

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K., 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.
- Alamsyah, Y. 2008. *Nugget*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta,
- Anef, H. S, Y. B. Pramono, dan V. P. Bantoro. 2012. Pengaruh edible coating dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air, dan aktivitas air bakso sapi selama masa penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*. 102(1): 205-249.
- Ardhianto, R., L. D. Mahfudz, dan E. Suprijatna. 2016. Pengaruh penggunaan tepung Rumput Laut (*Gracilaria verrucosa*) terfermentasi dalam ransum ayam broiler terhadap berat dan ukuran tulang femur, tibia dan tarsometatarsus (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan dan Pertanian Undip).
- Arief, R. W., D. R. Mustikawati, and R. Asnawi. 2023. Alteration of the content of piperine and essential oil from black pepper and white pepper after a year storage. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 1172(1): 222-243.
- Ayu, I. M. H. 2018. Pengaruh variasi penambahan jantung pisang (*Misa paradisiaca*) terhadap mutu fisik dan mutu kimia bakso ikan lele (*Clarias gariepinus*). Skripsi. Politeknik Kesehatan Medan.
- Ayucitra, A., N. Indraswati., G. Francisco, dan A. Yudha. 2013. Potensi senyawa fenolik bahan alam sebagai antioksidan alami minyak goreng nabati. *Jurnal Widya Teknik* 10(1) : 1-10.
- Badan Standar Nasional. SNI 01-3818-2014 tentang Bakso Daging.
- Bakara, V. F. S., T. Muhammad Tahsin, dan Hasnudi. 2014. Analisis bakteri *salmonella* sp. pada daging ayam potong yang dipasarkan pada pasar tradisional dan pasar modern di Kota Medan. *J. Peternakan Intergratif* 3(1): 71-83.
- Cahyadi W. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara Jakarta
- Cahyaningati O. dan T. D. Sulistiyani. 2020. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera Lamk*) terhadap kadar B-karoten dan organoleptik bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). *Journal of Fisheries and Marine Research* 4(3): 345-351.
- Cahyono, A. 2013. Kadar protein dan uji organoleptik bakso berbahan dasar komposisi daging sapi dan jamur merang (*Volvariella volvaceae*) yang berbeda. Naskah Publikasi, Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Cahyono, B. 2009. *Buku terlengkap sukses bertanam buah naga*.

Pustaka Mina.

- Cato, L. D. Rosyidi, dan I. Thohari. 2015. Pengaruh substitusi tepung porang (*Amorpollus oncohpilus*) pada tepung tapioka terhadap kadar air, protein, lemak, rasa, dan tekstur nugget ayam. *Jurnal Ternak Tropika* 16(1): 15-23.
- 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. *Animal Agriculture Journal* 2(1): 97-104.
- Dalimartha, S., dan M. Soedibyo. 1999. Awet muda dengan tumbuhan obat dan diet suplemen. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Daud, A., Suriati, dan Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar thermogravimetri. *Jurnal Lutjanus* 24(2): 11-16.
- Elfita, L., 2014. Analysis on Protein Profile and Amino acid of Edible Bird's Nest (*Collocalia fuchiphaga*) from Painan. *Jurnal Sains Farmasi dan Klinis*. 1(1): 27-37.
- Emil, S., 2011. Untung Berlipat dari Bisnis Buah Naga Unggul. Yogyakarta: Lili Publisher.
- Farikha, I. N., C. Anam, dan E. Widowati. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1): 12-18.
- Gumanti, Z., A. P. Salsabila, dan M. E. Sihombing. 2023. Pengaruh lama fermentasi terhadap mutu organoleptik pada proses pembuatan kombucha sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pengolahan Pangan* 8(1): 25-32.
- Hairunnisa, O., E. Sulistyowati, dan D. Suherman. 2016. Pemberian kecambah kacang hijau (tauge) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 11(1): 39-47.
- Hajriatun, N., R. Sofiyatin, I. K. S. Jaya, dan I. G. N. Widiata. 2017. Pengaruh penambahan tepung mocaf terhadap sifat organoleptik dan kadar air bakso jamur tiran (muram). *Jurnal Gizi Prima* 2(1): 22- 29.
- Handayani, T. dan W, lauren. 2018. Uji pH, kadar air dan mutu mikrobiologi bakso di Kota Padang. *Jurnal Katalisator* 3(1): 61-70.
- Hanifah, N., B. Dwiloka, dan Y. B. Pramono. 2020. Pengaruh berbagai metode *thawing* daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar air dan tingkat kesukaan tekstur sosis ayam. *Jurnal Teknologi Pangan* 4(2): 77-81

