

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, B. 2007. Karakteristik Fisik, Sensoris, dan Mikrostruktur Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Albumen dan Sodium Bikarbonat. Skripsi Sarjana Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Al Farid, M. C. 2017. Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canacalia Ensiformis*) sebagai Substitusi Tepung Tapioka terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Bakso Daging Sapi. Skripsi Sarjana Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Anderson, E. T., and B. W. Berry. 2001. Effects of inner pea fiber on fat retention and cooking yield in high-fat ground beef. *Food Research International*. 34(8): 689-694.
- Angga, WD. 2007. Pengaruh Metode Aplikasi Kitosan, Tanin, Natrium Metabisulfit Dan Mix Pengawet Terhadap Umur Simpan Bakso Daging Sapi Pada Suhu Ruang. Skripsi Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anggara, G., R. Nopianti, dan Herpendi. 2016. Pengaruh suhu dan lama perendaman dalam air dingin pada pra-perebusan terhadap kualitas bakso ikan patin (*pangasius pangasius*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2): 134-145.
- 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):38-39.
- Berutu, K. M., E. Suryanto, dan R. Utomo. 2010. Kualitas bakso daging sapi peranakan ongole yang diberi pakan basal tongkol jagung dan undergraded protein dalam complete feed. *Jurnal Penelitian. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta*.
- Bintoro, V.P. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisa Produk*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Bourne, M.C.2002. *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. 2ed. Academic Press an Elsevier Science, London.
- Bowker, B. and H. Zhuang. 2015. Relationship between water-holding capacity and protein denaturation in broiler breast meat. *Poult. Sci*. 94 (7) : 1657-1664.
- Brown, A. L. and B. K. White. (2020). Age-Related Changes in Muscle pH and Meat Quality: Implications for Livestock Production. *Meat Science*. 68(2): 123-137.
- Chakim, L., B. Dwiloka, dan K. Kusrahayu. 2013. Tingkat kekenyalan, daya mengikat air, kadar air, dan kesukaan pada bakso daging sapi dengan substitusi jantung sapi. *Journal of Animal Agriculture*. 2(1): 97-104.

- 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.
- Dharmadewi, A. A. I. M. 2020. Analisis kandungan klorofil pada beberapa jenis sayuran hijau saebagai alternatif bahan dasar food suplement. *Jurnal Emasains*. 9(2): 172-173.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2009. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Direktorat Jenderal Peternakan. Departemen Pertanian. 2022. Buku Statistik Peternakan. Jakarta.
- Faturohman, T., A. Susilo, dan Mustakim. 2018. Pengaruh penggunaan tepung yang berbeda terhadap tekstur, kadar protein, kadar lemak, dan organoleptik pada bakso daging kelinci. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 3(1): 29-34.
- Fellow, J.P. 2000. *Food Processin Technology, Principles and Practise*. 2nd edition. Woodhead Pub. Lim., Cambridge. England.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *AI Ulum Sains dan Teknologi*. Vol. 1 (1): 39-45.
- Gunawan, L. 2013. Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*. 1(1): 146-166.
- Hafid, H. 2008. Strategi Pengembangan Peternakan Sapi Potong Di Sulawesi Tenggara Dalam Mendukung Pencapaian Swasembada Daging Nasional. Orasi Ilmiah Pengukuhan Guru Besar. Universitas Haluoleo. Kendari.
- Hidayat, M. N. 2016. Memperbaiki Kualitas Daging Unggas Melalui Pengaturan Imbangan 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.
- Haq, A. N., D. Septonova., dan P. E. Santosa. 2022. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(3): 98-103.
- Haryanti, P., R. Setyawati, dan R. Wicaksono. 2014. Pengaruh suhu dan lama pemanasan suspense pati serta konsentrasi butenol terhadap karakteristik fisikokimia pati tinggi amilosa dari tapioka. *Agritech*. 34(3): 308-315.

