

DAFTAR PUSTAKA

- Ajaykumar, V. J. and P. K. Mandal. 2020. Modern Concept and Detection of Spoilage In Meat and Meat Products. In Meat Quality Analysis. Academic Press.
- Albarracín, W., I. C. Sánchez, R. Grau, and J. M. Barat. 2014. Salt in food processing; usage and reduction. *International Journal of Food Science and Technology*. 46(7): 1329-1336.
- Alghifari, V. dan D. N. Azizah. 2021. Perbandingan tepung kentang dan tepung terigu terhadap karakteristik nugget. *Edufortech*. 6(1): 16-25.
- Amalia, S. I. 2020. Hubungan karakteristik santri, mutu makanan, dan daya terima konsumsi santri di SMA Al Izzah International Islamic Boarding School Kota Batu. *Amerta Nutr*. 4(1): 1-10.
- Andriani, R. dan F. Khoerunisa. 2020. Kreasi pizza ubi jalar ungu sebagai peluang usaha home industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*. 2(2): 52-62.
- Angelia, I. O. 2016. Analisis kadar lemak pada tepung ampas kelapa. *Jurnal Technopreneur (JTech)*. 4(1): 19-23.
- Ann, K. C., T. I. P Suseno, dan A. R. Utomo. 2012. Pengaruh perbedaan konsentrasi ekstrak bit merah dan gelatin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *marshmallow beet*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 11(2): 27-35.
- Aprillita, D., E. B. Kristiani, dan E. Pratiwi. 2018. Karakteristik fisikokimia organoleptik kerupuk tapioka dengan fortifikasi tepung cangkang telur ayam. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 2(13): 31-46.
- Armanda, Y. dan W. D. R. Putri. 2016. Karakteristik fisikokimia tepung sorgum coklat utuh (*whole grain brown sorghum flour*) terfermentasi ragi tape. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(2).
- Arumsari, M. D., Y. S. Darmanto, dan P. H. Riyadi. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi tepung kentang (*solanum tuberosum*) terhadap karakteristik pasta dari ikan air tawar, payau dan laut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3): 75-81.
- Aryani, N. S., A. Mustofa, and Y. W. Wulandari. 2019. Karakteristik roti tawar substitusi tepung kentang (*solanum tuberosum* L.) dengan penambahan tepung daun kelor (*moringa oleifera lamk.*). *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*. 4(2).
- Azizatin, A., K. Kahar, dan D. Aryanto. 2015. Kajian jenis dan konsentrasi bahan pengikat keripik mandai. *Jurnal Pertanian Terpadu*. 3(1): 34-51
- Azizii, M. 2020. Implementasi wirausaha bakso ikan bandeng ditinjau dari kesejahteraannya di Kelurahan Baurung, Kecamatan Banggae timur Kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat. *Jurnal Mirai Management*. 5(1): 428-435.

- Berliana, Z. M., E. D. Masithah, dan D. Nirmala. 2024. Pengaruh penambahan tepung buah lindur (*bruguiera gymnorrhiza*) terhadap sifat kimia dan daya terima *basreng* ikan patin (*pangasius sp.*). *Journal of Marine and Coastal Science*. 13(2).
- Chayati, I., S. F. A. Widodo, dan B. R. Setiadi. 2024. Diversifikasi rasa baru apem yaqowiyyu jatinom untuk meningkatkan kualitas produk unggulan di Kabupaten Klaten. *Jurnal Pengabdian Nusantara*. 8(1): 97-107.
- Chikmah, A. M., U. Baroroh, dan I. Mayasari. 2022. Pemberdayaan kelompok wanita tani jakwire tegal melalui pengolahan hasil budidaya jamur tiram menjadi penyedap rasa pengganti msg. *Jurnal ABDIMAS-HIP Pengabdian Kepada Masyarakat*. 3(2): 65-69.
- Danimayostu, A. A. 2017. Pengaruh penggunaan pati kentang (*solanum tuberosum*) termodifikasi asetilasi-oksidasi sebagai gelling agent terhadap stabilitas gel natrium diklofenak. *Pharmaceutical journal of Indonesia*. 3(1): 25-32.
- Dewardari, D., B. Basito, dan C. Anam. 2014. Kajian penggunaan tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l.*) terhadap karakteristik sensoris dan fisikokimia pada pembuatan kerupuk. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(1).
- 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).
- Engelen, A. 2018. Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan sifat sensori pada pembuatan keripik daun kelor. *Journal Of Agritech Science (JASc)*. 2(1): 10-10.
- Fajiarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan komposit tepung kentang (*solanum tuberosum l*) terhadap kualitas cookies. *Food Science and Culinary Education Journal*. 2(1).
- 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.
- Halid, S. A., A. Rahim, dan M. Gobel. 2023. Kadar protein, kadar lemak, kadar air, dan total mikroba bakso daging sapi yang diolah dengan pengental tepung keladi, tepung tapioka dan asap cair tempurung kelapa. *Mediagro*. 19(2): 179-192.
- Harahap, S. E. 2017. Karakterisasi kerenyahan dan kekerasan beberapa genotipe kentang (*solanum tuberosum l.*) hasil pemuliaan. *Jurnal Pangan*. 26(3).
- Harmayani, R. dan N. A. Fajri. 2021. Pengaruh penambahan jamur tiram (*pleurotus sp.*) terhadap nilai komposisi kimia dan organoleptik bakso ayam broiler. *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan*. 7(1): 78-90.

