

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2017. Analisis kadar saponin ekstrak metanol kulit batang kemiri (*Aleurites moluccana* (L) Willd) dengan metode gravimetri. Skripsi Sarjana Fakultas Kedokteran dan Ilmu Pengetahuan. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar.
- Adiandri, R. S., E. Rahayu, dan R. Rachmat. 2013. Efek pengeringan infrared terhadap perubahan mikrostruktur, sifat fisik, dan kapasitas rehidrasi bahan pangan. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian. 9(1): 33-48.
- Agustina, K. K., P. H. Sari, dan I. K. Suada. 2017. Pengaruh perendaman pada infusa daun salam terhadap kualitas dan daya tahan daging babi. Buletin Veteriner Udayana. 9(1): 34-41.
- Ali, N. M., Wadli, dan M. Hasdar. 2023. Pengaruh kombinasi bakso daging ikan lele dan daging ayam dengan penambahan enzim transglutaminase. Journal of Technology and Food Processing. 3(1): 16-24.
- Alleoni, A. C. C. 2006. Albumen protein and functional properties of gelation and foaming. Scientia Agricola. 63(3): 291-298.
- Almatsier, S. 2001. Prinsip-prinsip Dasar Ilmu Gizi. Cetakan Pertama. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Alvian, L., E. Murlida, dan S. Rohaya. 2018. Pemanfaatan tepung ampas tahu dan karagenan pada pembuatan bakso jamur merang (*Volvariella volvaceae*). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah. 3(4): 840-848.
- Amalia, R. D. Dwiyantri, dan Haitami. 2016. Daya hambat NaCl terhadap pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. Medical Laboratory Technology Journal. 2(2): 42-45.
- Amelia, R., E. Julianti, dan M. Nurminah. 2020. Pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung ubi jalar ungu dan penambahan *xanthan gum* terhadap mutu donat. Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem. 8(3): 263-274.
- Anindyajati, M. P., B. Dwiloka, dan A. N. Al-Baarri. 2022. Kekenyalan, kadar lemak, kadar protein dan mutu hedonic bakso daging kalkun (*Meleagris gallopavo*) berdasarkan potongan komersial karkas. Jurnal Teknologi Pangan. 6(2): 42-48.
- Andini, S., Yulianita, dan E. N. K. Febriani. 2023. Formulasi sediaan nanoemulgel ekstrak buah lada hitam (*Piper nigrum* L.) dengan variasi konsentrasi tween 80 dan peg 400. Majalah Farmasetika. 8(3): 250-266.

- Anggara, G., R. Nopianti, dan Herpandi. 2016. Pengaruh suhu dan lama perendaman dalam air dingin pada praperebusan terhadap kualitas bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 5(2): 134-145.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, S. Yasni, dan S. Budiyo. 1989. Petunjuk Praktikum Analisis Pangan. IPB Press. Bogor.
- Ardaningsih, D. 2021. Variasi pencampuran ikan lele (*Clarias batrachus*) dengan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) pada balerut (bakso ikan lele rumput laut) ditinjau dari takaran saji, kandungan protein dan serat pangan. Skripsi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan. Yogyakarta.
- Aritonang, S. N. 2007. Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap kualitas dan akseptabilitas bakso sapi. Jurnal Peternakan Indonesia. 12(3): 201-205.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh substitusi tahu dan jenis *binder* terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur bakso sapi. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Aserin, A. 2008. Multiple Emulsions Technology and Applications. John Wiley and Sons Inc Publication. New Jersey.
- Asikin, A. N., I. Kusumaningrum, Kartika, dan S. Diachanty. 2023. karakteristik kimia bakso ikan barakuda (*Sphyrna tiburo*) dengan penambahan karaginan. JUVENIL: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan. 4(4): 289-298.
- Asrawaty dan If'all. 2018. Formulasi berbagai bahan pengikat dan jenis ikan terhadap mutu *fish nugget*. Jurnal Galung Tropika. 7(1): 33-45.
