

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, N.D., B. Saragih, and S. Prabowo. 2019. Pengaruh lama blansir terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris tepung kentang udara (*Dioscorea bulbifera* L.). *Journal of Tropical AgriFood*. 1(1): 29-35.
- Alamsyah, A., E. Basuki., Prarudiyanto, dan Cicilia. 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*. 1(1):56-57.
- Alghifari, V. and D.N. Azizah. 2021. Perbandingan tepung kentang dan tepung terigu terhadap karakteristik nugget. *Edufortech*. 6(1): 16-25.
- Alifia, N.N., E.T. Marlina, and D.T. Utama. 2023. Analisis kandungan boraks dan formalin pada produk olahan daging yang dijual oleh UMKM di Kota Bandung. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 4(1): 62-73.
- Amaliyah, H.R., N. Maharani., D.A. Wicaksono., N.S.R. Wilujeng, and 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.
- Andriani, R.S., 2019. Perbandingan udang rebon (*Acetes sp.*) dengan kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan konsentrasi tepung tapioka dalam pembuatan bakso kering udang REB. (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Anindyajati, M., B. Dwiloka, and 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.
- Aprita, I.R., C. Irhami, and R. Salima. 2020. Diversifikasi pembuatan bakso daging ayam dengan penambahan ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 9(1): 7-15.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh substitusi tahu dan jenis binder terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur sosis sapi. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Arumsari, M., D.,Y.S. Darmanto, dan P.H. Riyadi. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi tepung kentang (*Solanum Tuberosum*) terhadap karakteristik pasta dari ikan air tawar, payau dan laut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3 (3): 75-81.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Bakso daging (SNI 3818:2014).
- Barros, J. C., T. S. Gois., M. A. Pires., I. Rodrigues, and M. A. Trindade. 2019. Sodium, reduction in enrobed restructured chicken nugget s through replacement of NaCl with CaCl 2. *Journal of food science and technology*. 56(8): 3587-3596.

- Bulkaini, B., D. Kisworo, S. Sukimo, R. Wulandari, dan M. Maskur. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tepung tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 6(1): 10-15.
- Bulkaini, K. Djoko, dan Y. Muhammad. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. *Jurnal Veteriner*. 20(4): 548-557.
- Carballo, J. 2021. Sausages: Nutrition, safety, processing and quality improvement. *Foods*. 10(4): 890.
- Chalisty, V.D., N. Nuraeni., A.F. Qohar, and A. Fajri. 2023. Sifat fisik dan sensorik bakso yang dibuat dari daging kelinci yang berbeda. *Jurnal Sains Peternakan Nusantara*. 3(1): 1-9.
- Danimayostu, A.A. 2017. Pengaruh penggunaan pati kentang (*Solanum tuberosum*) termodifikasi asetilasi-oksidasi sebagai gelling agent terhadap stabilitas gel natrium diklofenak. *Pharmaceutical journal of Indonesia*. 3(1): 25-32.
- Dauri, D.D. and H. Hafid. 2025. Kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung kentang (*Solanum tuberosum*): Physical and Organoleptic Qualities of Beef Meatballs with The Addition of Potato Flour (*Solanum tuberosum*). *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 7(2): 163-167.
- 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.
- Dewi, N.R.K. and 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.
- Dinkes, 2017. *Amankan Pangan dan Bebaskan Produk Dari Bahan Berbahaya*. Jakarta.
- Djando, Y.A.S. and V.Y. Beyleto. 2018. Pengaruh lama pengasapan menggunakan daun kosambi (*Schleichera oleosa*) terhadap keempukan, susut masak, pH, dan daya ikat air daging babi pedaging. *Journal of Animal Science*. 3(1): 8-10.
- Effendi, I., dan R. Wiyati. 2019. Pelatihan pembuatan bakso dan nugget ikan bagi ibu rumah tangga Kampung Minas Barat Kabupaten Siak. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*. 1(1): 61-66.
- Else, S. dan I. Triana. 2023. Pengaruh pemberian rendaman ketumbar terhadap kadar kolestrol pada lansia. *Jurnal Ilmiah Permas: Ilmiah Stikes Kendal*. (3): 965-972.