- Hasrati, E. dan R. Rusnawati. 2020. Kajian penggunaan daging ikan mas (*cyprinus carpio linn*) terhadap tekstur dan cita rasa bakso daging sapi. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 7(1): 17.
- Herlambang, F. P., A. Latriyanto, 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.
- Hikmatun, T. 2014. Eksperimen penggunaan *filler* tepung kulit pisang dalam pembuatan nugget tempe. *Food Science and Culinary Education Journal*. 3(1).
- Indiarto, R., B. Nurhadi, dan E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (texture profile analysis) dan organoleptic daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-116.
- Irmawaty, I. 2021. Uji Organoleptik bakso daging ayam dengan *filler* tepung sago (*metroxylon sago rottb*) pada konsentrasi berbeda. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 3(3): 182-193.
- Irmayanti, I., H. Syam, dan J. Jamaluddin. 2017. Perubahan tekstur kerupuk berpati akibat suhu dan lama penyangraian. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3(1): 165-174.
- Iskandar, H., P. Patang, dan K. Kadirman. 2018. Pengolahan talas (*colocasia esculenta l., schott*) menjadi keripik menggunakan alat vacuum frying dengan variasi waktu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4(1): 29-42.
- 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.
- Jagadeesan, S., I. Govindaraju, and N. Mazumder. 2020. An insight into the ultrastructural and physicochemical characterization of potato starch. *American Journal of Potato Research*. 97(5): 464-476.
- Jayusman, Y. and W. Gusnita. 2023. The effect of potato starch substitution on the quality of the cake flower shake. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 4(3): 392-398.
- Johanes, L., Y. Hertanto, L. Natalia, F. Natalia, dan I. R. A. Praptono. 2018. Pengaruh penambahan tapioka dan terigu terhadap kadar air pada kerupuk sawi hijau. *Seri Teknologi Pengolahan Hasil Nabati B 2*: 1-5.
- Koca, I. and B. Tasci. 2015. Garlic as a Functional Food. In VII International Symposium on Edible Alliaceae. 139-146.
- Kralik, G., Z. Kralik, M. Grčević, and D. Hanžek. 2018. Quality of Chicken Meat. *Animal Husbandry and Nutrition*. 63.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Jurnal Agribisnis Perikanan*. 9(1): 1-8.

