

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2008. Modul Pembelajaran Berbasis SCL. Ilmu Daging. Lembaga Kajian dan Pengembangan Pendidikan (LKPP). Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Afrianti, M., B. B. E. Dwiloka, dan Setiani. 2013. Total bakteri, pH, dan kadar air daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) selama masa simpan. *Jurnal Pangan dan gizi*, 4(1).
- 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.
- Amaliyah, H. R., N. Maharani, D. A. Wicaksono, N. S.R. Wilujeng, dan T. A. Laksanawati. 2023. Uji Fisikokimia dan Organoleptik Bakso Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Bahan Pengikat Tepung Porang. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 6(8), 967-979.
- Andarwangi, T., D. Pratiwi, M. S. Ulfah, dan Tantriadisti. 2023. Analisis Elastisitas Transmisi Harga Daging Ayam Ras Broiler di Tingkat Peternak dan Pasar Modern. *Journal of Food System and Agribusiness*, 187-193.
- Anggaeni, E., M. Dahlan, dan D. Wahyuning. 2015. Pengaruh lama perendaman daging dalam air kapus sirih (Ca(OH)_2) pada pembuatan bakso daging kelinci terhadap uji pH, kadar air, dan organoleptik. *Jurnal Ternak*. 6(1) : 38-44.
- Anindyajati, M., B. Dwiloka, dan A. Al-Baarri. 2022. Kekenyalan, kadar lemak, kadar protein dan mutu hedonik bakso daging kalkun (*Meleagris gallopavo*) berdasarkan potongan komersial karkas. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 32-37.
- Arief, H. S., Y. B. Pramono, dan V. P. Bintoro. 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.
- Aulawi, T., dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(2).
- Azhary, I., and R. Holinesti. 2023. Analysis Of The Quality Of Rejected Layer Chicken Meatballs With The Addition Of Seaweed As A Bottle Ingredient. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 4(1), 16-21.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Syarat Nasional Indonesia (SNI) 3818:2014 Tentang Syarat Mutu Bakso Daging. Jakarta.

- Belopandung, R. 2023. Kualitas Organoleptik Bakso Daging Sapi Bagian Otot *Semimembranosus* dengan Level Kolagen dan Lama Maturasi yang Berbeda= Organoleptic Quality of Beef Meatballs From Semimembranosus Muscle with Different Collagen Levels and Maturation Times (*Doctoral dissertation*, Universitas Hasanuddin).
- 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. *Journal of Animal Agriculture* 2(1): 97-104.
- Dewi, S. H. C. 2013. Kualitas kimia daging ayam kampung dengan ransum berbasis konsentrat broiler. *Jurnal Agrisains*. 4(8): 42-49.
- Fausiah, A. dan I. P. A. Buqhuri. 2019. Karakteristik kualitas kimia daging sapi di pasar tradisional. *Jurnal Agrovital*. 3(1): 8-10
- Ferantika, C. N., S. Haryati, dan D. 2020. Karakteristik Fisiokimia dan Organoleptik Bakso Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) dengan Substitusi Wortel (*Daucus Carota*). *Jurnal Teknologi dan Hasil Penelitian*, 15(1).
- Firahmi, N., Dharmawati, S., dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum: Jurnal Sains dan Teknologi*, 1(1).
- Florek, M., P. Domaradzki, P. Skąlecki, M. Ryszkowska-Siwko, M. Ziomek, K. Tajchman, M. Gondek, and R. Pyz-Lukasik. 2022. Content and solubility of collagen and their relation to proximate composition and shear force of meat from different anatomical location in carcass of European beaver (*Castor fiber*). *Foods*. 11(9): 1288
- Fuad, A. M. 2016. Karakteristik fisik daging sapi bali *pascarigor* yang dimarinasi *theobromin* pada level dan lama marinasi yang berbeda (*Doctoral dissertation*).
- Gillespie, J. R., and F. B. Flanders, 2010. Modern Livestock and Poultry Production: Feeding, Manajement, Housing, and Equipment. 8th ed. Delmar, Ltd. New York, USA. Page:674- 695.
- GIRI, A. U. 2020. Hukum Islam tentang Standarisasi Mutu Daging Sapi (*Doctoral dissertation*, UIN Raden Intan Lampung).
- Hairunnisa, O. E. Sulistyowati, dan D. Suherman. (2016). Pemberian kecambah kacang hijau (tauge) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 11(1), 39-47.
- Hernando, D., D., Septinova dan K. Adhianto. 2015. Kadar air dan total mikroba pada daging sapi di tempat pemotongan hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(1).