- Elshiva, D.M., R. Azara, and C. Laksana. 2024. Revolutionizing Fish Tofu Production-Innovations and Quality Insights. *Procedia of Engineering and Life Science*. 7(1): 487-493.
- Fadhallah, Esa Ghanim, Fibra Nurainy, dan Erdi Suroso. 2021. Karakteristik sensori, kimia dan fisik pempek dari ikan tenggiri dan ikan kiter pada berbagai formulasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 21(1): 16–23.
- Fitriyani, E., N. Nuraenah, dan A. Nofreena. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan filler pembentuk tekstur bakso ikan. *Jurnal Galung Tropika*. 6(1); 19–32.
- Florentia, S. 2019. Physicochemical And Sensory Characteristics Of Gabus (*Channa striata*) Fishballs With Sago Flour (*Metroxylon rumphii* Mart.) From Asmat Districts Papua. Doctoral dissertation, UNIKA Soegijapranata Semarang.
- Garjito, M. 2013. Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hafid, H., P. Patriani, and S.H. Ananda. 2020. Organoleptic characteristics of broiler chicken meat using juice of starfruit (*Averrhoa bilimbi* L). In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 454(1): 012057.
- Hajrawati, H., M. Fadliah., W. Wahyuni, and I.I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3): 386-389.
- Hakim, L., J. Batoro, and K. Sukenti. 2015. Etnobotani rempah-rempah di dusun Kopen Dukuh, kabupaten Banyuwangi. *Indonesian Journal of Environment and Sustainable Development*. 6(2): 133-142.
- Hakim, U.N., D. Rosyidi, and A.S. Widati. 2013. The effect of arrowroot flour (*maranta arrundinaceae*) on physical and sensoric quality of rabbit nugget. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*. 8(2): 9-22.
- Haq, A. N. D. Septinova, dan P. E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di bandar lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(3): 98-103.
- Hasanah, U., M. Ulya, and U. Purwandari. 2020. Pengaruh penambahan tempe dan tepung tapioka terhadap karakteristik fisikokimia dan hedonik nugget nangka muda (*Artocarpus heterophyllus* LMK). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 8(3): 154-162.
- Hasrianda, E.F. and R.H.B. Setiarto. 2022. Potensi rekayasa genetik bawang putih terhadap kandungan senyawa komponen bioaktif allucin dan kajian sifat fungsionalnya. *Jurnal Pangan*. 31(2): 167-190.

- Hasrianti, Nururrahmah, dan Nurasia. 2016. Pemanfaatan ekstrak bawang merah dan asam asetat sebagai pengawet alami bakso. *Jurnal Dinamika*. 7(1): 9-13.
- Herlambang, F.P., A. Lastriyanto, and A.M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 7(3): 253-258.
- Hersoelistyorini, W. S. 2015. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. *Prosiding URECOL*. ISSN 2407-9189.
- Hidayah, R., I. Ambarsari, and S. Subiharta. 2019. Kajian sifat nutrisi, fisik dan sensori daging ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*. 21(2): 93-101.
- Irfan, I., Z. Zaidiyah, and N. Fitri. 2022. Pengaruh jenis kentang dan konsentrasi asam sitrat terhadap mutu tepung kentang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 14(2): 72-80.
- Iswara, Jasmine Aldrina, Elisa Julianti, dan Mimi Nurminah. 2019. Karakteristik tekstur roti manis dari tepung, pati, serat dan pigmen antosianin ubi jalar ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 7(4):12–21.
- Kartika, A., N. Made, and A. Alimuddin. 2020. Nilai gizi dan organoleptik bakso daging ayam yang ditambahkan tepung kacang koro pedang (*Canavalia gladiata*). *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan*. 6(2): 232-240.
- Kartikasari, L.R., B.S. Hertanto., A.S.D. Pamungkas., I.S. Saputri, and 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.
- Khotimah, K., I. Kusumaningrum, and 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.
- Kim, H., K. Kim., J. Lee., G. Kim., J. Choe., H. Kim., Y. Yoon, and C. Kim. 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.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat fisik chicken nugget ayam petelur afkir. *Zootec*. 35(1): 106-116.