- Astuti, R. M. 2019. Kualitas bakso daging ayam hasil pemanfaatan putih telur limbah praktek mata kuliah pastry dan bakery sebagai bahan pengental alami ditinjau dari aspek inderawi. Jurnal Teknologi dan Busana. 7(1): 53-60.
- Aulawi, T. dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. Jurnal Peternakan. 6(2): 44-51.
- Azizaah, E. N., Supriyanto, dan C. Indarto. 2022. Profil tekstur *snack bar* tepung jagung talango yang diperkaya antioksidan dari tepung kelor (*Moringa oleifera* L.). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Unisri. 7(2): 100-108.
- 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): 428-439.

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Rata-rata Konsumsi Per Kapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan dan Minuman Jadi. Jakarta.
- Bahrudin. 2008. Penggunaan na-sitrat pada jenis tepung yang berbeda dalam pembuatan bakso kering ikan mata goyang (*Priacanthus tayenus*). Skripsi Sarjana Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Basuki, E. K., Latifah, dan I. E. Wulandari. 2013. Kajian penambahan tepung tapioka dan kuning telur pada pembuatan bakso daging sapi. Jurnal Teknologi Pangan. 6(1): 38-44.
- Bioria, R. F. 2023. Pengaruh formulasi tapioka dan rumput laut terhadap sifat kimia, fisik dan sensori nugget kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). Skripsi Sarjana Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung.
- Bulathgama, A. U., G. D. M. Gunasekara, I. Wickramasinghe, and M. A. D. Somendrika. 2020. Development of commercial tapioca pearls used in bubble tea by microwave heatmoisture treatment in cassava starch modification. European Journal of Engineering and Technology Research. 5(1): 103-106.
- Bulkaini, D. Kisworo, Sukirmo, R. Wulandari, dan Maksur. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tepung tapioka. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia. 6(1): 10-15.
- Chinma, C. E., C. C. Ariahu, and J. O Abu. 2013. Chemical composition, functional and pasting properties of cassava starch and soy protein concentrate blends. Journal Food Science Technology. 50: 1179-1185.
- Clarke, A. D. 2015. Use of citrus fiber in ground beef meatballs as a functional ingredient. Dissertation. Doctor of Philosophy. University of Missouri. Columbia.
- Damayanti, S. 2023. Pengaruh substitusi *filler* tepung tapioka dengan tepung kacang hijau (*Vigna radiata L.*) terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur bakso kambing. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Debora, F., Susilawati, F. Nurainy, dan S. Astuti. 2023. Formulasi tepung kacang merah dan tapioka terhadap sifat fisikokimia dan sensori bakso analog jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Agroindustri Berkelanjutan. 2(1): 10-22.
- DeMan, J. M. 1997. Kimia Makanan. Penerbit ITB. Bandung.

- Dewi, A. M., I. B. N. Swacita, dan N. K. Suwiti. 2016. Pengaruh perbedaan jenis otot dan lama penyimpanan terhadap nilai nutrisi daging Sapi Bali. *Buletin Veteriner Udayana*. 8(2): 135-144.
- 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): 855-864.
- Dwijayanti, S. dan Y. Wibisono. 2023. Pengaruh substitusi tepung tapioka dengan tepung talas terhadap karakteristik fisik, sensori, dan kimia bakso sapi. *The First National Conference on Innovative Agriculture*. pp 263-273.
- Eztévez, M., S. Ventanas, and R. Cava. 2005. Protein oxidation in frankfurters with increasing levels of added rosemary essential oil: effect on color and texture deterioration. *Journal of Food Science*. 70(7): 427-432.
- Fadila. A. N. 2024. Analisis profil tekstur dan uji organoleptik pada otak-otak daging ayam gluten free dengan tepung pati garut dan tepung mocaf. Skripsi. Sarjana Peternakan. Universitas Tidar. Magelang.