- Hetharia, C., Y. Loppies, dan H. Handu. 2021. Sifat Organoleptik Bakso Pada Berbagai Rasio Perbandingan Daging Sapi Dan Babi. *Median: Jurnal Ilmu Ilmu Eksakta*, 13(1), 15-23.
- Imamah, N. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Konjak Terhadap Kualitas Fisik Bakso Daging Ayam Broiler (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Iwansyah, A. C., Dan E. Damayanthi. 2012. 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 Sains MIPA Universitas Lampung*, 6(3).
- Izzah, P. J. T. 2022. Karakteristik NUTRISI dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir yang direndam Ekstrak Air Jamur Kancing (*Agaricus bisporus*) (Doctoral dissertation, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya).
- Kakarala, M., D. E. Brenner, H. Korkaya, C. Cheng, K. Tazi, C. Ginestier, S. Liu, G. Dontu, and M. S. Wicha. 2010. Targeting breast stem cells with the cancer preventive compounds curcumin and piperine. *Breast Cancer Research and Treatment*. 122(3): 777-785.
- Karim, M., dan D. N. F. Aspari. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Mutu Kekenyalan Bakso Ikan Gabus. *Jurnal Balik Diwa*, 6(2), 41–49.
- 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: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 18(1), 66-72
- Gunawan, L. 2013. Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 1(1), 146-166.
- Kusnadi, D. C. Bintoro, V. P., dan A. N. Al-Baarri. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2).
- Kuswardhani, D. S. 2016. Sehat Tanpa Obat dengan Bawang Merah Bawang Putih. Penerbit Rapha Publishing. Yogyakarta.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 9(1), 1-8
- Maharani, N., I. R., Ningrum, M. H Khirzin, D. Sari dan D. A. Priyadi. 2023. Pengaruh penambahan konsentrasi cuka apel berbeda terhadap karakteristik kimia dan organoleptik kaldu ayam petelur afkir. *Agriwet:*

Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan (Journal of Agricultural Sciences and Veteriner), 11(1), 129-136.

- Mahbub, M.A., Y.B. Pramono, dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh Edible Coating dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Tekstur, Warna, dan Kekenyalan Bakso Sapi. *Journal of Animal Agriculture* 1(2): 177-185
- Majid, I., N. Herman, dan R. Mappanganro. 2024. Kadar Protein dan Lemak Bakso Daging Ayam Petelur Afkir Dengan Penambahan Ekstrak Buah Patikala (*Etlingera Elatior*). *Anoa: Journal of Animal Husbandry*, 3(2), 100-108.
- Mardhika, H., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar protein, protein terlarut dan kadar lemak steak ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 48-54.
- Martiana, P. A. 2015. Eksperimen Pembuatan Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Penambahan Wortel. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Moulia, M. N., R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum, dan N. E. Suyatma. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*. 27(1): 55-66.
- Muhandri, T., D. Hunaefi, dan M.F. Hafiz. 2019. Peningkatan Mutu Sensori Bakso di IKM X Melalui Reformulasi Bumbu. *Manajemen IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2), 118-126.
- Mussayadah, N. Abdiani, I. M. Imra, I. S. N. Awal, dan A. Awaludin. 2020. Evaluasi sensori bakso ikan gulamah (*Johnius spp.*) dengan penambahan karaginan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(2), 20-26.
- Ngadiyono, N. 1995. Perubahan serta sifat-sifat karkas dan daging sapi Ongole, Brahman Cross, Australian Cross yang dipelihara secara intensif pada berbagai bobot potong. Disertasi Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Oktaviani, U. 2020. Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Daging Ayam dengan penambahan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk*) sebagai Substitusi Tepung Tapioka (*Doctoral dissertation*), Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota L*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(2), 19-28.
- Permatasari, W. A. 2002. Kandungan Gizi Bakso Campuran Daging Sapi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Taraf Yang

