

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, A. Afrila, dan W. I. Adhi. 2007. Pengaruh jenis daging dan tingkat penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap kualitas bakso. *Buana Sains*. 7(2): 139-144.
- Andari, G. dan Nurliah. 2020. Daya terima pempek terhadap berbagai bahan dasar daging. *Musamus Journal of Agribusiness*. 3(1): 53-59.
- 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.
- Ayu, D. C. dan S. S. Yuwuno. 2014. Pengaruh suhu blansing dan lama perendaman terhadap sifat fisik kimia tepung kimpul. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2): 110-120.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Bakso. Standar Nasional Indonesia. SNI-3818-2014. Jakarta.
- Badiun, T. M. N., S. Wahyuni, dan M. Syukri. 2020. Kajian sifat fisik tepung termodifikasi menggunakan metode *heat moisture*. *Jurnal Sains Teknologi Pangan*. 5(5): 3392-3397.
- Boudina, I., M. Delalonde, L. Koegel, I. Maraval, N. F. Chiron, R. Domningo, and E. Rondet. 2023. *Mechanical approach for the evaluation of the crispiness of food granular products*. *Journal Texture Student*. 54(5): 633-645.
- Butt, M. S., I. Pasha, M. T. Sultan, M. A. Randhawa, F. Saeed, dan W. Ahmed. 2013. *Black pepper and health claims: a comprehensive treatise*. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 53(9): 875-886.
- Choiriyah, N. A. dan L. Rahmah. 2022. Peran kulit buah naga dan jamur tiram terhadap peningkatan mineral dan mikrostruktur pada bakso ayam. *TEKNOTAN*. 16(1): 55-59.
- Dewandari, D., 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): 35-52.
- Dewi, N. R. K. dan S. B. Widjanarko. 2015. Studi porporasi tepung porang : tepung tapioka dan penambahan NaCl terhadap karakteristik fisik bakso sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 855-864.
- Firgianti, G. dan M. Suyonto. 2018. Karakterisasi fisik dan kimia ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas* L.) varietas biang untuk mendukung penyediaan bahan baku tepung ubi jalar ungu. *Prosiding Seminar Nasional*. 2(1): 104-110.

- Fitriana, N., L. Amalia, dan S. Aminah. 2024. Karakteristik kimia dan sensori bakso goreng menggunakan MDM (*Mechanically Deboned Meat*) ayam. *Jurnal Agroindustri Halal*. 10(2): 175-185.
- Gionte, F., M. Limonu, S. A. Liputo. 2022. Karakteristik dan daya terima flakes berbahan dasar tepung ubi jalar ungu yang diformulasi dengan tepung bekatul. *Journal of Food Technology*. 4(1): 34-44.
- Guntarti, A., A. Rohman, S. Martono, dan A. Yuswanto. 2017. *Authentication of wild boar meat in meatball formulation using differential scanning calorimetry and chemometrics*. *Journal of Food Pharm Science*. 5(1): 8-12.
- 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.
- Habibah, F., S. Yasni, S. Yuliani. 2018. Karakteristik fisikokimia dan fungsional pati hidrotermal ubi jalar ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 29(1): 69-76.
- Hafid, H., D. P. Suryaningsi, A. Indi, dan S. H. Ananda. 2024. Pengaruh jenis tepung terhadap kualitas organoleptik bakso goreng. *Jurnal Peternakan Unggul*. 7(1): 1-18.
- Hajrawati, M. Fadliah, Wahyuni, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3): 386-389.
- Handayani, S., Dasir, dan A. V. Yani. 2016. Mempelajari sifat fisika kimia bakso jamur dengan persentase jamur tiram putih dan tepung tapioka. *Edible*. 5(1): 1-7.
- Hapsari, D. R., A. R. Maulani, S. Aminah. 2022. Karakteristik fisik, kimia, dan sensori flakes berbasis tepung uwi ungu dengan penambahan tepung kacang kedelai. *Jurnal Agroindustri*. 8(2): 201-212.
- Hasnita, H. Husain, dan Jusniar. 2021. Pengaruh penambahan tepung biji Nangka sebagai substitusi tepung tapioka terhadap mutu bakso daging ayam. *Jurnal Ilmiah Kimia dan Pendidikan Kimia*. 22(2): 1-11.
- Hetharia, C., Y. Loppies, dan H. Handu. 2021. Sifat organoleptik bakso pada berbagai rasio perbandingan daging sapi dan babi. *Median*. 13(1): 15-23.
- 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.
- Istinganah, M., R. Rauf, E. N. Widyarningsih. 2017. Tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari campuran tepung jagung dan tepung terigu