- Falahudin, A. 2013. Kajian kekenyalan dan kandungan protein bakso menggunakan campuran daging sapi dengan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. 1(2): 1-9.
- Febriyanti, A. P., S. J. Iswarin, dan Susanti. 2015. Penetapan kadar piperin dalam ekstrak buah lada hitam (*Piper nigrum* Linn.) menggunakan *liquid chromatography tandem mass spectrometry* (lc-ms/ms). *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*. 1(2): 69-79.
- Fillaili, S., F. W. Ningtyias, dan Sulistiyani. 2020. Pengaruh penambahan tepung ampas tahu terhadap kadar protein, kadar serat, kadar air dan daya terima bakso ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*. 23(4): 215-227.
- 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.
- Fitriyani, E., N. Nuraenah, dan A. Nofreena. 2017. Tepung ubi jalar sebagai pembentuk tekstur bakso ikan. *Jurnal Galung Tropika*. 6(1): 19-32.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge, and R. A. Merkel. 1975. *Principle of Meat Science*. WH Freeman and Company. San Fransisco.
- Garcia, R. G., L. W. de Freitas, A. W. Schwingel, R. M. Farias, F. R. Caldara, A. M. A. Gabriel, J. D. Graciano, C. M. Komiyama, and I. C. L. A. Paz. 2010. Incidence and physical properties of pse chicken meat in

- a commercial processing plant. Brazilian Journal of Poultry Science. 12(4): 233-237.
- Goll, D., R. M. Robson, and M. H. Stomer. 1977. Muscle Proteins in Food Proteins. AVI Publishing Company. Westport.
- Hafid, H., D. P. Suryaningsi, A. Indi, dan S. H. Ananda. 2023. Pengaruh jenis tepung terhadap kualitas organoleptik bakso goreng. Jurnal Peternakan Unggul. pp 1-18.
- 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.
- Hakim, U. N., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2013. Pengaruh penambahan tepung garut (*Maranta arundinaceae*) terhadap kualitas fisik dan organoleptik nugget kelinci. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 8(2): 9-22.
- Handarsari, E. 2010. Eksperimen pembuatan sugar pastry dengan substitusi tepung ampas tahu. Jurnal Pangan dan Gizi. 1(1): 35-42.
- Hardiyanti dan K. Nisah. 2019. Analisis kadar serat pada bakso bekatul dengan metode gravimetric. AMINA: Ar-Raniry Chemistry Journal. 1(3): 103-107.
- Harmini, W. O., H. Hafid, dan Fitriyaningsih. 2020. pH, daya ikat air, dan rendemen bakso daging sapi dengan penambahan agar-agar. Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo. 2(2): 134-138.
- Hattunisa, R. S. 2011. Optimasi proses dehidrasi dan formulasi bahan tambahan pangan pada mi jagung instant dengan metode ekstrusi. Skripsi Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Herlina, I. Darmawan, dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 9(2): 134-144.
- Huda, N., A. Aminah, and A. S. Babji. 2000. Effects of cryoprotectants of functional properties of dried lizardfish (*Saurida tumbil*) surimi. Malaysian Applied Biology. 29(1): 9-16.
- 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 Teknologi Hasil Pertanian. 5(2): 106-116.

- Indrarosa, D. dan R. Agustin. 2022. Manfaat dan Aneka Olahan Kambing PE Susu Terbaik dari Hewan Ruminansia. Media Nusa Creative. Malang.
- Indriastuti, A. T. D., Setiyono, dan Y. Erwanto. 2012. Pengaruh jus daun sirih (*Piper betle* Linn) sebagai bahan pracuring terhadap kualitas mikrobiologis dan sensoris dendeng ayam petelur selama penyimpanan. Jurnal Agrinimal. 2(2): 65-70.
- Irmawaty. 2016. Uji organoleptik bakso daging ayam dengan *filler* tepung sagu (*Metroxylon sago rottb*) pada konsentrasi berbeda. Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan. 3(1): 182-193.
