

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, Kgs., A. Afrila, dan W. I. Adhi. 2007. Pengaruh jenis daging dan tingkat penambahan tepung tapioca yang berbeda terhadap kualitas bakso. *Buana Sains*. 7(2) : 139-144.
- Ariani, D. A., F. Hamzah, dan R. Efendi. 2014. Kombinasi tepung tapioka dengan pati sagu terhadap mutu bakso jantung pisang. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*. 1(1) : 1-9.
- Astuti, R. 2005. Kualitas Fisik dan Organoleptik *Nugget* Kelinci dengan Proporsi *Filler* Tepung Terigu Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Bayhaqi, A. Dan A. Bahar. 2017. Pengaruh substitusi tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan penambahan puree wortel (*Daucus carota* L.) terhadap hasil jadi pizza. *Jurnal Tata Boga*. 6(1) : 1-7.
- Chakim, L., B. Dwiloka, dan 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.
- Damoran, S. and Paraf, A. 1997. *Food Protein and Their Applications*. Marcel Dekker. New York
- Falahudin, A., R. Samanjaya, dan T. Rustandi. 2020. Uji organoleptik bakso berbahan baku daging sapi yang disubstitusi daging domba. *AGRIVET*. 8(1) : 33-37.
- Fasya, F. D.. 2015. Pengaruh Inovasi Produk Muffin Berbasis Tepung Mocaf terhadap Minat Beli Konsumen di Kota Bandung. Skripsi. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum Sains dan Teknologi*. 1(1) : 39-45.
- Fitriadenti, M. J. 2011. Kualitas fisik dan sensoris *chicken nugget* dengan substitusi *filler* tepung mocaf (*Modified cassava flour*). Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Hafid, H., F. Nasiu, Nita, Nuraini, dan L. O. A. Sani. 2021. Daya ikat air, kekenyalan, dan rendemen bakso ayam menggunakan bahan agar komersil dengan level berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 8(1) : 37-42.
- Haliza, W., S. I. Kailaku, dan S. Yuliani. 2012. Penggunaan mixture response surface methodology pada optimasi formula brownies bebrbasis tepung talas banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch)

sebagai alternatif pangan sumber serat. Jurnal Pascapanen. 9(2) : 96-106.

- Hashemi, A., dan A. Jafarpour. 2016. Rheological and microstructural properties of beef sausage batter formulated with fish fillet mince. *Journal of Food Science Technology*. 53(1) : 601-610.
- Hidayati, F. 2016. Pengaruh perendaman larutan ketumbar terhadap kadar protein dan karakteristik ikan mujair panggang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*. 1(1) : 47-54.
- Hikmatulloh, E., E. Lasmanawati, dan T. Setiawati. 2017. Manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada pengolahan makanan Indonesia siswa SMKN 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. 6(1) : 42-50.
- Huang SC, Shiau CY, Liu TE, Chu CL, and Hwang DF. 2005. Effects of Rice Bran on Sensory and Physico-Chemical Properties of Emulsified Pork Meatballs. *J of Meat Sci* 70(5) : 613-619.
- Husain, D., E. J. Saleh, dan A. B. Rachman. 2022. Sifat kimiawi dan tekstur bakso ayam dengan bahan pengisi *deoscorea hispida* dens. *Gorontalo Journal of Equatorial Animals*. 1(2) : 87-92.
- 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 teknoogi hasil pertanian*. 5(2) : 106-116.
- 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 (*Portulaca oleraceae*). *Sains Peternakan*. 18(1) : 66-72.
- Kasri, D. T. 2022. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dengan level yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso daging broiler. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Kewilaa, A. I., Y. S. Ondho, dan E. T. Setiatin. 2013. Pengaruh berbagai jenis pengencer air kelapa muda dengan penambahan kuning telur yang berbeda terhadap kualitas spermatozoa semen cair domba ekor tipis (det). *Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman*. 3(1): 41-45.
- Komariah, N. Ulupi, dan Y. Fatriani. 2004. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso sapi. *Buletin Peternakan*. 28(2) : 80-86.

