

## DAFTAR PUSTAKA

- Al-Baarri, A. N., A. M. Legowo, H. Rizqiati, Widayat, A. Septianingrum, H. N. Sabrina, L. M. Arganis, and R. C. P. R. Mochtar. 2018. Application of iota and kappa carrageenans to traditional several food using modified cassava flour. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 102(1): 1-6.
- Alexander, R. and M. Abdullah. 2020. Celiac disease. The Indonesian Journal of Gastroenterology, Hepatology, and Digestive Endoscopy. 18(3): 177-183.
- Amertaningtyas, D., S. Gusmaryani, N. N. Fasha, H. Evanuarini. 2021. Penggunaan tepung terigu dan tapioka pada nugget hati ayam dan nugget hati sapi. Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjajaran. 2(2): 143- 151.
- Anindita, B. P., A. T. Antari, dan S. Gunawan. 2019. Pembuatan mocaf (*modified cassava flour*) dengan kapasitas 91000 ton/tahun. Jurnal Teknik ITS. 8(2): 170-175.
- 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.
- Asmoro, N. W. 2021. Karakteristik dan sifat tepung singkong termodifikasi (mocaf) dan manfaatnya pada produk pangan. Journal of Food and Agricultural Product. 1(1): 34-43.
- Asngari, F. H., Agustiana, dan H. Rahmawati. 2016. Substitusi tepung labu kuning (*cucurbits moschata*, durch) terhadap kandungan vitamin A dan daya terima panelis pada sosis ikan nila (*oreochromis niloticus*). Jurnal Fish Scientiae. 6(2): 37-50.
- Astuti, R. T., Y. S. Darmanto, dan I. Wijayanti. 2014. Pengaruh penambahan isolat protein kedelai terhadap karakteristik bakso dari surimi ikan swangi (*Priacanthus tayenus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(3): 47-54.
- 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.
- Bulkaini, D. Kisworo, dan M. Yasin. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. Jurnal Veteriner. 20(4): 548-557.
- Cendekiawan, K. A., B. Kuswandi, dan N. Kristiningrum. 2015. Deteksi daging babi pada sampel bakso menggunakan metode *near infra red* (NIR) dan kemometrik sebagai verifikasi kehalalan. Jurnal Pustaka Kesehatan. 3(1): 34-38.

- Choi, Y. M., K. C. Jung, H. M. Jo, K. W. Nam, J. H. Choe, M. S. Rhee, and B. C. Kim. 2014. Combined effects of potassium lactate and calcium ascorbate as sodium chloride substitutes on the physicochemical and sensory characteristics of low-sodium frankfurter sausage. *Meat Science*. 96(1): 21-25.
- Dasir, Suyatno, S. Agustini, dan A. Robi. 2022. Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik pempek dengan substitusi tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 33(1): 37-49.
- Fariadin, F., P. I. Hidayati, dan D. L. Yulianti. 2018. Pengaruh pemberian tepung biji nangka sebagai bahan pengisi terhadap kualitas bakso daging itik petelur afkir. *Jurnal Sains Peternakan*. 6(1): 33-41.
- 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
- Florek, M., P. Domaradzki, P. Skalecki, M. Ryszkowska-Siwko, M. Ziomek, K. Tajchman, M. Gondek, and R. Pyz-Lukasik. 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.
- Gusnadi, D., R. Taufiq, dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12): 2883-2888.
- Hadistio, A. dan S. Fitri. 2019. Tepung MOCAF (*modified cassava flour*) untuk ketahanan pangan indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 1(1): 13-17.
- Hafid, H., A. Napirah, and A. Efend. 2020. Organoleptic characteristics of chicken meatballs that using gelatin as gelling agent. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 465(1): 1-6.
- Hajriatun, N., R. Sofiyatin, I. K. S. Jaya, dan I. G. N. Widiada. 2017. Pengaruh penambahan tepung mocaf terhadap sifat organoleptik dan kadar air bakso jamur tiram (muram). *Jurnal Gizi Prima*. 2(1): 22-29.
- Hasanah, U., M. Ulya, dan U. Purwandari. 2020. Pengaruh penambahan tempe dan tepung tapioka terhadap karakteristik fisikokimia dan hedonik nugget nangka muda (*Artocarpus heterophyllus* LMK). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 8(3): 154-162.
- Herlambang, F. P., A. Lastriyanto, dan A. M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 7(3): 253-258.