- Berbeda. Skripsi Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pramuditya, G., dan S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam sni dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso (in press oktober 2014). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 200-209.
- Prihatiningsih, R., B. E. Setiani, dan Y. B. Pramono. 2021. Pengaruh metode thawing terhadap kadar protein, kadar lemak, dan protein terlarut daging ayam petelur afkir beku. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 64-70.
- Primadini, V., B. Vatria, dan K. Novalina. 2021. Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku dan Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila. *Manfish Journal*, 2(2), 8-15.
- Princestasari, L. D., dan L. Amalia. 2015. Formulasi rumput laut *Gracilaria sp.* dalam pembuatan bakso daging sapi tinggi serat dan iodium. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 10(3).
- Pusat Informasi Harga Pangan Strategis Nasional. 2020. Harga daging Sapi. Jawa Tengah. PIHPSN.
- Rauf, N.H, R.S. Sulistijowati dan R.M. Harmain. 2015. Mutu organoleptik sosis lele yang disubstitusi dengan rumput laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 3(3): 125-129.
- Renata, R., T. A. Sarjana, dan S. Kismiati. 2019. Pengaruh Zonasi dalam kandang *Close House* terhadap Emisi Amonia dan dampaknya pada Kualitas Daging Ayam Broiler di Musim Penghujan (*Doctoral dissertation*, Faculty of Animal and Agricultural).
- Ristanti, E. W., S. Kismiati, dan Harjanti, D. W. 2017. Pengaruh lama pemaparan pada suhu ruang terhadap total bakteri, pH dan kandungan protein daging ayam di pasar tradisional Kabupaten Semarang. *AGROMEDIA: Berkala Ilmiah Ilmu-ilmu Pertanian*, 35(1).
- Roozen, M, and L. Serventi. 2022. Ingredients from climate resilient crops to enhance the nutritional quality of gluten-free bread. *Foods*, 11(11), 1628.
- Rosida., Yulistiani, dan Awandhana. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia dan mikrobiologi tempura ikan mujair menggunakan *sodium tripolyphosphat*. *Jurnal Rekapangan*. 7(1): 12- 139.
- Rukmini, R., M. Mardewi, dan R. Rejeki. 2019. Kualitas kimia daging ayam broiler umur 5 minggu yang dipelihara pada kepadatan kandang yang berbeda. *Wicaksana: Jurnal Lingkungan dan Pembangunan*, 3(1), 31-37.