- Liur, I. J. 2020. Kualitas kimia dan mikrobiologis daging ayam broiler pada pasar tradisional Kota Ambon. *Journal of Biology and Applied Biology*. 3(2): 59-66.
- Manan, A. dan H. C. Pratiwi. 2015. Teknik dasar histologi pada ikan gurami (*osphronemus gouramy*) [the basic histology technique of gouramy fish (*osphronemus gourami*)]. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 7(2): 153-158.
- Mandei, J. H. 2017. Pengaruh cara perendaman dan jenis kentang terhadap mutu keripik kentang. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 9(2): 123-136.
- Mandiri, R. T., L. Purnamayati, dan A. S. Fahmi. 2022. Karakteristik cone es krim berbasis tepung cangkang udang dengan konsentrasi karagenan yang berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 25(2): 202-213.
- Mawaddah, N., N. Mukhlisah, R. Rosmiati, dan F. Mahi. 2021. Uji daya kembang dan uji organoleptik kerupuk ikan cakalang dengan pati yang berbeda. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*. 9(3): 181-187.
- Miranti, I. P. 2010. Pengolahan jaringan untuk penelitian hewan coba. *Media Medika Muda (M3)*. (4): 1-4.
- Montolalu, S. N, S. Lontaan, A. Sakul, dan D. P. 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 Zootek*. Vol. 32(5).
- Natari, S. U. dan B. K. Mutaqin. 2021. Kajian umur simpan bakso ayam pada suhu pendinginan yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 2(1): 24-31.
- Nugraheni, M., T. H. W. Handayani, A. Utama, dan A. Marwanto. 2021. Peningkatan kualitas dan kapasitas produk olahan berbasis perikanan laut dengan teknologi tepat guna. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 5(1).
- 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.
- Nuraenah, N., I. M. Deviarni, dan E. Fitriyani. 2022. Karakteristik snack ekstrusi dengan penambahan grit ikan gabus (*channa striata*). *Jurnal Galung Tropika*. 11(1): 31-44.
- Octora, Y., A. B. Ahza, dan D. Syah. 2015. Prapemanasan meningkatkan kerenyahan keripik singkong dan ubi jalar ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 26(1): 72-79.
- Paramartha, D. N. A., Y. Sulastri, R. Widayarsi, dan Z. Zainuri. 2019. Formulasi daging keong sawah dan tepung porang terhadap mutu fisik dan sensoris bakso. *Pro Food*. 5(2): 549-559.

- 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.
- Prastyo, D. dan I. N. Kartika. 2017. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi produksi ayam broiler di kecamatan marga, Kabupaten Tabanan. *jurnal kependudukan dan pengembangan sumberdaya manusia*. *Jurnal Piramida*. 13(2): 77-86.
- Pujiastuti, A., R. D. Youlanda, dan L. T. Wulandari. 2023. Karakteristik fisik dan organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung kentang. *Juristek*. 11(1).
- Pursudarsono, F., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2015. Pengaruh perlakuanimbangan garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(1): 35-45.
- Putranto, A. W., B. D. Argo, dan N. Komar. 2012. Pengaruh penambahan natrium bikarbonat dan suhu penggorengan terhadap mutu mikrostruktural keripik kimpul (*xanthosoma sagittifolium*) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Putri, R. D., W. Hersoelisyorini, dan Nurhidayah. 2019. Kadar amilosa, tingkat kekerasan, dan sifat sensori stick dengan substitusi tepung gadung. *Prosiding Seminar Nasional*. 2: 148-158.
- Rahman, M. M., Y. T. Gu, and M. A. Karim. 2018. Development of realistic food microstructure considering the structural heterogeneity of cells and intercellular space. *Food Structure*. 15: 9-16.
- Ramadhani, D. A. dan S. Mulyani. 2018. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung sagu terhadap tingkat kesukaan bolu kemojo. *Jurnal Proteksi Kesehatan*. 7(2): 68-73.
- Rodisi, D., I. Suryo, dan S. Iswanto. 2006. Pengaruh substitusi tepung ketan dengan pati sagu terhadap kadar air, konsistensi dan sifat organoleptik dodol susu. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 11(1): 66-73.
- Rosiani, N., Basito, dan E. Widowati. 2015. Kajian karakteristik sensorik fisik dan kimia kerupuk fortifikasi daging lidah buaya (*aloe vera*) dengan metode pemanggangan menggunakan *microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(2): 84-98.
- Rosida, D. F., A. D. Priyanto, dan D. W. Ristanti. 2022. Kajian penambahan madu dan pati kimpul (*xanthosoma sagittifolium*) pada snack bar buah kering dan sereal. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 10(3): 200-212.
- Rosita, F., H. Hafid, dan R. 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.
- Rukmini, R., M. Mardewi, and R. Rejeki. 2019. Kualitas kimia daging ayam broiler umur 5 minggu yang dipelihara pada kepadatan kandang yang berbeda. *Jurnal Lingkungan dan Pembangunan*. 3(1): 31-37.