- Huda, N., Y. H. Shen, Y. L. Huey, R. Ahmad, and A. Mardiah. 2010. Evaluation of physico-chemical properties of Malaysian commercial beef meatballs. *American Journal of Food Technology*. 5(1): 13-21.
- Huidobro, F. R., E. Miguel, B. Blázquez, and E. Onega. 2005. A comparison between two methods (warner–bratzler and texture profile analysis) for testing either raw meat or cooked meat. *Journal of Meat Science*. 69(4): 527–536.
- Indiarto, R., B. Nurhadi, dan E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (*texture profil analysis*) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-116.
- 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. *Jurnal Agritech*. 33(4): 391-398.
- Jayanti, K., E. Suroso, S. Astuti, dan N. Herdiana. 2023. Pengaruh perbandingan tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan tapioka sebagai bahan pengisi terhadap sifat kimia, fisik, dan sensori nugget ikan baji-baji (*Grammoplites scaber*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2(2): 250-263.
- Kadir, S. 2011. Preferensi konsumen terhadap hasil olahan daging kuda di Makassar. *Jurnal Agribisnis*. 10(3): 49-57.
- 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 Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2): 28-31.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari, 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.
- Lan, Y. H., J. Novakofski, R. H. McCusker, M. S. Brewer, T. R. Carr, and F. K. McKeith. 1995. Thermal gelation of pork, beef, fish, chicken and turkey muscles as affected by heating rate and pH. *Journal of food science*. 60(5): 936-940.
- Lorenzo, J. M., M. V. Sarriés, A. Tateo, P. Polidori, D. Franco, and M. Lanza. 2014. Carcass characteristics, meat quality and nutritional value of horsemeat: A review. *Meat Science*. 96(4): 1478-1488.
- Mega, O. 2006. Beberapa karakteristik fisiko-kimia nikumi kuda dan sapi pada beberapa frekuensi pencucian (*leaching*) yang berbeda. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 31(1): 15-20.
- Meng, X., D. Wu, Z. Zhang, H. Wang, P. Wu, Z. Xu, Z. Gao, B. K. Mintah, and M. Dabbour. 2022. An overview of factors affecting the quality of

- beef meatballs: Processing and preservation. *Food Science & Nutrition*. 10(6): 1961-1974.
- 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.*). *Jurnal Zootek*. 32(5): 1-13.
- Mukti, Z. H., Rusilanti, dan Y. Yulianti. 2022. Pengembangan media edukasi berbasis video animasi 3 dimensi tentang makanan berserat untuk meningkatkan konsumsi serat pada remaja. *Jurnal Syntax Admiration*. 3(3): 593-606.
- Mushthofa, Z., S. Achadiyah, dan Sunardi. 2023. Perbandingan tepung mocaf dan tepung tapioka dalam pembuatan siomai dengan penambahan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai sumber protein. *Jurnal Agroforetech*, 1(2): 1147-1168.
- Nurchayha, I. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) sebagai *Filler* terhadap Kualitas Fisik, Kimia, dan Sensoris Bakso Kelinci. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- 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.
- Pratiwi, N. M., I. Widiastuti, dan A. Baehaki. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori bakso ikan gabus (*Channa striata*) dengan penambahan genjer (*Limnocharis flava*). *Jurnal Fishtech*, 5(2): 178-189.
- Purwadi, L. E. Radiati, H. Evanuarini, dan R. D. Andriani. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Putra, A. A., N. Huda, dan R. Ahmad. 2011. Changes during the processing of duck meatballs using different fillers after the preheating and heating process. *International Journal of Poultry Science*. 10(1): 62-70.
- Rachmawati, S. R. 2016. Analisis sensori produk stik sukun (*artocarpus altilis*) dengan perlakuan pendahuluan *blanching* dan perendaman dalam larutan kalsium klorida. *Jurnal Kesehatan*. 7(3): 388-393.
- Rahman, K. J., E. Tugiyanti, dan A. H. D. Rahardjo. 2023. Suplementasi nukleotida dan ekstrak kunyit pada pakan terhadap kualitas kimia daging ayam broiler. *Jurnal Agripet*. 23(1): 70-76.
- Salman, Y., E. Syainah, dan R. Rezkiah. 2018. Analisis kandungan protein, zat besi dan daya terima bakso ikan gabus dan daging sapi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 14(1). 63-73.

- 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.
- Sihite, I., S. Kadarsih, dan Dwatmadji. 2018. Faktor yang mempengaruhi konsumsi daging kuda pada rumah tangga di Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Sumatera Utara. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 13(3): 303-309.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *Bakso Daging*. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- 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.
- Sulistyo, J., L. J. Shya, H. Mamat, and N. A. Wahab. 2016. Nutritional value of fortified cassava flour prepared from modified cassava flour and fermented protein hydrolysates. *AIP Conference Proceedings*. 1744(1): 1-9.
- Szczesniak, A. S. 2002. Texture is a sensory property. *Food quality and preference*. 13(4): 215-225.
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- 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. *Jurnal Peternakan Integratif*. 2(2): 112-124.
- Wahyuni, I. I., A. Mariana, dan Sutikno. 2015. Pengaruh penggunaan komposisi tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan tepung tapioka terhadap bakso daging rusa sambar (*cervus unicolor*). *Jurnal Pertanian Terpadu*. 3(2): 17-26.
- 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.
- Wu, M., J. Wang, J. Hu, Z. Li, R. Liu, Y. Liu, Y. Cao, Q. Ge, and H. Yu. 2020. Effect of typical starch on the rheological properties and NMR characterization of myofibrillar protein gel. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 100(1): 258–267.

- Yani, A. V. dan M. Akbar. 2018. Pembuatan tepung mocaf (*modified cassava flour*) dengan berbagai varietas ubi kayu dan lama fermentasi. Jurnal EDIBLE. 7(1): 40-48.
- Zhao, Y. Y., P. Wang, Y. F. Zou, K. Li, Z. L. Kang, X. L. Xu, and G. H. Zhou. 2014. Effect of pre-emulsification of plant lipid treated by pulsed ultrasound on the functional properties of chicken breast myofibrillar protein composite gel. Food Research International. 58(1): 98-104.