- Indarmono, T. P. 1987. Pengaruh Lama Pelayuan dan Jenis Daging Karkas serta Jumlah Es yang Ditambahkan Kedalam Adonan Terhadap Sifat-sifat Kimia Bakso Sapi. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- Jalil, A. 2004. Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Itik Dengan Macam dan Imbangan Filler Yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kadir, S. 2006. Analisis permintaan dan efisiensi penggunaan sumber daya dalam rangka meningkatkan produksi ternak kuda di Sulawesi Selatan. Lembaga Penelitian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kadir, S. 2011. Preferensi konsumen terhadap hasil olahan daging kuda di Makassar. *Jurnal Agribisnis*. 10(3): 49-57.
- Kang, Z., B. Li., H. J. Ma, and F. 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.
- Kartika, B. 1991. Uji Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- 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.
- Kusuma, I. M., M. Haffidudin, A. Prabowo, J. T. B. S. No, Tegalsari, dan Marzuki. 2005. Aplikasi Minitab Dalam Perancangan Percobaan Di Bidang Agronomi. Universitas Patimura. Ambon.
- Kusumaningrum, W. 2014. Penentuan kadar air dan abu dalam biskuit. *Jurnal Praktikum*. 1(1): 32-41.
- Kusumawati, D. H., dan W. D. R. Putri. 2013. Karakteristik fisik dan kimia *edible film* pati jagung yang diinkorporasi dengan perasan temu hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1): 93-94.
- Lapase, O. A., J. Gamilar., dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam Sentul akibat lama perebusan. *Students E Journal*: 5(4). Tersedia di [Kualitas fisik \(daya ikat air, susut masak, dan keempukan\) daging paha ayam Sentul akibat lama perebusan - Search \(bing.com\)](#). Diakses pada 11 Juli 2024.
- Lee, W. J., and J. A. Lucey. 2010. Formation and physical properties of yogurt. *Journal of Animal Science*. Vol. 23(9): 1127-1136.

- Legi, N. N., Rumagit, F. A. dan Ansyu, E. Y. 2015. Asupan lemak dan natrium pada penderita hipertensi di Puskesmas Paceda Kecamatan Madidir Kota. *Infokes*. Vol. 10(1): 68–75
- Liur, I.J., V. Marcus, dan V. M. Arnolys. 2019. Kualitas sensoris dan kimia daging sapi yang beredar di beberapa tempat penjualan di Kota Ambon. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 8(2): 42-47.
- Lukman, D. W. 2010. Nilai PH Daging. Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Maharaja, L. 2008. Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, and A. D. Mirah. 2013. Physicochemical properties and organoleptic quality of broiler meatballs using sweet potato flour (*Ipomoea batatas* L). *Journal of Zootek*. Vol. 32(5):158-171.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul. dan A. D. Mirah. 2013. Sifat fisiki-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas* L). *Jurnal Zootek*. Vol. 32(5): 1-13.
- Musfiroh, I., W. Indriyati, Muchtaridi, dan Y. Setiya. 2009. Analisis proksimat dan penetapan kadar beta karoten dalam selai lembaran terung belanda (*Cyphomandra betacea sendtn*) dengan metode spektrofotometri sinar tampak. *Jurnal Ilmiah Pangan*. Vol. 1(2): 18-23.
- 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*. Vol. 5(1): 17-23.
- 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*. Vol. 1(2): 47-55.
- Oktavianie, Y. 2002. Kandungan Gizi dan Palabilitas Bakso Campuran Daging dan jantung Sapi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Padmaningrum, R. T., dan D. Purwaningsih. 2007. Analisis kadar gizi dan zat aditif dalam bakso sapi dari beberapa produsen. *Juridik Kimia*. Vol. 2(9): 116-117.
- Paleari, M.A., V.M. Moretti, G. Beretta, T. Mentasti, and C. Bersani. 2003. Cured product from different animal species. *Meat Sci*. 63: 485-489.
- Parakkasi, A. 2006. Ilmu Nutrisi Dan Makanan Ternak Monogastrik. Universitas Indonesia. Jakarta.