- ISO. 2020. Sensory analysis, Methodology, Texture profile (ISO 11036:2020).
- Jaya, D. P., T. I. P. Suseno, dan E. Setijawati. 2017. Pengaruh konsentrasi agar terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai lembaran apel anna dan rosella. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 16(2): 58-65.
- Jayanti, K., E. Suroso, S. Astuti, dan N. Herdiana. 2023. Pengaruh perbandingan tepung mocaf (*Modified cassava flour*) dan tapioka sebagai bahan pengisi terhadap sifat kimia, fisik, dan sensori nugget ikan baji-baji (*Grammoplites scaber*). Jurnal Agroindustri Berkelanjutan. 2(2): 250-263.
- Jengel, E. N., E. H. B. Sondakh, F. S. Ratulangi, dan C. K. M. Palar. 2016. Pengaruh lama perendaman menggunakan cuka saguer terhadap peningkatan kualitas fisik daging entok (*Chairina moschata*). Jurnal Zooteh. 36(1): 105-112.
- Kartikasari, I. 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.
- Khotimah, K., I. Kusumaningrum, dan R. N. Afiah. 2024. Profil tekstur dan uji hedonik bakso ikan lele dengan penambahan tepung ubi kelapa (*Dioscorea alata*). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 27(8): 693-705.
- Kiernan, J. A. 1990. Histological and Histochemical Methods. Theory and Practice. 2nd ed. Pergamon Press. Oxford.
- Kiernan, J. A. 1993. Histological and Histochemical Method: Theory and Practice. 3rd ed. Pergamon Press. Oxford.
- 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.

- Kristanti, D., W. Setiaboma, dan A. Herminiati. 2020. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik cookies. *Journal Biopropal Industri*. 11(1): 1-8.
- Kristiawan, I. M., N. L. P. Sriyani, dan I. N. T. Ariana. 2019. Kualitas fisik daging babi landrace persilangan yang dilakukan secara tradisional. *Jurnal Peternakan Tropika*. 7(2): 711-722.
- Kusnadi, D. C., V. P. Bintoro, dan A. N. Al-Baari. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2): 28-31.
- Kusumaningrum, M. dan D. S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai *filler* (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) *chicken nugget*. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 370-376.
- Lastri, D. R. dan Y. P. Putra. 2020. Karakteristik mutu fisik dan makronutrisi fillet ikan jebung (*Abalistes stellaris*). *Manfish Journal*. 1(1): 15-20.
- Lukman, I., N. Huda, and N. Ismail. 2009. Physicochemical and sensory properties of commercial chicken nuggets. *Asian J. Food Agro-Industry*. 2: 171-180.
- Maharaja, L. 2008. Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi. Skripsi Sarjana Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Maharani, Y., F. Hamzah, dan Rahmayuni. 2017. Pengaruh perlakuan *sodium tripolyphosphate* (stpp) pada pati sagu termodifikasi terhadap ketebalan, transparansi, dan laju perpindahan uap air *edible film*. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*. 4(2): 1-11.
- Mardesci, H. dan Imaryana. 2021. Karakteristik organoleptik bakso ikan gabus dengan penambahan pati jagung dan tepung tapioka. *Jurnal Marinade*. 4(1): 16-23.
- Marlina, L. dan Y. Meilana. 2023. Pengaruh konsentrasi garam dapur dan garam himalaya terhadap masa simpan tahu. *Pasundan Food Technology Journal*. 10(1): 1-7.
- Martiyanti, M. A. A. dan Erwelda. 2019. Substitusi tepung mocaf pada pembuatan kerupuk ampas tahu. *Jurnal Pertanian dan Pangan*. 1(2): 6-11.
- Masrul. 2018. Pengaruh konsumsi serat dengan pengurangan risiko kanker kolon di negara barat: studi meta analisis. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*. 12(2): 97-101.