- Sandiarti, A., dan Y. Septiani. 2022. Analisis Volatilitas Harga Daging Sapi Murni di Provinsi Jawa Tengah Dengan Pendekatan *Arch Garch*. *Jurnal Jendela Inovasi Daerah*, 5(2), 209-225.
- Santoso, Z. B., E. T. Sudjani, dan A. Andaka. 2017. Analisis biaya produksi peternakan ayam petelur di Kabupaten Tulungagung (Studi kasus di Dofir Layer *Farm*). *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 11(1), 4-4.
- Sari, D. K., S.A. Marliyati., L. Kustiyah., A. Khomsan., dan T.M. Gantohe. 2014. Uji organoleptik formulasi biskuit fungsional berbasis tepung ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Agritech*, 34(2), 120–125.
- Setyowati, H., dan W. Setyani. 2015. Potensi nanokolagen limbah sisik ikan sebagai cosmeceutical. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas (Journal of Pharmaceutical Sciences and Community)*, 12(1).
- Sinta, D., N. Nurhaeda., R. Rasbawati., dan F. Fitriani. 2019. Uji Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam Broiler dengan Penambahan Susu Bubuk Skim Pada Level Yang Berbeda. In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi* (Vol. 2, pp. 298-302).
- SNI Standar Nasional Indonesia. 2006. SNI 01- 2346-2006, Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensoris. Jakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi kedua, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Persyaratan Mutu Bakso Daging. BSN. Jakarta.
- Suardana, I.W., I.B.N. Swacita. 2009. Higene Makanan. Kajian Teori dan Prinsip Dasar, Denpasar: Udayana University Press.
- Suci Andini, S. 2024. Pengaruh Kombinasi Daging Sapi Dengan Daging Ayam Terhadap Sifat Kimia Dan Nilai Organoleptik Sosis (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Suhaili, A. 2022. Gambaran Kandungan Boraks pada Bakso di Kecamatan Patuk Tahun 2022 (*Doctoral dissertation*, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Sujarwanta, R. O. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia, Sensoris, dan Kandungan B-Karoten Bakso yang Terbuat dari Kombinasi Daging Sapi dan Daging Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). *Buletin Peternakan*, 36(2), 103-112.
- Sukaryani, S., E. A. Yakin, dan C. S. Purwati. 2021. Penyuluhan dan pelatihan pembuatan nugget, bakso daging ayam petelur afkir kombinasi rumput laut pada kelompok ibu-ibu kader posyandu “Mawar” Perumahan Barat Dusun Karangduren Desa Jati. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(6), 385-391.

- Suryani, N. N., I. W. Suarna, I. G. Mahardika, dan N. P. Sarini. 2020. Peningkatan Performa dan Kualitas Daging Sapi Bali yang Diberi Imbuhan Tepung Jagung Dalam Ransum. *Jurnal Veteriner*, 21(2).
- Susanto, I. M., B. H. Prasetio, dan A. Ridok. 2023. Sistem Klasifikasi Kualitas Daging Ayam Broiler sebagai Bahan Pembuatan Bakso berdasar Nilai Resistansi dan Kadar Amonia dengan menggunakan Metode Fuzzy. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 7(1), 485-494.
- Taufik, M., A. Triana, R. A. Taufik, dan F. Maruddin. 2022. Efek Perendaman Infusa Daun Kemangi (*Ocimum sanctum*) terhadap Sifat Fisik dan Kimiawi Daging Sapi: The Effect of Soaking Basil Leaves (*Ocimum sanctum*) Infusion on The Physical and Chemical Properties of Beef. *Jurnal Agrisistem*, 18(1), 7-12.
- Tiven, N. C., E. Suryanto, dan R. Rusman. 2007. Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Kambing dengan Bahan Pengenyal yang Berbeda. *Agritech*, 27(1).
- Umar, R., S. E. Siswosubroto, M. R. Tinangon, dan A. Yelnetty. 2019. Kualitas sensoris es krim yang ditambahkan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Zootec*, 39(2), 284-292.
- Wahyuni, D., F. Yosi, dan G. Muslim. 2019. Kualitas Sensoris Daging Kambing Yang Dimarinasi Menggunakan Larutan Mentimun (*Cucumis Sativus L.*). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 8(1), 14-20.
- 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.
- Wahyuningsih, T., Nurhidajah, dan A. Suyanto. 2018. Sifat kimia, kekerasan dan organoleptik stik tahu dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 8(1): 42-52.
- 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).
- Widiastuti, A., P. Pudjomartatmo, A.M.P. Nuhriawangsa. 2012. Pengaruh Dosis Injeksi Antemortem Papain Kasar Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir Pada Jenis Otot Yang Berbeda. *Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan* 10(2): 100-107.
- Winarno FG, 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F. G., dan S. Koswara, 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M- Brio Press, Bogor.
- 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.

Yannuarsita, D., S. Rintania, dan M. S. Sasmito. 2023. Uji Organoleptik dan Analisa Usaha Bakso Sapi dengan Konsentrasi Tepung Tapioka yang berbeda. Stock Peternakan, 5(2).