- dengan volume air yang proporsional. *Jurnal Kesehatan*. 10(2): 83-93.
- Iswara, J. A., E. Julianti, dan M. Nurminah. 2019. Karakteristik tekstur roti manis tepung, pati, serat, dan pigmen antosianin ubi jalar ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 7(4): 12-21.
- Jaya, F., D. Amertaningtyas, dan H. Tistiana. 2013. Evaluasi mutu organoleptik mayonnaise dengan bahan dasar minyak nabati kuning dan kuning telur ayam buras. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(1): 30-34.
- Kartika, N. M. A. dan Alimuddin. 2020. Nilai gizi dan organoleptik bakso daging ayam yang ditambahkan tepung kacang koro pedang. *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan*. 6(2): 232-240.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, A. S. D. Pamungkas, I. 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. *Sains Peternakan*. 18(1): 66-72.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2019. Evaluasi kualitas organoleptik mayonnaise berbahan dasar kuning telur yang mendapatkan suplementasi tepung purslane. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 7(2): 81-87.
- Kartikawati, M. dan H. Purnomo. 2019. *Improving meatball quality using different varieties of rice bran as natural antioxidant*. *Food Research*. 3(1): 79-85.
- Kusnandar, K., Harisudin, M., Qonita, R. A., dan Riptanti, E. W. 2021. Perbaikan kemasan kripik basreng untuk meningkatkan perluasan pasar pada UKM Suki. *Minda Baharu*. 5(2): 144-154.
- Lamadjido, S. R., Umrah, dan Jamaluddin. 2019. *Formulation and analysis of nutritional value of square meatballs from white oyster mushroom (Pleurotus ostreatus)*. *Galenika Journal of Pharmacy*. 5(2): 166-174.
- Manan, A., dan Pratiwi, H. C. 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.
- Mandiri, R. T., Purnamayati, L., dan Fahmi, A. S. 2022. Karakteristik Cone Es Krim Berbasis Tepung Cangkang Udang dengan Konsentrasi Karagenan yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2): 202-213.
- Miranti, I. P. 2010. Pengolahan jaringan untuk penelitian hewan coba. *Media Medika Muda (M3)*. (4): 1-4.

- 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.
- Nintami, A. L., dan N. Rustnti. 2012. Kadar serat, aktivitas antioksidan, amilosa, dan uji kesukaan mi basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu bagi penderita diabetes miletus tipe 2. *Journal Of Nutrition College*. 1(1): 382-387.
- Nugroho, H. C., Amalia, U., dan Rianingsih, L. 2019. Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Rucuh dengan Penambahan Transglutaminase pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2): 47-55.
- Nugroho, P., B. Dwiloka, H. Rizqiaty. 2018. Rendemen, nilai pH, tekstur, dan aktivitas antioksidan keju segar dengan bahan pengasam ekstrak bunga rosella ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1): 33-39.
- Nuraenah, N., Deviarni, I. M., dan Fitriyani, E. 2022. Karakteristik Snack Esktrusi dengan Penambahan Grit Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Galung Tropika*, 11(1): 31-44.
- Oktavia, A. D., N. Idiawati, dan L. Destiarti. 2013. Studi awal pemisahan amilosa dan amilopektin pati ubi jalar dengan variasi konsentrasi n-butanol. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 2(3): 153-156.
- Permata, M. I., Y. B. Pramono, dan Nurwantoro. 2023. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batats*) terhadap sifat kimia, fisika, dan hedonik bagelen. *Jurnal Teknologi Pangan*. 7(2): 48-55.
- Prasonto, D., E. Riyanti, dan M. Gartika. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih. *Dental Journal*. 4(2): 122-128.
- Pratiwi, A. D., S. Nurdjanah, dan T. P. Utomo. 2020. Pengaruh suhu dan lama pemanasan saat proses blansing terhadap sifat kimia, fisikokimia, dan fisik tepung ubi kayu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 17(2): 117-125.
- Prayitno, A.H., E. Suryanto, Rusman, Setiyono, dan Jamhari. 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*. 653-663.
- Putri, R. D., W. Hersoelistyorini, dan Nurhidayah. 2019. Kadar amilosa, tingkat kekerasan, dan sifat sensori stick dengan substitusi tepung gadung. *Prosiding Seminar Nasional*. 2: 148-158.
- Raghavendra, S. N., A. Patricia, N. N. Hampana, and D. Mahalakshmi. 2022. *Effect of fats and oils on different properties of flours used in bakery products: a review*. *Journal of Nutrition and Food Sciences*. 12(1): 353- 360.

