

## DAFTAR PUSTAKA

- 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
- Anjalani, R., M. H. Astuti, dan F. D. Pertiwi. 2020. Sifat kimia dan organoleptik bakso daging kerbau pada penambahan tepung talas lokal dengan level yang yang berbeda. Ziraah. 45 (1): 38-44.
- Anidriani, L., M. A. Pagala., R. Badaruddin. 2022. Karakteristik sifat kualitatif ayam Bangkok di kota kendari. JIPHO (Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo). 4 (4): 255-258.
- Awwaliyah, R. 2009. Pengaruh keragenan sebagai bahan pengikat terhadap kualitas fisik dan sensoris bakso daging ayam petelur afkir. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-3818-2008. Bakso Daging. BSN Jakarta
- Barus, J. G., Santosa, P. E., & Septinova, D. 2017. Pengaruh Lama Perendaman dengan Menggunakan Larutan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) sebagai Pengawet terhadap Total Plate Count dan Salmonella Daging Broiler. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 1(3): 42-47.
- Bianchi, M., Petracci, M., Sirri, F., Folegatti, E., Franchini, A., & Meluzzi, A. (2007). *The Influence of the Season and Market Class of Broiler Chickens on Breast Meat Quality Traits*.
- 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.
- Ernawati dan H. T. Palupi. 2014. Pengaruh rasio tepung kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*) dan tepung tapioka terhadap karakteristik sosis ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian. 1(1) : 1-13.
- Falahudin, A., U. I. L. Rahmah, dan T. Ismail. 2022. Karakteristik fisik dan organoleptic nugget ayam petelur afkir dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*). Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan. 10(2): 238-244.
- Falahudin, A., R. Somanjaya, D. Widyaningrum, dan R. Dianto. 2024. Kualitas fisik dan sifat organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung oat (*Avena stiva*). Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan. 12 (1) : 52-59.

- Farida, A. Effendi, dan K. Syahriadi. 2014. Kualitas rheologi bakso kelinci melalui substitusi tepung kanji dengan tepung sagu pada fase prariagor dan pasca rigor. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3 (2) : 101-107.
- 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.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, M. Aldrin. 2015. Sifat fisik san organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 1 (1) : 39-45.
- Forrest, J.C., E.D. Aberle., H.B. Hedrick., M.D. Judge., and R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Company. San Fransisco.
- Ginting, E. L., S. O. Tilaar, dan M. Siby. Pengolahan produk olahan ikan dan pemberdayaan kelompok masyarakat di kelurahan tanjung merah bitung. *Techno Science Journal*. 4 (2) : 1-11.
- Gomez. I., R. Janardhanan, F. C. Ibanez, dan M. J. 2020. Beriaian.the effect of processing and preservation technologies on meat quality : sensory and nutritional aspects. *MDPI*. 9 (1416): 1-30
- Hafid, H., Nuraini, D. Agustina, Fitriarningsih, Inderawati, dan Hasnudi. 2018. Ph, cooking loss, and yield of chicken nuggets with intestine substitution. *International Journal of Agronomi and Tropical Plants*. 1(1): 9-13.
- Halawi, L. A. 2023. Evaluasi sifat fisik dan kadar lemak daging ayam petelur afkir yang dimarinasi menggunakan bawang putih. *Jurnal Universitas Mataram*. 1(1) : 1-15.
- Harry, S. S., Sabtu, B., & G. E. Malelak. 2019. Kualitas Dendeng Giling Ayam Afkir yang Diberi Campuran Jantung Pisang dan Kelapa Parut. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 1(1): 40-48.
- Indrianti, N., R. Kumalasari, R. Ekafitri, dan D. A. Darmajana. 2013. Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioka, dan mocaf sebagai bahan substitusi terhadap sifat fisik mie jagung instan. *Agritech*. 33 (4) : 391-397.
- Irfansyah, R., A. Wibowo, M. I. Haris, dan D. Anindyasari. 2024. Karakteristik fisikokimia bakso daging sapi dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 11 (2) : 83-92.
- Khotimah, K., I. Kusumaningrum, dan R.N. Afiah. 2024. Profil tekstur dan uji hedonik bakso ikan lele dengan penambahan tepung ubi kelapa (*Dioscorea alata*). *JPHPI*. 27 (8): 693-705.

- Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filer terhadap sifat fisik chicken nugget ayam petelur afkir. *Jurnal Zootek*. 35 (1) : 106-116.
- Kurniawan, D. 2014. Analisis Pengeringan Pada Proses Pembuatan Lembaran Buah (Fruit Leather) Pepaya. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Laksanawati, T. A., M. H. Khirzin, K. Meidayanti, P. A. Kusherawati, H. S. Kusuma, H. Darmokoesoemo, dan M. Iqbal. 2024. Prediction of shelf life and sensory qualities of beef meatball with biodegradable taro starch-duck bone gelatin packaging at different storage temperatures. *Applied Food Research* (4) : 1-13.
- Lucia, M., Ina, P. T., & N. M. Yusa. Pengaruh Penambahan Puree Kecipir (*Pshophocarpus tetragonolobus L.*) terhadap Karakteristik Bakso Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 10(3): 389-399. <https://jurnal.harianregional.com/itepa/full-82291>
- Lutfiana, B., S. Mokoolang, I. Korompot, F. Fahrullah, dan M. Amin. 2023. Penggunaan tepung porang sebagai substitusi tepung tapioka terhadap karakteristik fisik dan hedonik bakso ayam. *Jurnal Peternakan Lokal*. 5(1): 8-15.
- Majidah, A. S., Susilawati, O. Nawasih. 2024. Pengaruh lama pemasakan terhadap sifat sensori, sifat kimia, dan sifat fisik permen jelly susu kambing. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 3 (1) : 96-110.
- Meilissa. R. 2015. Pengaruh substitusi tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) terhadap mutu organoleptic dan kadar serat bakso ayam. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan. Kemenkes Padang.
- Montolalu, S., N, S. Lontaan, Sakul, dan A, Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas l.*). *Jurnal Zootek*. 32(5):1-13
- Mufidah. F. 2020. Karakteristik Bakso Malang dan Solo yang Tersebar di Kota Malang Ditinjau dari Kadar Air, Warna, Tekstur, dan Penyajian. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- 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
- Ningsih, N., I. H. Djunaidi, dan O. Sjojfan. 2015. Pemanfaatan tepung daun salam (*Eugenia polyantha Wight*) dalam pakan terhadap kualitas fisik daging ayam pedaging. *Jurnal Universitas Brawijaya*. 1(1): 1-9.
- Ninu G., G. E. M. Malelak, dan H. Armandito. 2022. Kualitas bakso sapi yang diolah dengan tepung sorgum merah (*Sorgum bicholor L.*