- Kusumanegara, A. I. 2011. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol *nugget* ampela dengan imbang *filler* tepung mocaf yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari, dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol *nugget* ampela dengan imbang *filler* tepung mocaf yang berbeda. Buletin Peternakan. 36(1) : 19-24.
- Maharja, L. M. 2008. Penggunaan campuran tepung tapioca dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Mastuti, T. S. dan M. Adrian. 2021. Karakteristik nugget tahu dengan penambahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan perbedaan jenis minyak untuk menggoreng. Jurnal Sains dan Teknologi. 5(1): 39-57.
- Melia, S., I. Juliyarsi, dan A. Rosya. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. Jurnal Peternakan. 7(2) : 62-69.
- 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 Zootehnik. 32(5) : 1-13.
- Moulia, M. N., R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum, dan N. E. Suyatma. 2018. Antimikrobia ekstrak bawang putih. PANGAN. 27(1) : 55-66.
- Nugraheni, M., T. H. W. Handayani, dan A. Utama. 2015. Pengembangan mocaf (*modified cassava flour*) untuk peningkatan diversifikasi pangan dan ekonomi pasca erupsi Merapi. Inotek. 19(1) : 52-69.
- Nurhidayat, H., Sudjatinah, dan C. H. Wibowo. 2018. Rasio daging dengan tepung mocaf (*modified cassava flour*) terhadap sifat kimia dan organoleptik pada sosis ikan lele. Jurnal Mahasiswa, *Food Technology and Agricultural Product*. Universitas Semarang.
- Pratama, A., K. Suradi, R. L. Balia, H. Chairunnisa, H. A. W. Lengkey, D. S. Sutardjo, L. Suryaningsih, J. Gumilar, E. Wulandari, dan W. S. Putranto. 2015. Evaluasi karakteristik sifat fisik karkas ayam broiler berdasarkan bobot badan hidup. Jurnal Ilmu Ternak. 15(2) : 61-64.
- Putri, N. A., H. Herlina, dan A. Subagio. 2018. Karakteristik mocaf (*modified cassava flour*) berdasarkan metode penggilingan dan lama fermentasi. Jurnal Agroteknologi. 12(1) : 79-89.
- Rohmadilwa, I., L. Windyasmara, dan S. Sukaryani. 2021. Effect of chicken meatball shelf life with the addition of *chitosan* to chemical quality. Bantara Journal of Animal Science. 3(1) : 9-15.

- 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.
- Santriyono, M. Jurhadi, dan Nurhaeda. 2018. Kandungan kadar garam dan susut masak bakso daging ayam broiler pada penambahan putih telur sebagai bahan pengental pada konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Bionature*. 19(2) : 134-135.
- Sari, H. A., dan S. B. Widjanarko. 2015. Karakteristik kimia bakso sapi (kajian tepung tapioka : tepung porang dan penambahan NaCl). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3) : 784-792.
- Sepang, E. E., C. K. M. Palar, M. Sompie, dan G. D. G. Rembet. 2018. Pengaruh penggunaan *filler* yang berbeda terhadap nilai pH, kadar air, citarasa dan kekenyalan bakso daging sapi. *Zootec*. 38(2) : 388-395.
- Shaliha, L. A., Abduh, S. B. M., Hintono, A. 2017. Aktivitas antioksidan, tekstur, dan kecerahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) yang dikukus pada berbagai lama waktu pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6:4, 141-160.
- Sipahutar, Y. H., H. A. Alhadi, A. A. Arridho, M. C. Asyurah, K. Kilang, dan N. Azmina. 2021. The addition of *Gracilaria sp* powder on the characteristics of selected product tilapia (*Oreochromis niloticus*) meatballs. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*, 4 (1): 21-29.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan*. 15(1) : 1-7.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Tepung Mokaf. Badan Standardisasi Nasional.
- Sulistyo, S. 2008. Karakteristik Fisik, Sensoris, dan Mikrostruktur Bakso dengan Jenis Daging dan *Filler* yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sunarya, I., dan W. L. Puspita. 2018. Perbandingan daya terima makanan serta faktor-faktor yang mempengaruhi pada sistem penyelenggaraan makanan swakelola dan *outsourcing*. *Pontianak Nutrition Journal*. 1(2) : 74-77.

- Swarno, G. 2015. Kualitas Fisik (pH, WHC, Susut Masak, Tekstur) dan Organoleptik Bakso Daging Kalkun. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Szczesniak, A. S. 2002. Texture is a sensory property. *Food Quality and Preference*. 13(2002) : 215-225.
- Tantalu, L., A. Rahmawati, A. I. Setiyawan, P. Sasongko, K. Ahmadi, W. Mushollaeni, B. Santoso, dan Wirawan. 2017. *Rekayasa Pengolahan Produk Agroindustri*. Media Nusa Creative. Malang.
- Tjokrodikoesomo, P. S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT Gramedia. Jakarta
- Wahyuni, D., R. Priyanto, dan H. Nuraini. 2018. Kualitas fisik dan sensoris daging sapi brahman cross yang diberi pakan limbah nanas sebagai sumber serat. *Jurnal Pertanian*. 9(2): 99-107.
- Wibawati, J. M. W., M. Meihu, Q. Ning, A. Hintono, dan Y. B. Pramono. 2016. Studi karakteristik fisik telur asin dengan asap cair. *Prosiding Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan II*. Semarang.
- Winarno, F. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Yani, A. V., dan M. Akbar. 2018. Pembuatan tepung mocaf (*modified cassava flour*) dengan berbagai varietas ubi kayu dan lama fermentasi. *Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*. 7(1) : 40-48.
- Yustina, I., A. N. Ericha, dan Aristwatul. 2012. Pengaruh penambahan aneka rempah terhadap sifat fisik dan kesukaan meat analog protein kecambah kacang tunggak (*Vigna unguiculata*). *Jurnal Rekapangan*. 7(2) : 151-166.
- Yuwono, S., K. Febrianto, dan N. S. Dewi. 2013. Pembuatan beras tiruan berbasis *modified cassava flour* (mocaf): kajian proporsi mocaf : tepung beras dan penambahan tepung porang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(3) : 175-182.