- Masturah, N. M. 2023. Pengaruh tepung daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) terhadap mikrostruktur, kualitas fisik, dan sensoris bakso daging sapi. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- McClements, D. J. and S. M. Jafari. 2018. Improving emulsion formation, stability and performance using mixed emulsifiers: a review. *Advances in Colloid and Interface Science*. 251: 55-79.
- Mello, C. S., K. S. Freitas, S. Tahan, and M. B. Morais. 2010. Dietary fiber intake for children and adolescents with chronic constipation: influence of mother or caretaker and relationship with overweight. *Revista Paulista Pediatria*. 28(2): 188-93.
- Mitchell, J. 2003. Food texture and viscosity: concept and measurement. *International Journal of Food Science and Technology*. 38(7): 839-840.
- Moulia, M. N., R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum, dan N. E. Suryatma. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*. 27(1): 55-66.
- Mulasari, S., W. Sarengat, dan B. Dwiloka. 2014. Pengaruh penggunaan tepung kayambang (*Salvinia molesta*) dalam ransum terhadap kualitas fisikokimia daging ayam kampung. *Animal Agriculture Journal*. 3(2): 265-272.
- Mustafa, A. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *Agrointek*. 9(2): 127-133.
- Mustarah, N. M. 2023. Pengaruh tepung daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) terhadap mikrostruktur, kualitas fisik, dan sensoris bakso daging sapi. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Najib, Q. A., A. Soetedjo, dan I. K. Somawirata. 2023. Rancang bangun alat identifikasi jenis daging konsumsi dengan pengolahan citra berbasis raspberry pi. *Magnetika*. 7(2): 45-55.
- Namang, M. K. 2021. Pengaruh jenis tepung dan daging dada ayam broiler dari perlakuan kromanon deamina selama penyimpanan beku terhadap kualitas fisik dan kimia sosis. Doctoral disertation. Universitas Katholik Soegijapranata. Semarang.
- Nariah, H., S. W. Kisnawaty, dan E. Purwani. 2024. Kadar protein dan tingkat kekerasan pada cookies tepung gaplek dan tepung tempe sebagai potensi terapi celiac disease. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 8(2): 232-241.
- Nugroho, C. H., 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.
- Nurani, S. dan S. S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai bahan baku cookies (kajian

- proporsi tepung dan penambahan margarin). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(2): 50-58.
- Nurfaida, Herni, Hardianti, dan Hamka. 2023. Sifat fisiko kimia bakso daging Sapi Bali dengan fortifikasi serat menggunakan tepung rebung. Tarjih Tropical Livestock Journal. 3(1): 1-8.
- Ollong, A. R., R. Arizona, dan R. Badaruddin. 2019. Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi minyak buah merah dalam pakan komersial. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 6(1): 20-26.
- Ordoñez, M., J. Rovira, and I. Jaime. 1996. Estudio de la textura de salchichas cocidas. Alimentación Equipos y Tecnología. 6: 25-29.
- Paramita, H. A. dan W. D. R. Putri. 2015. Pengaruh penambahan tepung bengkuang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik flake talas. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(3): 1071-1082.
- Pitri, Z. Y. dan T. Ramadanti. 2022. Hubungan pengetahuan dan sikap dengan kejadian hipertensi pada ibu hamil di Puskesmas Air Dingin Padang. Jurnal Kesehatan. 8(1): 10-15.
- Priantara, N. D. 2024. Diversifikasi produk hasil perikanan untuk pengembangan usaha masyarakat. UNINGRAT Saintek Review. 1(1): 22-29.
- Prasetyo, N. H. dan K. Adi. 2016. Sistem identifikasi kualitas daging sapi dengan metode pengolahan citra menggunakan telepon seluler dengan sistem operasi android. Youngster Physics Journal. 5(4): 149-156.
- Pratiwi, C, H. dan A. Manan. 2015. Teknik dasar histologi pada ikan gurami (*Osphronemus gouramy*). Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 7(2): 153-157.