- Kunaepah, U, dan A.A. Muis. 2016. Penggunaan chitosan dan sodium tri poliphospat pada jajanan bakso. *Media Informasi*. 12(2): 70-76.
- Kurniasari, R. Y., D.R. Affandi., B Yudhistira, dan A.P. Sanjaya. 2019. Textural and sensory properties of little tuna fish balls (*Euthynnus affinis*) arrowroot flour substitutions (*Maranta arundinacea* Linn.) added with sodium tripolyphosphate. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*. 633(1): 0–6.
- Kusnandar, F. 2019. Kimia pangan komponen makro. Bumi aksara.
- Lapase, O. A., J. Gumilar, dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *Students e-Journal*. 5(4): 1-7.
- Manurung, H.V., L.C. Mandey., T.D. Tuju, dan M.M. Ludong. 2015. Pengaruh substitusi bubuk labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap kualitas bakso ayam. In *Cocos*. 6(1): 1-8.
- Miami, B. M. 2019. Rasio Tepung Tapioka, Labu Siam Terhadap Karakteristik Fisikokimia, Organoleptik Kerupuk Labu. *Jurnal Tata Boga*. 3(2): 27-58.
- Miranti, I. P. 2010. Pengolahan Jaringan Untuk Hewan Coba. *Media Medika Muda*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang
- Montolalu, S., N. Lontaan., S. Sakul, dan A.D. Mirah, A. D. 2017. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Zootec*. 32(5): 1-8.
- Mustafa, A. 2015, Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *Agrointek*. 9(2): 127-133.
- Nashita, N.Y., S. Sumardianto, and A.S. Fahmi. 2022. Pengaruh penambahan kalsium klorida ($CaCl_2$) terhadap karakteristik dantingkat rehidrasi pempek kering. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*. 6(1): 1-9.
- Natari, S. U. dan B. K. Mutaqin. 2021. Kajian umur simpan bakso ayam pada suhu pendinginan yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 2(1): 24-31.
- Nugroho, H.C., 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.
- Pratiwi, C, H. dan A. Manan. 2015. Teknik dasar histologi pada ikan gurami (*Osphronemus gouramy*). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 7(2): 153-157.
- Prayitno, A.H., E. Suryanto, Rusman, Setiyono, Jamhari, dan R. Utami. 2020. Karakteristik mikrostruktur dan nilai gizi bakso ayam yang

difortifikasi kalsium oksida dan nanokalsium laktat kerabang telur ayam. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 20(20): 653-663.

Pursudarsono, F., D. Rosyidi, and A.S. Widati. 2017. Pengaruh perlakuan imbalanced garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*. 10(1): 35-45.

Putri, V.R., B. Verawati, and L.M.A. Isnaeni. 2022. Pembuatan cookies tepung kentang (*Solanum tuberosum* L.) dengan substitusi tepung jintan hitam (*Nigella sativa* L.) sebagai cemilan sehat penderita hipertensi. *Jurnal Kesehatan Tambusai*. 3(1): 7-13.

Rahayu, I.D. and E.S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. *Jurnal Dedikasi*. 13(1): 69-74.

Rahayu, N., M.K. Wardani., A. Prarudiyanto, and Z. Zainuri. 2023. Penambahan tepung porang sebagai alternatif pengganti bahan pengental sintetis pada produk bakso ikan kurisi: the addition of porang flour as an alternative to synthetic gelling agents in kurisi fish balls products. *Pro Food*. 9(1): 46-57.

Rahussidi, M.A., S. Sumardianto, and I. Wijayanti. 2016. Pengaruh perbandingan konsentrasi tepung tapioka (*manihot utilissima*) dan tepung kentang (*solanum tuberosum*) terhadap kualitas bakso ikan lele (*clarias batrachus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(3): 17-24.

Rialita, T., D. Sumanti, dan T. Yuliani. 2021. Peningkatan mutu dan masa simpan baso di UKM Baso Cipluk, Kelurahan Setiamanah, Kecamatan Cimahi Tengah, Kota Cimahi. *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*. 10(1): 67-70.

Ridlo, R., S. Maryanto, dan R. M. Anugrah. 2022. Analisis kandungan kepek nugget dan kerupuk dengan bahan dasar bonggol pisang kepek (*Musa paradisiaca* Var. *Balbisina colla*). *JGK*. 14(1): 152-160.

Rijal, A., H. Hafid, and D. Zulkarnain. 2022. Sifat fisik bakso dengan level penambahan putih telur yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 4(1): 77-81.

Rukmini, R., M. Mardewi, and 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.

Samiaji, P.G., O.P. Puspitarini, and I. Dinasari. 2022. Perbedaan daging ayam petelur jantan dan daging ayam joper terhadap nilai pH dan kemampuan bakso. *Dinamika Rekasatwa. Jurnal Ilmiah (e-Journal)*. 5(02): 393-399.

