. 2012. Konsumsi Daging Sapi Tingkatkan Kecerdasan Anak. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 1(1), 1-2.
- Florek, M., P. Domaradzki, P. Skalecki, M. Ryszkowska-Siwko, M. Ziomek, K. Tajchman, M. Gondek, and R. Pyz-Łukasik. 2022. Content and solubility of collagen and their relation to proximate composition and shear force of meat from different anatomical location in carcass of European beaver (*Castor fiber*). Foods. 11(9): 1288.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge, dan R. A. Merckell. 1975. Principles of Meat Science. W. H. Kreeman and Co., San Francisco.
- Gunawan, L. 2013. Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa, 1(1), 146-166.
- Hadiwiyoto, S. 2011. Product meat emulsion. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hetharia, C., Y. Loppies, dan H. Handu. 2021. Sifat Organoleptik Bakso Pada Berbagai Rasio Perbandingan Daging Sapi Dan Babi. Median: Jurnal Ilmu Ilmu Eksakta, 13(1), 15-23.
- Hidayat, M. N. 2016. Memperbaiki kualitas daging unggas melalui pengaturanimbangan protein dan energi ransum. Teknosains: Media Informasi Sains dan Teknologi 10(1), 59-68.
- Hotabilatdur, W. L., T. Supriana, dan Salmiah. 2013. Beberapa faktor yang mempengaruhi permintaan daging kuda (Kasus: Kecamatan Doloksanggul, Kabupaten Humbang Hasundutan). Journal of Agriculture and Agribusiness Socioeconomics, 2(4); 1-10

- Horton, H., L. Moran, K. Scrimgeour, M. Perry. 2011. Study Guide for Principles of Biochemistry. Fifth Edition. North Carolina: Pearson Education
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forest, H.B. Hedrick, and R.A. Merkel, 1989. Principles of Meat Science. 2nd ed. Kendall Hunt Publishing Company, Derbeque, Iowa.
- Kang, Z. L., Li, B., J.H. Ma, and F.S. 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.
- Kadir, S. 2006. Analisis Permintaan dan Efisiensi Penggunaan Sumber Daya Dalam Rangka Meningkatkan Produksi Ternak Kuda Di Sulawesi Selatan, Lembaga Penelitian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Kolo, D. N., K.W. Kia, dan P.K. Tahuk. (2023). Analysis of Protein and Fat Content in Beef Meatballs Sold in the Kefamenanu City. Journal of Tropical Animal Science and Technology, 5(1), 47-53.
- Kusuma, T. D., T.I.P. Suseno, dan S. Surjoseputro. 2013. pengaruh proporsi tapioka dan terigu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk berseledri. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 12(1), 17- 28
- Kusuma, I. M., M. Haffidudin, A. Prabowo, J.T.B.S. No, dan R.T. Tegalsari. 2015. Hubungan pola makan dengan peningkatan Kadar kolesterol pada lansia di Jebres Surakarta. *Jurnal Keperawatan*, 2(2).
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi kelima terjemahan: Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan, 9(1), 1-8.
- Levi, H. P. (2014). Effect of tapioca flour addition to various levels of quality beef meatballs. Jurnal Sains Peternakan, 2(2).
- Muhandri, T., D. Hunaefi, dan M.F. Hafiz. 2019. Peningkatan Mutu Sensori Bakso di IKM X Melalui Reformulasi Bumbu. Manajemen IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah, 14(2), 118-126.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, and A. Dp. Mirah. 2013. Physicochemical properties and organoleptic quality of broiler meatballs using sweet potato flour (*Ipomoea batatas* L). Jurnal Zootehnik, 32(5), 158- 171.

- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A.D. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado. Jurnal Zootehnik. Vol. 32: 7-9.
- Musdalifah dan W.A. Tanod. 2016. Tingkat penerimaan konsumen terhadap bakso ikan lele dengan konsentrasi daging yang berbeda. Kauderni: Journal of Fisheries, Marine and Aquatic Science, 1(1), 8-13.
- Murni, T., N. Herawati, dan Rahmayuni. 2014. Evaluasi mutu kukis yang disubstitusi tepung sukun (*Artocarpus communis*) berbasis minyak sawit merah (MSM), tepung tempe dan tepung udang rebon (*Acetes erythraeus*). JOM. 1(1).
- Nasution, I. A. D., dan A.S. Daulay. 2022. Penetapan Kadar Mineral Mangan, Natrium Dan Besi Pada Sari Labu Siam (*Sechium Edule* {Jacq} Swartz) Tua Dan Muda Menggunakan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *Journal of Health and Medical Science*, 37-45.
- Ngadiyono, N. 1995. Perubahan serta sifat-sifat karkas dan daging sapi Ongole, Brahman Cross, Australian Cross yang dipelihara secara intensif pada berbagai bobot potong. Disertasi Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nguju, A. L., P.R.Kale, dan B.Sabtu. 2018. Pengaruh Cara Memasak Yang Berbeda Terhadap Kadar Protein, Lemak, Kolesterol Dan Rasa Daging Sapi Bali. Jurnal Nukleus Peternakan, 5(1), 17-23.
- Nurfauzi, A. R. 2018. Pengaruh level *filler* terhadap kualitas kimia dan sensoris bakso daging kambing dan domba (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Oktavianie, Y. 2002. Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pathare, P. B., dan A.P.Roskilly. 2016. Quality and energy evaluation in meat cooking. Food Engineering Reviews, 8, 435-447.
- Pawshe M.D., S.R.Badhe, C.D.Khedkar, R.D.Pawshe, and Pundkar A.Y. 2016 Horse Meat. In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (eds.) The Encyclopedia of Food and Health vol. 3, pp. 353-356. Oxford: Academic Press.
- Permatasari, W. A. 2002. Kandungan Gizi Bakso Campuran Daging Sapi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Taraf Yang Berbed a. Skripsi Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- Pertiwi, M. E. D., I.N.S.Miwada, dan M.Hartawan. 2015. Kualitas kimia fisik bakso ayam yang dimarinasi dengan asap cair dalam waktu berbeda. *Fakultas Peternakan Universitas Udayana, Bali*.
- Pratama, M. Y. 2014. Kualitas Kimia, Fisik, dan Sensoris Bakso Daging Domba dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf dan Tepung Terigu yang Berbeda. *Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta*.
- Rahmatina. 2010. Sifat fisik dan organoleptik bakso pada berbagai rasio antara daging sapi dan daging ayam. *Skripsi Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor*.
- Rahman, T. R., E.Cecep, H. Ainia, H., T. Ela, dan M. Chandra. 2017. Formulasi dan evaluasi sensori tepung bumbu ayam goreng berbasis tepung singkong termodifikasi. *Jurnal Pangan*, 26(2), 153-166.
- Roozen, M, and L. Serventi. 2022. Ingredients from climate resilient crops to enhance the nutritional quality of gluten-free bread. *Foods*, 11(11), 1628.
- Rosmawati., M. I. Said., E. Abustam, dan A. B. Tawali. 2020. Komposisi kimia dan korelasi beberapa karakteristik daging pipi sapi bali. *Jurnal Peternakan Indonesia Vol 22 (1): 89-100*.
- Sandra , W . A. 2010. Aplikasi Edible Coating Berbahan Dasar Derivat Selulosa terhadap Kualitas Keripik Kentang dari Tiga Varietas. *Srikspi Fakultas Pertanian Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto*
- Salman, Y., E. Syainah, dan R. Rezkiyah. 2018. Analisis kandungan protein, zat besi dan daya terima bakso ikan gabus dan daging sapi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 14(1). 63-73.
- Sampurna, I. P. 2018. Ilmu peternakan. *Jurnal Kedokteran Hewan*.1-80
- Setyowati, H dan Setyani, W. 2015. Potensi nanokolagen limbah sisik ikan sebagai cosmeceutical. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*. 12(1): 30-40.
- Singgih, W. 2009. *Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Siregar, A. R., Nursamsi and A.R. Munir. 2022. Analysis of Household Consumer Preferences Based on Horse Meat Attributes in Determining Purchases at Traditional Markets in Jeneponto Regency. *Hasanuddin J. Anim. Sci. Vol. 4, No. 1: 7-19*.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada Univ. Press. Yogyakarta.

- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Stanisławczyk, R., M.Rudy and M.Gil. 2020. Quality characteristics of horse meat as influence by the age of horse. International Journal of Food Properties, 23(1), 864-877.
- Stanisławczyk, R., M.Rudy and S.Rudy. 2021. The Quality Of Horsemeat And Selected Methods Of Improving The Properties Of This Raw Material. Processes, 9(9), 1672.
- Suharyanto, R. Priyanto, dan E. Gurnadi. 2008. Sifat fisiko-kimia dendeng daging giling terkait cara pencucian (*leaching*) dan jenis daging yang berbeda. Jurnal Media Peternakan. 31(2): 99-106.
- Sumarjono, H.1987. Kapita Selekta II Susu dan Hasil Olahannya. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor. Cetakan Kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suprpto, D. 2018. Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Chicken Nugget. Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia, 3(1), 31-35.
- Tathma, F. R., T.Wibowo, I.M.Taufik and M.Cahyadi. 2019. October. Color and texture analyses of meatballs made from beef, pork, rat, dog meats, and their mixtures. In IOP Conference Series: Materials Science and Engineering (Vol. 633, No. 1, p. 012029). IOP Publishing.
- Tiku, M., M.A.Tamal and S.Imam. 2019. Test of Sodium Aluminate (Boraks) Content in Bakso in North Sangatta Sub-District (Case Study in Bakso Store). Hasanuddin Journal of Animal Science (Hajas), 1(1), 12-18.
- Tranggono. 1991. Rasa Bahan Makanan pada Kursus Singkat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Triatmodjo, S. 1992. Pengaruh Penggantian Daging Sapi Dengan Daging Kerbau, Ayam, Kelinci Pada Konsumsi dan Kualitas Fisik Bakso. Buletin Peternakan. Volume: 6. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Rohaya, M.S., M.Y. Maskat, dan A.G.Ma'aruf. 2013. Rheological properties of different degree of pregelatinized rice flour batter. Sains Malaysiana 42: 1707-1714.
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan Daging segar dan Olahan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Kampus Penelitian Pertanian. Bogor.
- Utami, W. G., N. Ginting dan T.H. Wahyuni. 2014. Pemanfaatan Enzim Papain Kasar Dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Daging Kuda

Tua Afkir Di Kabupaten Humbang Hasundutan: Utilization of Crude Papain Enzyme to Improve Quality Old Horse that has been Rejected at Humbang Hasundutan District. Jurnal Peternakan Integratif, 2(2), 112-124.

USDA. 1997. USDA Report. U.S. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service. Washington, DC.

Wahyudi, R. 2019. Karakteristik Kimia Daging Sapi Fermentasi Dengan Buah Kepayang (*Pangium Edule*,) Pada Konsentrasi Dan Lama Fermentasi Yang Berbeda (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).

Wahyuni, D., F.Yosi, dan G.Muslim. (2019). Kualitas Sensoris Daging Kambing Yang Dimarinasi Menggunakan Larutan Mentimun (*Cucumis Sativus* L.). Jurnal Peternakan Sriwijaya, 8(1), 14-20.

Wahyuningsih, T., Nurhidajah, dan A. Suyanto. 2018. Sifat kimia, kekerasan dan organoleptik stik tahu dengan substitusi tepung sukun. Jurnal Pangan dan Gizi. 8(1): 42-52.

Wibowo, S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.

Widati, A.S., M. Mustakim, E.S. Widyastuti, H. Evanuarini, D. Amertaningtyas and M.W. Apriliyani. 2022. The Effect of The Use of Different Types and Levels of Tapioca Flour on The Physical Quality of Rabbit Meatballs. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (Jitek), 17(1), 27-33.

Winarno . F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan kesebelas. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wulandari, F. K., B.E. Setiani, dan S. Susanti. 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 5(4).