- Prijambodo, M. O., C. Y. Trisnawati, dan A. M. Sutedja. 2014. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis ayam dengan proporsi kacang merah kukus dan minyak kelapa sawit. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 13(1): 6-11.
- Pujiastuti, A., R. D. Youlanda, dan L. T. Wulandari. 2023. Karakteristik fisik dan organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung kentang. Juristek. 11(2): 165-176.
- Purchas, R. W., B. H. P. Wilkinson, F. Carruthers, and F. Jackson. 2014. A comparison of the nutrient content of uncooked and cooked lean from New Zealand beef and lamb. Journal of Food Composition and Analysis. 35: 75-82.
- Purmaindah, C. dan W. Estuti. 2022. Sifat organoleptik dan kandungan protein formulasi "soataram" sosis jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan tepung ampas tahu. Jurnal Pustaka Padi. 1(2): 44-50.

- Purnomo, H. 1990. Kajian mutu daging, bakso urat dan bakso aci di Bogor. Skripsi Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal. 2022. Outlook Komoditas Peternakan Daging Sapi. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Putri, D. A., H. Komalasari, dan R. Heldiyanti. 2022. Review: evaluasi kualitas fisik roti yang dipengaruhi oleh penambahan tepung komposit. *Food and Agro-Industry Journal*. 3(1): 1-18.
- Putri, R. D., R. A. Destryana, dan R. Izzata. 2019. Uji daya terima terhadap modifikasi kue semprong dengan penambahan ekstrak kopi instan. Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Tersedia di <https://snp2m.unim.ac.id/index.php/snp2m/article/view/371>. Diakses pada tanggal 3 Maret 2025 pukul 00.25.
- Radley, J. A. 1976. *Starch Production Technology*. Applied Science Publisher Ltd. London.
- Rahmadina. 2018. Stabilitas oksidatif, sifat fisik, jumlah bakteri dan organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan paprika selama penyimpanan. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Mataram. Mataram.
- Ramadhani, N., Herlina, dan A. C. Pratiwi. 2018. Perbandingan kadar protein pada telur ayam dengan metode spektrofotometri sinar tampak. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 6(2): 53-56.
- Rana B, A. Ghabru, and D. Vaidya. 2019. Defensive function of fruits and vegetables. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. 8(3): 1872-1877.
- Rajchert, D. W. and P. P. Lewicki. 2006. Rehydration properties of dried plant tissues. *International Journal of Food Science & Technology*. 41(9): 1040-1046.
- Redjeki, S., D. F. A. Muchtadi, dan M. R. A. Putra. 2020. Garam sehat rendah natrium menggunakan metode basah. *Jurnal Teknik Kimia*. 14(2): 63-67.
- Rismaya, R., E. Syamsir, dan B. Nurtama. 2018. Pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap serat pangan, karakteristik fisikokimia dan sensori muffin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 29(1): 58-68.
- Rompins, J. E. G. 1998. Pengaruh kombinasi bahan pengikat dan bahan pengisi terhadap sifat fisik kimia serta palatabilitas sosis sapi. Tesis Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rosida, D. F., N. A. Putri. dan M. Oktafiani. 2020. Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan

- penambahan tapioca. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 14(1): 45-56.
- Rosida, D. F., U. Sarofa, dan R. C. Dewi. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. *Jurnal Teknologi Pangan (REKAPANGAN)*. 9(1): 19-27.
- Sampurna, H. D. 2017. Pengaruh penambahan wortel mentah dan matang terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur bakso ayam. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sari, A. 2016. Pengaruh penambahan paprika (*Capsicum annum* var. Grossum) pada pembuatan sosis ayam terhadap daya terima konsumen. Tesis. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Sari, A. M., A. B. Syamsudin, N. O. Yulianti, dan Y. Y. Permana. 2018. Pengaruh waktu dan suhu pengeringan ampas tahu terhadap yield tepung ampas tahu. Seminar Nasional Sains dan Teknologi. Tersedia di <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnastek/article/view/3585>. Diakses pada tanggal 2 Maret 2025 pukul 23.59.