- Sembong, R. S., S. M. Peka, P. R. Kale, and G. E. M. Malelak. 2019. Kualitas sosis babi yang diberi tepung talas sebagai pengganti tepung tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 6(1): 1-9.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi dan daging kerbau dengan penambahan karagenan dan khitosan. Fakultas Peternakan: Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin Dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan Dan Kekerasan Model Produk Gorengan. Institut Pertanian Bogor.
- Supu, N.Z.K., A.B. Rachman, and M. Limonu. 2024. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan gula sorgum. *Jambura Journal of Food Technology*. 6(2): 307-321.
- Suryaningrum, T.D., Syamdidi, S., Asmanah, A. and Haryati, S., 2017. Karakteristik cumi-cumi analog dari surimi ikan patin (*pangasius hypophthalmus*) dengan menggunakan berbagai jenis pati. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 11(2): 183-194.
- Susanti, A.M., S. Darmawati, and E.T.W. Maharani. 2019. Profil protein lima jenis daging yang direndam daun pepaya berbasis SDS-PAGE. *Gorontalo Journal of Public Health*. 2(1): 132-138.
- Suyatno, S., D. Dasir, and A. Kuswanto. 2024. Karakteristik mutu kimia dan uji indrawi pempek ikan tenggiri pasir dengan penambahan albumin. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*. 12(2): 14-21.
- Syadiah, E.A., R. Riska, and F. Adelina. 2022. Pengaruh penambahan tepung wortel terhadap daya terima dan kandungan gizi nugget ikan kakap putih (*Lates calcarifer*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 10(1): 49-59.
- Syapitriani, E., I.D. Novieta, and I. Irmayani. 2019. Penambahan karagenan (*kappaphycus alvarezii*) sebagai bahan pengental terhadap kadar air dan kadar garam bakso daging kerbau. In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*. 5(2): 292-294.

- Tarigan, M.M.B., A. Wibowo, and F. Ardhani. 2022. Pengamatan perubahan sifat fisik otot semitendinosus sapi pasca penyembelihan selama masa simpan dingin. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 3(2): 84-93.
- Triana, R.N., N. Andarwulan., D.R. Adawiyah., D. Agustin., R. Kesenja, and D. Gitaprawati. 2016. Karakteristik fisikokimia dan sensori mi dengan substitusi tepung kentang. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*. 3(1): 35-44.
- Triyannanto, E., S. Rahmatulloh., D. Astuti., T.I.D. Putra., H.I. Diqna, and S. Fauziah. 2021. Pengaruh Perbedaan Kemasan Primer pada Kualitas Fisik-Kimia, Mikrobiologi serta Sensoris Daging Ayam Frozen Utuh pada Suhu-18 C. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 16(2): 123-129.
- USDA (*United State Departement of Agriculture*). 2019. USDA National Nutrient Database for Standart Reference.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angka dan kombinasi *filter* tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Bulletin Peternakan*. 36(3):181-192.
- Wardani, S.M., T.I. Agustin, and N. Rosana. 2024. Pengaruh penambahan surimi bandeng (*Chanos Chanos*) terhadap kualitas toppoki. *Fisheries: Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*. 6(2): 44-58.
- Wibowo, S. 2002. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widiyanti, S., H. Gunawan., Y. Paulina, and L. Malianti. 2024. Pelatihan pengolahan hasil ternak unggas berupa daging ayam menjadi olahan bakso. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*. 2(5): 1609-1617.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Witman, S., D.P. Devry., N. Gultom., A.T. Subangkit., D. Kristanti., W. Setiaboma., A. Herminiati, and E.D. Hapsari. 2024. Karakteristik fisikokimia bakso ikan sebelah (*Psettodes erumei*) kombinasi daun kelor (*Moringa oleifera* Lam): karakteristik fisikokimia bakso ikan sebelah (*Psettodes erumei*) kombinasi daun kelor (*Moringa oleifera* Lam). *Jurnal Agroindustri*. 14(2): 167-179.
- Wulan, S.N., E. Saparianti, dan S.B. Widjarnako. 2006. Modifikasi Pati Sederhana dengan Metode Fisik, Kimia, dan Kombinasi Fisik-Kimia untuk menghasilkan Tepung Pra Masak Tinggi Pati Resisten yang dibuat dari Jagung, Kentang, dan Ubi Kayu. *Jurnal Teknologi Pertanian* 7 (1) : 1 – 9.
- Yashari, R., N. NurhaedaH., F. Fitriani, and I.D. Novieta. 2019. Uji organoleptik dan nilai pH bakso daging kerbau yang ditambahkan

karagenan (*eucheuma cottonii*). In Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. 2(1): 267-271.

- Yoshimoto, N., and K. Saito. 2019. S-alk(en)ylcysteine sulfoxides in the genus *allium*: proposed biosynthesis, chemical conversion, and bioactivities. *Journal of Experimental Botany*. 70(16): 4123–4137.
- Yufidasari, H.S., H. Nursyam, and B.P. Ardianti. 2018. Penggunaan bahan pengemulsi alginat dan substitusi tepung kentang pada pembuatan bakso ikan gabus (*Channa striata*). *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*. 2(3): 178-185.
- 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.
- Zurriyati, Y. 2015. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*. 8(2): 49-57.