- Sari, M. J., S. Diachanty, I. Irawan, B. F. Pamungkas, dan I. Zuraida. 2021. Karakteristik fisikokimia petis dari air rebusan ikan layang (*decapterus sp.*) dengan kombinasi bahan pengisi. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 16(2): 141-149.
- Setyawan, N. dan Widaningrum. 2013. Pengaruh suhu penggorengan vakum dan cara pembumbuan terhadap karakteristik keripik wortel. *Jurnal Pascapanen*. 10(2): 106-115.
- Setyowati, W. T. dan F. C. Nisa. 2014. Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung: tepung terigu dan penambahan *baking powder*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 224-231.
- Sifa, N. S. 2023. Pengaruh Perbandingan Daging Sapi Dan Tepung Kentang Terhadap Karakteristik Bakso (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas). Ilmu dan Teknologi Daging.
- Sipahutar, Y. H., H. A. Alhadi, A. A. Arridho, M. C. Asyurah, K. Kilang, dan N. Azminah. 2021. Penambahan tepung *gracilaria sp.* terhadap karakteristik produk terpilih bakso ikan nila (*oreochromis niloticus*). *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT)*. 4(1): 21-29.
- Siregar, R. F., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2013. Perubahan sifat fungsional telur ayam ras pasca pasteurisasi. *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 521-528.
- Sukmaningsih, T. dan S. Rahardjo. 2023. Pengaruh penambahan daging buah naga (*hylocereus polyrhizus*) terhadap aroma dan rasa sosis daging ayam ras. *Media Peternakan*. 24(2).
- Sumarno, S. 2013. Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(2): 57-62.
- Sumbodo, J., U. Amalia, dan L. Purnamayati. 2019. Peningkatan gizi dan karakteristik kerupuk pangsit dengan penambahan tepung tulang ikan nila (*oreochromis niloticus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(1): 30-36.
- Suriani, N. W. dan A. Komansilan. 2022. Pemanfaatan teknologi tepat guna pembuatan bakso ayam petelur afkir pada ibu-ibu PKK lingkungan 8 kelurahan malalayang dua Kota Manado. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 14(3).
- Suryanto, E., Rusman, E. Triyannanto, R. O. Sujarwanta, and K. D. Rahmania. 2022. Effect of packaging type on the physical dan sensorial qualities beef fried meatballs during storage at ambient temperature. *Asian Journal of Applied Science*. 10(2): 186-191.
- Susianti, S., U. Amalia, dan L. Rianingsih. 2020. Penambahan gum arab dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kandungan senyawa volatil bubuk rusip ikan teri (*stolephorus sp.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 2(1): 10-19.
- Thamrin, M., M. N. Ibrahim, dan Suwarjoyowirayatno. 2018. Kajian kualitas sensori dan proksimat kerupuk dengan proporsi daging kalandue (*polymesoda erosa*) dan tepung tapioka yang berbeda. *J. Fish Protech*. 1(2): 113-123.

- Thohari, I., M. C. Padaga, and P. P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press.
- Triwitono, P., Y. Marsono, A. Murdiati, dan D. W. Marseno. 2017. Isolasi dan karakterisasi sifat pati kacang hijau (*vigna radiata* L.) beberapa varietas lokal Indonesia. *Agritech*. 37(2): 192-198.
- Tumbel, N. 2017. Pengaruh suhu dan waktu penggorengan terhadap mutu keripik nanas menggunakan penggoreng vakum. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 9(1): 9-22.
- Uller, M. E., M. F. Sumual, dan E. Nurali. 2017. Karakteristik fisikokimia kue semprong dari campuran tepung pisang goroho (*musa acuminata*, L) dan tepung sagu (*metroxylon sagu*, *rottb*). In *Cocos*. 1(5).
- Wahyuni, D. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan*. 36(3): 181-192.
- Wahyuni, N. N., L. Rianingsih, dan Romadhon. 2021. Pengaruh pengemasan vakum dan non vakum terhadap kualitas bekasam instan ikan mas (*cyprinus carpio*) selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 3(1): 26-33.
- Widati, A. S., E. S. Widyastuti, R. Rulita, dan M. S. Zenny. 2011. Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap kualitas keripik bakso daging ayam dengan metode penggorengan vakum. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 21(2): 11-27.
- Wirawan, Y., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2016. Pengaruh penambahan pati biji durian (*durio zibethinus murr*) terhadap kualitas kimia dan organoleptik bakso ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 11(1): 52-57.
- ZA, N. M., S. Sufiat, dan R. Kamal. 2019. Daya terima konsumen terhadap citarasa es krim buah kawista (*limonia acidissima*). *Media Pendidikan Gizi dan Kuliner*. 8(2): 20–27.