- Hariyanti, R., V. Y. Pamela, dan S. Kusumasari. 2021. Review Jurnal: Aktivitas antioksidan pada beberapa produk berbahan dasar kulit buah naga merah. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan Unisri* 6(1): 41-48.
- Hastuti, A., T. A. Lestari, dan Mardiah. 2021. Pemanfaatan 8 jenis rempah di bidang kosmetik, bumbu masak, makanan hingga *fragrance* dan *flavor*. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* 3(1): 9-18.
- Helilusiatiningsih, N., N. Winahyu, N. Maharani, H. Setiyadi, dan V. N. Choirina. 2023. Pelatihan teknologi pengolahan bakso ayam dan tahu bakso di program studi agribisnis uniska kediri. *Jurnal Abdiraja* 6(1): 21-26
- Hernani dan M. Raharjo. 2005. *Taman Berkhasiat Antioksidan* Cetakan 1. Penebar Swadaya Jakarta.
- Huda, M., 2018. Kualitas kimia dan sensoris bakso daging ayam dengan penambahan wortel (*Daucus carotta* L.) mentah dan matang (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Husain, D., E. J. Saleh, dan A. B. Rachman. 2022. Sifat kimiawi dan tekstur bakso ayam dengan bahan pengisi *deoscorea hispida* *denst*. *Gorontalo Journal of Equatorial Animals* 1(2): 87-92
- Ino, A., P. R. Kale, dan Y. R. Noach. 2019. Pengaruh penggunaan tepung ubi jalar ungu sebagai pengganti tepung tepung terhadap kualitas sosis daging ayam broiler. *Jurnal Peternakan* 1(1): 75-81.
- Intarapichet, K.O., W. Suksombat, and B. Maikhunthod. 2008. Chemical compositions, fatty acid, collagen and cholesterol contents of Thai hybrid native and broiler chicken meats. *The journal of poultry science* 45(1): 7-14.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris, dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan enzim transglutaminase. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan* 18(1): 73-80.
- Iwansyah. A.C dan E. Damayanthi. 2008. Pengaruh penambahan tepung ubi jalar. Natrium tripolifosfat ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) dan fibrisol terhadap mutu fisiko-kimia dan gizi protein bakso sapi. *Jurnal FMIPA Universitas Lampung* 1(2): 1-7.
- Jose, C., dan H. Y. Teruna. 2014. Total fenolik, flavonoid serta aktivitas antioksidan ekstrak N-Heksana, diklorometan dan metanol *Amaranthus spinosus* L Em5-Bawang Putih (Doctoral dissertation, Riau University).
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, I. Santoso, dan A. M. Patriadi Nuhriawangsa. 2019. Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi pakan berbasis jagung dan kedelai dengan suplementasi tepung

