

DAFTAR PUSTAKA

- Afid, M. D., & Nurmasitoh, T. 2016. Efek konsumsi daging kambing terhadap tekanan darah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(185-90).
- Alam, N., Saleh, M. S., Haryadi, and Santoso, U. 2007. "Sifat Fisiko Kimia dan Sensoris Instant Starch Noodle (ISN) Pati Aren Pada Berbagai Cara Pembuatan." *Journal Agroland* 14(14): 269-274.
- ANS. 2007. *Tanaman Obat Tradisional*. Kanisius. Yogyakarta.
- Arief, H. S., Pramono, Y. B., & Bintoro, V. P. 2012. Pengaruh edible coating dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air dan aktivitas air bakso sapi selama masa penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 100-108.
- Armansyah, A., Ratulangi, F. S., & Rembet, G. D. 2017. Pengaruh penggunaan bubuk jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) terhadap sifat organoleptik bakso daging kambing. *Zootec*, 38(1), 93-101.
- Asrianto, A. 2015. Nilai gizi dan kandungan kolesterol daging kambing lokal jantan yang diberi pakan berbasis kulit buah kakao fermentasi (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- Birk, T., Gronlund, A.C., Christensen, B.B., Knochel, S., Lohse, K., & Rosenquist, H. 2010. Effect of organic acids and marination ingredients on the survival of *Campylobacter jejuni* on meat. *J. Food Protect.* 73(2): 258 – 265.
- Brewer, S. 2010. Technological Quality of Meat for Processing. In *Handbook of Meat Processing*, F. Toldrá (Ed.).
- Cahyani, H.N. 2018. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap Total Bakteri *Staphylococcus Aureus*, *Escherichia Coli*, *Salmonella* Sp., dan Kadar Protein pada Daging Ayam. Skripsi. UIN Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Cahyono, B. 1998. *Beternak domba dan kambing – cara meningkatkan bobot dan analisis kelayakan usaha*. Kanisius : Yogyakarta
- Chalistya, V. D., Nuraeni, N., Qohar, A. F., & Fajri, A. 2023. Sifat fisik dan sensorik bakso yang dibuat dari daging kelinci yang berbeda. *Jurnal Program Studi Peternakan, Universitas Ma'arif Nahdlatul Ulama Kebumen*, 3(1), 1-10. E-ISSN: 2607-9361.

- Efendi, A., Napirah, A., & Hafid, H. 2020. Rendemen, Daya Ikat Air dan Kekenyalan Bakso Ayam dengan Gelatin sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 2(3), 333-337.
- Fitriyani, E., Nuraenah, N., & Nofreena, A. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan filler pembentuk tekstur bakso ikan. *Jurnal Galung Tropika*, 6(1), 19-32.
- Hastuti dan Suparman. 2018. Sifat Kimia Abon Daging Kambing Peranakan Ettawa (PE) dengan Lama Penggorengan Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 5(3): 73 - 78.
- Hayati, R, Marlia, A, dan Rosita, F. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal Florstek*, 66-75
- Herlambang, F. P., Lastriyanto, A., & Ahma, A. M. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(3), 253-258.
- Hetharia, C., Loppies, Y., & Handu, H. 2021. Sifat organoleptik bakso pada berbagai rasio perbandingan daging sapi dan babi. *Median*, 13(1), 15-23.
- Huff-Lonergan, E. & Lonergan, S. M. 2005. Mechanisms of water-holding capacity of meat: The role of postmortem biochemical and structural changes. *Meat Science*, 71(1), 194-204.
- Indiarto, R., B. Nurhadi., dan E. Subroto. 2012. Study of characteristics texture (texture profile analysis) and organoleptic smoked chicken based on liquid smoke technology from coconut shell. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-116.
- Insan, R. R., Faridah, A., Yulastri, A., & Holinesti, R. 2019. Using belimbing wuluh (*averrhoa bilimbi* L.) as a functional food processing product. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(1), 47-55.
- Kim, H. K., Kim, J., Lee, G., Kim, J., Choe, H., Kim, Y., and Yoon, C. 2015. "Quality evaluation of chicken nugget formulated with various contents of chicken skin and wheat fiber mixture." *Korean Journal for Food Science of Animal* 35(1): 19-26.
- Komala, R., & Shuhada, F. A. 2022. Test of consumer's favorite level of beef, goat and chicken meatballs. *Journal of Sciencetech Research and Development*, 4(2), 1-10. P-ISSN: 2715-6974, E-ISSN: 2715-5846
- Konuti, R., Ratulangi, F. S., Rompis, J. E. G., & Rumondo, D. B. J. 2018. Pengaruh penggunaan perasan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* S.)