- moench*) sebagai pengganti tepung tapioka selama masa simpan. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 9(1): 33-41.
- Nita dan H. Hafid. 2023. Rendemen dan kualitas organoleptic bakso ayam dengan pengental agar komersil. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Agribisnis Peternakan X*. 65-77.
- Nullah, L. N., H. Hafid, dan A. Indi. 2016. Efek bahan filler lokal terhadap kualitas fisik dan kimia bakso ayam petelur afkir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3(2): 58-63.
- Nugroho, H. C., U. Amalia, L. Rianingsih. 2019. Karakteristik fisiko kimia bakso ikan rucah dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1 (2) : 47-54.
- Rahman, K. J., E. Tugiyanti, dan A. H. D. Rahardjo. Suplementasi nukleotida dan ekstrak kunyit pada pakan terhadap kualitas kimia daging ayam broiler. *Jurnal Agripet*. 23 (1) : 70-76.
- Rahman, M. dan H. Mardesci. 2015. Pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung tapioka terhadap penerimaan konsumen pada cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(1) : 18-27.
- Sepang, E. E., M. Palar, dan G. D. G. Rembet. 2011. Pengaruh penggunaan filler yang berbeda terhadap nilai pH, kadar air, citarasa, dan kekenyalan bakso daging sapi. *Zootec*. 38 (2): 388-395.
- Setiawan, P. J., M. Ch. Padaga., A. S. Widati. 2014. Kajian fisik dan kimia daging kambing di pasar Kota Malang. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak Universitas Brawijaya*. 1(1) : 1-7.
- Sherina, H. Hafid., dan Fitrianiingsih. 2023. Pengaruh lokasi otot yang berbeda terhadap sifat fisik abon daging kuda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 5(3): 211-215.
- Shi, C., Y. He, M. Ding, Y. Wang, J. Zhong. 2019. Nanoimaging of food proteins by atomic force microscopy. Part II : Application for food proteins from different sources. *ScienceDirect*. 87(1) : 14-25.
- Sitompul, O. N. Kualitas fisik dan total bakteri bakso daging kerbau yang diawetkan dengan substrat antimikrobia *Pediococcus pentosaceus* BAF715 selama penyimpanan pada suhu ruang. *Skripsi*. Universitas Jambi.
- SNI 01-3818:2014
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sulistyo, S. 2008. Karakteristik fisik, sensoris, dan mikrostruktur bakso dengan jenis daging dan filler yang berbeda. *Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Susilo, A. dan R. A. Pratama. 2022. Pengaruh kualitas bakso dari berbagai jenis ayam ditinjau dari mutu fisikokimia. *Jurnal Peternakan Unggul*. 1(1) : 1-11.
- Suprpti, L. (2005) *Tepung Tapioca Pembuatan Dan Pemanfaatannya*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Swatland, HS. 1984. *Structure and Development of Meat Animals*. Prentice Hall Inc. Englewood Cliffs. New Jersey.
- Tiven, N. C. 2014. pengaruh jenis daging dan bahan pengental yang berbeda terhadap kualitas organoleptik dan mikrostruktur bakso. Seminar Nasional “Akselerasi Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi mendukung Ketahanan Pangan di Wilayah Kepulauan. 1 (1) : 1-9.
- Tiven, N.C. 2007. Pengaruh jenis daging dan bahan pengental terhadap kualitas dan mikrostruktur bakso. Tesis Sekolah Pascasarjana. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Trisusanti. 2021. Karakteristik bakso daging sapi dengan penambahan gelatin kulit ceker ayam. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Utari, M. K., Y. R. Noach, Sulmiyati. 2024. Karakteristik kimia bakso daging babi yang diproses menggunakan tepung ubi jalar ungu sebagai pengganti tapioka. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*. 4(1) : 66-74.
- Wardhani, D. H., H. Cahyono, Purwanto, S. Hargono, Sumardiono, dan Hardiyanto. Komparasi karakteristik tekstural bakso bersubstitusi tepung porang dengan bakso komersial UKM Sehati. *Prosiding SNST ke-8 Tahun 2017*. 1 (1) : 31-36.
- Wibowo, F. G. 2009. *Komposisi Kimia Macam-macam Bakso*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wibowo, S. 2014. *50 Jenis Bakso Sehat dan enak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wijaya, A. C., S. Surjoseputro, dan I. R. A. P. Jati. 2018. Pengaruh perbedaan jenis pati yang ditambahkan terhadap karakteristik fisiko kimia dan organoleptik kwetiaw beras hitam. *Journal of Food Technology and Nutrition*. 17(2): 75-80.
- Yulianti, L., J. Sumarmono, dan A. H. Rahardjo. 2023. Pengaruh penambahan tepung yang berbeda terhadap susut masak, kadar air, pH, dan warna (L\*) bakso daging ayam. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Agribisnis Peternakan*. 1(1) : 155-160.