- Karmila, K., R. M. Jura dan V. M. Tiwow. 2018. Penentuan kadar flavonoid dan vitamin C dalam umbi bawang hutan (*Leuotherine bulbosa* (mill) urb) yang berasal dari Desa Matantimali Kabupaten Sigi. Jurnal Akademika Kimia, 7(2), pp.66-69. *purslane* (*Portulaca oleracea*). Jurnal Teknologi Pangan 12(2): 64-71.
- Kristanto, D. 2008. Buah Naga: Pembudidayaan di Pot dan di Kebun, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kurniawan, L. A., M. Sudjatinah, dan E. Y. Sani. 2021. Pengaruh substitusi daging ayam dengan jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) terhadap karakteristik bakso ayam. Jurnal Teknologi Pangan 11(2): 13-65.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalat ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai upaya diverifikasi pangan. Jurnal Pengolahan Pangan 3(1): 9-15.
- Lawrie R.A. 2006. Ilmu Daging. Edisi Kelima, Terjemahan Aminuddin Parakkasi. U.I. Press, Jakarta.
- Lufiana, B., S. Mokoolang, I. Korompot, F. Fahrullah, dan M. Amin. 2023. Penggunaan tepung porang sebagai substitusi tepung tapioka terhadap karakteristik fisik dan hedonik bakso ayam. Jurnal Peternakan Lokal 5(1): 8-15
- Ma'wa, N.R. 2024. Uji daya hambat ekstrak biji buah naga merah (*Hylocereus costaricensis* (Fac Weber) Britton and Rose) terhadap pertumbuhan *candida albicans* pada basis gigi tiruan resin akrilik polimerisasi panas. (Doctoral Dissertation, Universitas Baiturrahmah).
- Mahattanatawee, K., J. A. Manthey., G. Luzio, G., S. T. Talcott., Goodner, K. and Baldwin, E.A., 2006. Total antioxidant activity and fiber content of select Florida-grown tropical fruits. Journal of agricultural and food chemistry, 54(19), pp.7355-7363.
- Mariana, R. R., L. Hidayati, dan S. Sukopitojo. 2017. Production analysis of bakso based on the HACCP methoed to support food quality control courses. International Conference on Learning Innovation. 164(2): 228- 233.
- Marlina, L., B. Hariyanto, dan I. Muas. 2020. Pengaruh indeks panen terhadap umur simpan dan mutu buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan [Effect of Harvest Index on Shelf-Life and Quality of Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) During Storage]. Jurnal Hortikultura 30(1): 37-73.
- Maulida, R. 2011. Pengembangan produk makanan jajanan anak sekolah di kota malang berbasis tepung garut. Skripsi Program Studi Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Malang. Malang.

- Mead, G. C. 2004. Microbiological quality of poultry meat: a review. *Brazilian Journal of Poultry Science* 6(2): 135-142.
- Mega, O., 2010. Beberapa sifat fisiko kimia nikumi (Surimi-like) kerbau dengan beberapa level sukrosa sebagai antidenaturan. In *Prosiding Seminar Nasional dan Rapat Tahunan Dekan (Semirata) Bidang Ilmu Pertanian BKSPTN Wilayah Barat*. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu 2(1): 23-25.
- Meilani, F., H. Punvanti dan B. Suharno. 2014. Kandungan protein, lemak, populasi bakteri, dan sifat organoleptik pada bakso ikan Rucah dengan berbagai dosis bawang putih (*Alium sativum*). *Prosiding Mathematics and Sciences Forum* 2014. 2(2): 91-98
- Midayanto, D.N. dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): pp.259-267.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. D. Mirah. 2017. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Zootec*. 32(5): 11-17.
- Montoya, L., N. Quintero., S. Ortiz, J., Lopera, P. Millan, and A. R. Stouvenel. 2022. Inulin as a fat-reduction ingredient in pork and chicken meatballs: its effect on psychochemical characteristics and consumer perceptions. *Foods Journal* 11(8): 1066
- Muhammad, I. F., 2022. Pengaruh penambahan asap cair terhadap mutu fisik dan organoleptik bakso ikan tuna madidiang (*Thunnus albacares*) (Doctoral Dissertation, Perikanan).
- Munira, M., U. Aimanah, dan F. Fauziah. 2022. Tingkat kesukaan wafer dari tepung bayam hijau (*Amaranthus hybridus* L.) dan tepung sukun (*Artocarpus altilis*). *Gorontalo Agriculture Technology Journal* 2(1): 97-103.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Pengolahan Teknologi Hasil Ternak PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Nizori, A., N. Sihombing, dan Surhaini. 2020. Karakteristik ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan penambahan berbagai konsentrasi asam sitrat sebagai pewarna alami makanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 30(2): 228-233.
- Novianti, S., M. Wahyuni, dan Syukri. 2016. Analisis penilaian organoleptic cake brownies substitusi tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 1(1): 58-66.
- Nuramy, D. I., 2023. Proses pembuatan bakso ayam “Champ” di PT. Charoen Pokphand Indonesia–Food Division Unit Ngoro Mojokerto Jawa Timur.