- terhadap mutu organoleptik sate daging kambing. *Jurnal Zootek*, 38(1), 114-122. ISSN 0852-2626.
- Korah, A. R., Assa, J. R., & Koapaha, T. 2019. Pemanfaatan Asap Cair Arang Tempurung Sebagai Bahan Pengawet Pada Bakso Ikan Tuna. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2).
- Korois, A., Syafie, Y., & Lestari, S. 2023. Kualitas fisik dan sensoris bakso daging sapi dengan substitusi kacang tanah (*Arachis hypogaea* L) khas Maluku Utara. Dalam *Prosiding Seminar Nasional* (Vol. 3, No. 1, hlm. 1-10).
- Kunaepah, U., & Muis, A. A. 2016. Penggunaan Chitosan Dan Sodium Tri Poliphospat Pada Jajanan Bakso. *Media Informasi*, 12(2), 70-76.
- Lapase, O. A. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *Students e-Journal*, 5(4).
- Latoch, Agnieszka, Czarniecka-Skubina, Ewa, and Moczowska-Wyrwisz, Małgorzata. 2023. "Marinades Based on Natural Ingredients as a Way to Improve the Quality and Shelf Life of Meat: A Review." *Foods* 12 (19): 3638.
- Malekian, F., M. Khachaturyan, M. S. Gebrelul, and J. F. Henson. 2014. Composition and Fatty Acid Profile of Goat Meat Sausages with Added Rice Bran. *International Journal of Food Science* . 14(1): 1 - 8.
- Melia, S., Juliyarsi, I., & Rosya, A. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal peternakan*, 7(2), 62-69.
- Ovelando, R., Mutiara, A., & Azhari, H. S. 2013. Fermentasi buah markisa (*Passiflora*) menjadi asam sitrat. *Jurnal Teknik Kimia*, 19(3), 15-21.
- Patriani, P., & Hafid, H. (2023). Efektivitas marinasi menggunakan jus buah asam sihala (*Etlingera elatior*) terhadap kualitas fisik dan mikrobiologis daging ayam afkir. *Jurnal Galung Tropika*, 12(1), 119-128. <https://doi.org/10.31850/jgt.v12i1.1092>
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. 2018. Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42.

- Pramono. 2002. *Penanganan dan Pengolahan Daging*. PT. Balai Pustaka. Jakarta.
- Pramuditya, V., & Yuwono, T. 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.
- Pratiwi, Y. S., H. Munarko, I. Defri, A.A. Akbar, & N. Shoukat. 2022. Penambahan tepung ikan teri (*Stolephorus* spp) dan penggunaan pengental dalam pengaruh kadar mineral mikro pada bakso ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Amerta Nutrition*, 6(1), 82-90.
- Primadini, V., Vatria, B., & Novalina, K. 2021. Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku dan Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila. *Manfish Journal*, 2(2), 8-15.
- Purwaningsih, E. 2007. *Multiguna belimbing wuluh*. Ganeca Exact.
- Rahmah, L., & Choiriyah, N. A. 2021. Peningkatan Nilai Gizi dan Sifat Fisik Bakso Ayam dengan Substitusi Kulit Buah Naga dan Jamur Tiram. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 125-132.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylen. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 13(6), 309-315.
- Ross, AS. 2006. *Instrumental Measurement of Physical Properties of Cooked Asian Wheat Fluor Noodles*. Cereal Chem
- Sapbtia, Rahayu, T. R., & Nugraheni, M. A. 2023. Pengaruh lama perendaman daging kambing dengan kombinasi larutan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) dan daun pepaya (*Carica papaya* L) terhadap kualitas fisik dan organoleptik. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 127-140.
- Sari, T. V., & Patriani, P. 2021. The Effect of *Garcinia Atroviridis* Extract on Water Content, pH and Cooking Loss Value of Rejected Laying Hens Meat. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 782, 1-5.
- Setyaningsih, D, Apriyantono, A, dan Sari, MP. 2010. *Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor
- Setyawati, T., & Wahyu Utami, E. T. 2024. Penelitian efek perbedaan taraf marinasi ekstrak kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap susut masak dan organoleptik daging kambing. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 27(1), 87-101.