- Sari, A. M., U. H. Hasyim, Ismiyati, F. Sari, dan R. Siskayanti. 2019. Pelatihan potensi ampas tahu sebagai produk makanan bekerjasama dengan divisi pengembangan bisnis BM PPPIJ Jakarta Islamic Center Jakarta Utara. Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ. Tersedia di <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat/article/view/5386>. Diakses pada tanggal 2 Maret 2025 pukul 23.00.
- Sari, D. M. dan B. Panunggal. 2013. Hubungan asupan serat, natrium, dan aktivasi fisik terhadap kejadian obesitas dengan hipertensi pada anak sekolah dasar. *Journal of Nutrition College*. 2(4): 467-473.
- Sediaoetama dan A. Djaelani. 1993. Ilmu Gizi. Jilid 1. Dian Rakyat. Jakarta.
- Sidik, W. D., S. Fathonah, dan O. Paramita. 2015. Pengaruh substitusi jamur kuping putih dan jenis pati terhadap kualitas bakso sapi dengan isian saus. *Teknobuga*. 2(1): 8-18.
- Slavin, J. L. and B. Lloyd. 2012. Health benefits of fruits and vegetables. *Advances in Nutrition*. 3(4): 506-516.
- Soenarno, M. S., M. Arifin, I. Komala, M. A. Ardat, dan D. Murtini. 2023. Pengaruh substitusi tepung garut sebagai bahan pengisis terhadap kualitas fisik dan organoleptik sosis daging sapi. Seminar Nasional Peternakan. Tersedia di <https://prosiding.fp.uniska-kediri.ac.id/index.php/senacenter/article/view/50>. Diakses pada tanggal 3 Maret 2025 pukul 00.28.

- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, R. 2005. Potensi Pemanfaatan Bawang Putih. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan. 15(1): 1-7.
- Sofyan, I., Y. Ikrawan, dan L. Yani. 2018. Pengaruh konsentrasi bahan pengisi dan *sodium tripolyphosphate* ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) terhadap karakteristik sosis jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Pasundan Food Technology Journal. 5(1): 25-36.
- Sofyan, M. dan S. S. Mare. 2023. Faktor yang mempengaruhi penggunaan daging sapi impor pada cost di Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta. Jurnal Administrasi Bisnis. 3(2): 129-136.
- Srihari, E., F. S. L., D. Damaiyanti, dan N. Fanggih. 2015. Ekstrak bawang putih bubuk dengan menggunakan proses spray drying. Jurnal Teknik Kimia. 9(2): 62-68.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Bakso Daging. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Tapioka. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Subamia, N. P. D. C., K. A. Nocianitri, dan I. D. G. M. Permana. 2020. Pemanfaatan tepung ampas tahu dalam pembuatan *snack bar* untuk penderita diabetes mellitus. Scientific Journal of Food Technology. 7(1): 27- 38.
- Subarkah, R., O. Imanudin, dan R. Somanjaya. 2024. Karakteristik fisik bakso daging sapi dengan penambahan tepung kedelai sebagai pengganti tepung tapioka. Tropical Livestock Science Journal. 2(2): 78-83.
- Sudaryati, H. P., T. Mulyani, dan E. B. Setiawan. 2013. Kajian substitusi ampas tahu dan penggunaan natrium bikarbonat pada pembuatan tortilla. Jurnal Teknologi Pangan. pp 45-63.
- Sujarwanta, R. O., E. Suryanto, Setiyono, Supadmo, dan Rusman. 2016. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kod dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. Buletin Peternakan. 40(1): 48-57.

- Suprpto, D. 2018. Pengaruh perbedaan metode penggorengan terhadap kualitas fisik, kimia, dan organoleptik *chicken nugget*. Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia. 3(1): 31-36.