- Nurnaningsih, N., R. Fadilah, dan M. Wijaya. 2020. Formulasi sosis analog sumber protein berbasis bekatul dan jamur tiram sebagai pangan fungsional (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Makassar).
- Ogbuewu, I. P., and C. A. Mbajiorgu. 2023. Black pepper (*Piper nigrum* Lam) as natural feed additive and source of beneficial nutrients and phytochemicals in chicken nutrition. *De Gruyter* 8(1): 1-12.
- Oktaviani, E.P., 2014. Kualitas dan aktivitas antioksidan minuman probiotik dengan variasi konsentrasi ekstrak buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) (Doctoral dissertation, UAJY).
- Palungkun, R, A. Budiarti. 1992. Bawang pulih dalaran rendah. PT. Penebar Swadaya. Jakarla.
- Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh pemberian buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar glukosa darah Tikus putih yang diinduksi aloksan.
- Prayitno, A. D., M. M. Ilham, dan F. Rhohman. 2023. Analisis kekuatan rangka mesin pencampur irisan bawang merah dengan tepung kapasitas 20 kilogram (Doctoral dissertation, Universitas Nusantara PGRI Kediri).
- Purwanto, A., A. Ali, dan N. Herawati. 2015. Kajian mutu gizi bakso berbasis daging sapi dan jamur merang (*Volvariella volvaceae*), *Jurnal Sagu*. 14(2): 1-8.
- Putri, W.D.R. dan K. Fibrianto. 2018. Rempah untuk pangan dan kesehatan. Universitas Brawijaya Press.
- Quedraogo, K. A. J., J. E. Aubert, C. Tribout, Y. Millogo, and G. Escadeillas. 2021. Ovalbumin as natural organic binder for stabilizing unfired earth bricks: Understanding vernacular techniques to inspire modern constructions. *Journal of Cultural Heritage* 50: 139-149.
- Rahardiyan, D. 2021. Fortifying bakso (*restructured meat product*) with potential encapsulated functional strategies a mini review. *Food Research* 5(1): 17-23.
- Rahmawati, R. P., E. Retnowati, dan R. K. Devi. 2020. Pengaruh ekstrak etanolik kulit terong belanda (*Solanum betaceum* Cav.) terhadap aktivitas antioksidan secara in vitro. *Indonesia Jurnal Farmasi* 5(2): 7-13.
- Rakhmawati, N., B. S. Amanto., dan D. Praseptiagga. 2014. Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dn fisikokimia produk flakes komposit berbahan dasar tepung tapioka, tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan tepung konjac.

- Ramadhani, W. M., I. Rukmi, dan S. N. Jannah. 2020. Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional Banyumanik Semarang. *Jurnal Biologi Tropika* 1(1): 8-16.
- Rizkayanti, A. M. Wahid, Diah dan M. R. Jura. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak air dan ekstrak etanol daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Akademika Kimia* 6(2): 125-131
- Rohdiana, D. 2001. Aktivitas daya tangkap radikal polifenol dalam daun teh. *Majalah Jurnal Indonesia* 2(2): 53-58.
- Saputra, N. S., M. Muchlisinalahuddin, dan A. Armila. 2022. Rancang bangun mesin pencetak bakso. *Jurnal Teknik Mesin* 15(2): 115-120.
- Sari, K.A., Sukamto, B. and Dwiloka, B., 2014. Efisiensi penggunaan protein pada ayam broiler dengan pemberian pakan mengandung tepung daun kayambang (*Salvinia molesta*). *Jurnal Agripet*, 14(2): 76-83.
- Satuhu, S. 1996. Pengolahan Penanganan dan Buah. Swadaya, Jakarta.
- Sinaga, A. A., Luliana, dan S., Fahrurroji, A. 2014, Uji efektivitas antioksidan losio ekstrak metanol buah naga merah (*Hylocereus Polyrrhizus* Britton dan Rose). *Jurnal Unlan* 2(1):11-19.
- SNI. 2014. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan V Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Srihari, E., F. S. Lingganingrum, D. Damaiyanti, dan N. Fanggih. 2017. Ekstrak bawang putih bubuk dengan menggunakan proses *spray drying*. *Jurnal Teknik Kimia* 9(2): 62-68.
- Suarti, B., U. R. B. Bara, and M. Fuadi. 2016. Bakso of seeds lamtoro (*Leucaena leucocephala*) with adding egg white and old boiling (The addition of egg whites and long boiling on the quality of the seed meatballs lamtoro). *Agrium: Jurnal Ilmu Pertanian* 20(1): 18-26.
- Suharyanto, S., E. Soetrisno, dan Y. Yurike. 2021. Pembuatan bakso sehat dengan penambahan buah naga merah bagi masyarakat di Desa Srikaton, Kecamatan Pondok Kelapa, Bengkulu Tengah. *Indonesian Journal of Community Empowerment and Service (ICOMES)* 1(1): 35-40.
- Sulastri, Y., M. A. Zaini, Z. Zainuri, R. Widayarsi, R. Nofrida, dan N. Rahayu. 2019. Peningkatan pemahaman tentang mutu dan keamanan makanan/jajanan bagi Siswa SD di Mataram. *Prosiding Pepadu* 1(1): 401-407.