- Rahman, M. M., Gu, Y. T., Karim, M. A. 2018. Development of Realistic Food Microstructure Consedering the Structural Heterogenity of Cells and Intercellular Space. *Food Structure*. 15: 9-16.
- Riptanti, E. W., Kusnandar, I. Khomah, dan A. Qonita. 2022. *The application of appropriate technology for basreng crackers dough mixer machine for home industry development*. *Journal of Community Empowering and Service*. 6(1): 62-70.
- Romans, J.R., W. J. Costello, C. W. Carlson, M. L. Greaser, and K. W. Jones. 1994. *The Meat We Eat*. 13th ed. Danville: Interstate Publishers Inc.
- Rosanna, Y. Octora, A. B. Ahza, dan D. Syah. 2015. Prapemanasan meningkatkan kerenyahan keripik singkong dan ubi jalar ungu. *J. Teknologi dan Industri Pangan*. 26(1): 72-79.
- Rosenthal, A. J. 2010. *Texture profile analysis-how important are the parameters*. *Journal of Texture Studies*. 41(5): 672-684.
- Sari, N. P., E. Hafidah, Rizwan, dan S. Z. P. Andriyani. 2023. Perancangan desain kemasan bakso goreng (*basreng*) dengan metode *kansei engineering*. *Media Ilmiah Teknik Industri*. 22(2): 109-121.
- Santosa, I., A. M. Puspa, D. Aristianingsih, dan E. Sulistiawati. 2019. Karakteristik fisiko-kimia tepung ubi jalar ungu dengan proses perendaman menggunakan asam sitrat. *Jurnal Teknik Kimia*. 6(1): 1-5.
- Setiawati. 2016. Proporsi tepung mocaf dan tapioka dalam pembuatan kerupuk moromi sebagai makanan camilan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 23(2): 47-60.
- Shaliha, L. A., S. B. M. Abduh, dan A. Hintono. 2017. Aktivitas antioksidan, tekstur, dan kecerahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) yang dikukus pada berbagai lama waktu pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(4): 141-144.
- Siska, I., Y. L. Anggrayni, D. Kurnia, P. Anwar, dan Jiyanto. 2022. Pemanfaatan ubi jalar dalam pembuatan bakso pelangi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(1): 42-47.
- Soedirman, I., A. Siswanto, dan E. P. Habsari. 2010. Efek penambahan polivinil pirolidon terhadap disolusi tablet parasetamol. *Pharmacy*. 7(2): 106-116.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. UGM-Press.Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Stadelman, V.M., G. A. Olson, and S. S. Pasch. 1988. *Egg and Poultry Meat Processing*. Ellis Haewood Ltd.

- Suandana, I. W. E. E., N. L. P. Sriyani, dan M. Hartawan. 2016. Studi perbandingan kualitas organoleptik daging babi bali dengan daging babi landrace. *Journal of Tropical Animal Science*. 4(2): 405-418.
- Suga, K. K., N. Aini, dan R. Setyawati. 2020. Pengaruh konsentrasi STTP dan lama perendaman terhadap karakteristik pati kimpul termodifikasi ikatan silang. 14(2): 199-212.
- Sujarwanta, R.O., M. M. Beya, D. Utami, Jamhari, E. Suryanto, A. Agus, H. E. Smyth, and L. C. Hoffman. 2021. *Rice bran makes a healthy and tasty traditional indonesian goat meatball, 'bakso'*. *Foods*. 10(1940): 1-15.
- Suryanto, E., Rusman, E. Triyannanto, R. O. Sujarwanta, dan 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.
- Susanty, A., D. Adji, dan M. Tafsir. 2021. Analisis Kualitas Daging Ayam Broiler Asal Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional di Kota Medan Sumatera Utara. *Jurnal Sains Veteriner*. 39(3): 224-232.
- Syahbanu, F., F. I. Napitupulu, S. Septiana, N. F. Aliyah. 2023. Struktur pati beras (*Oryza sativa* L.) dan mekanisme perubahannya pada fenomena gelatinisasi dan retrogradasi. *Agrointek*. 17(4): 755-767.
- Syamillah, N. Novidahlia, dan L. Amalia. 2016. Formulasi keiripik simulasi ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) *Jurnal Pertanian*. 7(1): 35-43.
- Triyannanto, E., R. O. Sujarwanta, Jamhari, Rusman, R. F. Indrajaya, dan E. Suryanto. 2021. *The effect of additional leaving agent on physical and sensorial qualities of fried beef meatballs*. *Biological Science Research*. 18: 198-201.
- Tunick, M. H., C. I. Onwulata, A. E. Thomas, J. G. Phillips, and P. H. Cooke. 2013. *Critical evaluation of crispy and crunchy textures*. *International Journal of Food Properties*. 16: 949-963.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi *filler* tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin peternakan*. 36(3): 181-192.
- Wenzhao L., L. Guangpeng, S. Baoling, ad T. Xianglei. 2013. *Effect of sodium stearoyl and the microstructure of dough*. *Advance Journal of Food Science and Technology*. 5(6): 682-687.

- Widawati, L., N. Firnando, M. Sari, dan Darius. 2020. Karakteristik mutu bakso belut (*Monopterus albus*) dengan variasi substitusi tempe. *Agritepa*. 7(1): 70-79.
- Winarno, F.G. dan T.S. Rahayu. 1994. Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Yuanita, I. dan L. Silitonga. 2014. Sifat kimia dan palatabilitas nugget ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 3(1): 1-5.
- Yuliansar, Ridwan, dan Hermawati. 2020. Karakterisasi pati ubi jalar putih, orange, dan ungu. *Saintis*. 1(2): 1-13.