- Suprpti, L. 2005. Pembuatan Tahu. Kanisius. Yogyakarta.
- Suryandari, B. D. dan N. Widyastuti. 2015. Hubungan asupan protein dengan obesitas pada remaja. Journal of Nutrition College. 4(2): 492-498.
- Szczesniak, A. S. 2002. Texture is asensory property. Food Quality and Preference. 13: 215-225.
- Triyastuti, M. S., M. Djaeni, D. D. Kaligis, N. M. Tumanduk, F. J. Ticoalu, dan F. Wowiling. 2022. Sanitasi dan higiene pada proses pengolahan bakso tuna di Poklahsar Lemadang. Aurelia Journal. 4(1): 79-85.
- Ulupi, N., Komariah, dan S. Utami. 2005. Evaluasi penggunaan garam dan *sodium tripoliphosphat* terhadap sifat fisik bakso sapi. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan. 30(2): 88-95.
- Wibowo. S. 2013. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, S. 2014. 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyaningrum, R., E. Saputra, dan L. Sulmartiwi. 2024. Pengaruh penambahan iota karagenan terhadap sifat fisik, kimia, dan hedonik pada kulit pangsit siomay. Journal of Marine and Coastal Science. 13(2): 55-67.
- Wijayanti, N. R. A. dan S. N. Rahmadhia. 2021. Analisis kadar pati dan impurities tepung tapioka. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. 16(2): 1-8.
- Winarno, F. 2018. Agaricus Bisporus, Jamur Champignon. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- 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.
- Wulandari, S. dan Suryani. 2017. Penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan pengikat terhadap mutu nugget daging ayam layer afkir. Jurnal Ilmiah Peternakan. 5(2): 85-94.
- Wulansari, A., Haslina, dan I. Fitriana. 2022. Pengaruh substitusi ampas tahu dan tepung mocaf terhadap fisikokimia dan organoleptik nugget ayam broiler (*Gallus domesticus*). Jurnal Mahasiswa. pp 1-7.

- Yanti. 2018. Karakteristik bakso dari daging analog bersubstitusi tepung kedelai lokal varietas dena-1 dengan variasi jumlah tapioka. Skripsi Sarjana Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Yanti H., H. Hidayati, dan E. Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik pe (polyethylen) dan plastik pp (polypropylen) di Pasar Arengka Kota. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 3(3): 98-103.
- Yashari, R., Nurhaedah, Fitriani, I. D. Novieta. 2019. Uji organoleptik dan nilai pH bakso daging kerbau yang ditambahkan karagean (*Eucheuma cottonii*). Seminar Nasional Kedua Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Tersedia di <https://jurnal.yapri.ac.id/index.php/semnassmipt/article/view/110>. Diakses pada tanggal 3 Maret 2025 pukul 00.30.
- Yulia, R., E. Purwati, Juliani, Yuslinaini, dan T. Makmur. 2022. Pengaruh lama perendaman dan konsentrasi asap cair tempurung kelapa terhadap kadar air, abu, dan pH dari bakso ikan tongkol. Serambi Journal of Agricultural Technology. 4(1): 33-39.
- Yuliantini, E., A. P. Sari, dan E. Nur. 2015. Hubungan asupan energi, lemak dan serat dengan rasio kadar kolesterol total-hdl. Penelitian Gizi dan Makanan. 38(2): 139-147.
- Yusuf, M. 2019. Karakterisasi telur ikan terbang (*tobiko*) sumber *polyunsaturated fatty acids* sebagai pangan fungsional. Jurnal Galung Tropika. 8(3): 156-167.
- Zhang, L., Y. N. Lin, X. J. Leng, M. Huang, and G. H. Zhou. 2013. Effect of sage (*Salvia officinalis*) on the oxidative stability of Chinese-style sausage during refrigerated storage. Meat Science. 95: 145-150.