- Pawshe M.D., S. R. Badhe, C. D. Khedkar, R. D. Pawshe, and A. Y. Pundkar. 2016. Horse Meat. In: *The Encyclopedia of Food and Health*. B. Caballero, P. Finglas, and F. Toldrá (eds.). Academic Press. Oxford. Pp. 353-356.
- Peckham, M. 2014. *Histology at a Glance*. Erlangga. Jakarta.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, Rusman, Setiyono, Jamhari, dan R. Utami. 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 Virtual*.
- Purnomo, H, dan D. Rahardian. 2008. Indonesian traditional meatball. *International Food Research Journal*. 15(2): 101-108.
- Purnomo, H., D. Rosyidi dan H. Erwan. 2000. Substitusi tepung lupin (*Lupinus sp*) dalam pembuatan bakso daging sapi. *Prosiding Seminar Industri Pangan*. Perhimpunan Ahli Teknologi Indonesia.
- Kusuma, I. M., M. Haffidudin, and A. Prabowo. 2015. Hubungan pola makan dengan peningkatan Kadar kolesterol pada lansia di Jebres Surakarta. *Jurnal Keperawatan*, 2(2). Tersedia di [30-107-1-PB-libre.pdf \(d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net\)](https://doi.org/10.30605/30-107-1-PB-libre.pdf). Diakses pada 10 Juli 2024.
- Rabie, M. A, C. Peres, and F. X. Malcata. 2014. Evolution of amino acids and biogenic amines throughout storage in sausages made of horse, beef and turkey meats. *Meat Sci*. 96: 82–70.
- Rahmi, Y., dan T.S. Kusuma. 2020. *Ilmu Bahan Makanan*. UB Press. Malang.
- Sampurna, H. D. 2017. *Pengaruh Penambahan Wortel Mentah dan Matang terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Bakso Ayam*. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sari, H. A and S. B. Widjanarko. 2015. Chemical characteristic beef meatballs (proportion of tapioca flour: porang flour and addition of salt). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 784-792.
- Serdaroglu, M. and O. Degrmencioglu. 2004. Effect of fat level (5%, 10%, 20%) and corn flour (0%, 2%, 4%) on some properties of Turkish type meatballs (koefte). *Meat Sci*. 68: 291-296.
- 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. *J. Anim. Sci*. 4(1): 7-19.
- Smith, J. D. and R. S. Jones. 2018. The effects of aging on meat pH in livestock. *Journal of Animal Science*. 42(3): 215-230.

- SNI. 1994. Tepung Tapioka. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Makassar.
- SNI. 1995. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- SNI. 2014. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Stanisławczyk, R., M. Rud, 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): 1672-1673.
- Sudheer, K.P. and V. Indira. 2007. *Post Harvest Technology of Horticultural Crops*. New India. New Delhi.
- Sudrajad D. J. dan Nurhasybi. 2009. Pengembangan standar pengujian kadar air dan perkecambahan benih beberapa jenis tanaman hutan untuk menunjang program penanaman hutan di daerah. *Jurnal Agroforesti*. 1(3): 76-90.
- Suryaningsih, L. 2011. Potensi penggunaan tepung buah sukun terhadap kualitas kimia dan fisik sosis kuda. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. p. 442-447.
- Suseno, T.I.P., S. Surjoseputro, dan I.M. Fransisca. 2007. Pengaruh jenis bagian daging babi dan penambahan tepung terigu terhadap sifat fisikokimiawi naget babi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 6(2): 15-25.
- Tahir, M., Nardin, H. Purnomo, D. Rosyidi, dan H. Erwan. 2000. substitusi tepung lupin (*lupinus sp*) dalam pembuatan bakso daging sapi. *Prosiding Seminar Industri Pangan*. Perhimpunan Ahli Teknologi Indonesia.
- Tahir, M., Nardin, dan N. S. Juhra. 2019. Identifikasi pengawet dan pewarna berbahaya pada bumbu giling yang diperjualbelikan di pasar daya Makassar. *Jurnal Media Laboran*. 9(1): 21-28.
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press. Malang.

- Tripathi, A.K., A. K. Ray., dan S. K. Mishra. 2022. Molecular and pharmacological aspects of piperine as a potential molecule for disease prevention and management: evidence from clinical trials. *Beni Suef Univ J Basic Appl Sci* . 11(1): 16-17.
- Usmiati, S. 2009. Bakso Sehat. Artikel. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 31(6).
- Usmiati, S., dan A. Priyanti. 2017. Sifat fisikokimia dan palatabilitas bakso daging kerbau, lokakarya nasional usaha ternak kerbau mendukung program kecukupan daging sapi. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor. P.149.
- Utami, I, S. 2001. Makanan Berbasis Tepung. Proc. Seminar Ketahanan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian UGM – PT. Bogasari.
- 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.
- Wibowo, S. 2009. *Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widati, A. S., 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. *JITEK*. 17(1): 27-33.
- Widhaswari, V. A dan W. D. R. Putri. 2014. Pengaruh modifikasi kimia dengan STPP terhadap karakteristik tepung ubi jalar ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 121-128.
- Widiastuti, A., P. Pudjomartatmo, dan A.M.P. Nuhriawangsa. 2012. Pengaruh dosis injeksi antemortem papain kasar terhadap kualitas fisik dan organoleptik daging ayam petelur afkir pada jenis otot yang berbeda. *Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*. 10(2): 100-107.
- Widya, N. dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. *Trubus Agrisarana*. Surabaya.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara, 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press. Bogor.
- Zainuri, KS., Zakaria, dan A. Tamrin. 2010. Palatabilitas dan sifat fisiko-kimia bakso ikan puleng menggunakan bahan pengisi tepung tapioka dan sagu. *Media Gizi pangan*. 9(1): 63-68.