- Sidik, W. D. 2013. Pengaruh substitusi jamur kuping putih dan jenis pati terhadap kualitas bakso sapi dengan isian saus. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(2), 63-71.
- SNI. 2014. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging . Cetakan Ke - 4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Syam, J., Irmawaty, & Kasim, K. 2019. Substitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis* [Parkinson.] Fosber) sebagai filler-binder dalam bakso daging sapi. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, 5(1), 12-20.
- Taha, S., & Laya, N. K. 2022. Penggunaan tiga jenis daging terhadap nilai kandungan lemak, protein dan organoleptik ilabulo. *Gorontalo Journal of Equatorial Animals*, 1(1).
- Tamal, M. A., & Prabandari, A. 2013. Pengaruh Ekstrak Bawang putih dan Formalin Dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Salmonella* pada Bakso Sapi pada Lama Penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Pertanian Terpadu*, 1(1), 15-27.
- Taran, S. Y., Ballo, V. J., & Sinlae, M. 2015. Pengaruh pemberian tepung bonggol pisang dan tepung daun kelor sebagai pengganti jagung terhadap warna, rasa dan keempukan daging ayam broiler. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 2(1), 67-74.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. UB Press. Malang.
- Tinneke, D., Milzadan, R., & Karnila, J. 2018. Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman berbeda larutan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) terhadap kandungan logam berat (Pb dan Cd) pada kijing (*Pilsbryoconcha exilis*). *Journal of Science Agricultural*, 2(1), 7-9.
- Tiven, N. C., & Simanjorang, T. M. 2020. Kualitas Bakso Daging Kambing Yang Diberi Bahan Pengenyal Alami, Sintetis Dan Terlarang. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP)* (Vol. 7, pp. 41-49).
- Wahyuni, D., Yosi, F., & Muslim, G. 2019. Kualitas Sensoris Daging Kambing Yang Dimarinasi Menggunakan Larutan Mentimun (*Cuccumis Sativus*L.). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 8(1), 14-20.

- Wahyuni, D., Yosi, F., & Muslim, G. 2021. Pengaruh Larutan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) Sebagai Bahan Marinasi Terhadap Daya Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis 11(1), 55-â.
- Wiradimadja, R., Tanwiriah, W., dan Rusmana, D. 2015. Dampak penambahan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dalam pakan terhadap kinerja, karkas, dan pendapatan bersih dari biaya pakan ayam kampung. *Ziraa'ah: Majalah Ilmiah Pertanian**, 40(2), 86-91.
- Yashari, R., Nurhaedah, N., Fitriani, F., & Novieta, I. D. 2019.. Uji Organoleptik dan Nilai pH Bakso Daging Kerbau yang Ditambahkan Karagenan (*Eucheuma cottonii*). In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi* (Vol. 2, pp. 267-271).
- Yasmin, A. P., Pratama, A., & Suryaningsih, L. 2023. Pengaruh Marinasi Berbagai Konsentrasi Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Sifat Fisik (pH, Keempukan, Daya Ikat Air, dan Susut Masak) Daging Kerbau Beku. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1), 1-11.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*, 8(2).