- Taha, S.R., A. H. Amu, dan U. A. Rokhayati. 2023. Substitusi tepung nutrijel pada bakso ceker ayam broiler sebagai bahan pengenyal. In Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa 2(2): 179-185.
- Talibo, M. A., D. B. J. Rumondor, R. Tinangon, dan I. Wahyuni. 2023. Pengaruh penambahan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap intensitas warna dan organoleptik sosis ayam. ZOOTEK. 43(2): 177-186.
- Tambunan, R.D. 2009. Meat tenderness factor affecting. Research Center for Agricultural Technology Lampung, Bandar Lampung. Indonesia.
- Turilah, N. H., I. W. Sudarsana, dan D. Lusiyanti. 2020. Merancang alat pendeteksi boraks pada bakso menggunakan metode logika *fuzzy* berdasarkan sensor warna dan led (*Light Emitting Diode*) berbasis android. Jurnal Ilmiah Matematika dan Terapan 17(2): 191-201.
- Umayah, E. U dan M. H, Amrun. 2007. Uji aktivitas antioksidan ekstrak buah naga (*Hylocereus undatus* (Haw.) Bntt. & Rose). Jurnal Ilmu Dasar 8(1): 83-90.
- Utami, W., E. Mardawati, dan S. H. Putri. 2020. Pengujian aktivitas antioksidan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai masker gel peel off. Jurnal Industri Pertanian. 2(1): 12-17.
- Wahdaningsih, S., E. P. Setyowati, dan S. Wahyono. 2011. Aktivitas penangkap radikal bebas dari Balang Pakis (*Alsophila glauca* J.Sm). Majalah Obat Tradisional 16 (3): 156-160.
- Wibowo, P.D.K. 2013. Variasi karaginan (*Eucheuma cottonii* Doty) pada proses pembuatan bakso daging sapi dengan bahan pengawet tanin dari pisang kluthuk (Doctoral dissertation, UAJY).
- Wibowo, S. 2009. Membuat Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widati, A.S., E. S. Widyastuti, Rulita dan M. S. Zenny. 2011. Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap kualitas keripik bakso daging ayam dengan metode penggorengan vakum. Jurnal Ilmu-limu Peternakan 21(2):11-27.
- Widjaya, C.H. 2003. Peran antioksidan terhadap kesehatan tubuh, healthy choice. Edisi IV.
- Winarno F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti S., U, Sarofa, dan D. Anggrahini. 2008. Ekstraksi dan stabilitas warna ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.,) sebagai pewarna alami. Jurnal Teknik Kimia 3(1): 207-214

- Wu, L.C., Hsu, H.W., Chen, Y.C., Chiu, C.C., Lin, Y.I. and Ho, J.A.A., 2006. Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya. *Food chemistry*, 95(2), pp.319-327.
- Wu. J. J., C. L. Kastner, M. C. Hunt, D. H. Kropf, and D. M. Allen. 2011. Nutritional effects on beef collagen characteristics and palatability. *Journal of Animal Science* 53(5): 1256-1261.
- Yudiastuti, S. O. N., A. Wahyono, T. Budiati, dan M. D. Arsiwi. 2023. Metode produksi bakso nabati *Eucheuma cottonii*. Penerbit NEM. Pekalongan.
- Yuliana, N., Y. B. Pramono, dan A. Hintono 2013. Kadar lemak, kekenyalan, dan cita rasa nugget ayam yang disubstitusi dengan hati ayam broiler. *Animal Agriculture Journal* 2(1): 19-23.
- Yulita, A.C., 2013. Pembuatan sari buah belimbing manis (*Averrhoa carambola Linn*) dengan memanfaatkan kerusakan sel akibat metode pembekuan lambat dan thawing. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Yuyun, A. 2007. Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso. AgroMedia.
- Zulkarnain, N.A. 2014. Studi Pembuatan Bakso Instan dari Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Skripsi. Progam Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Zuriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan* 8(2): 49-57