

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E., M. Yusuf, H. M. Ali, dan N. Yuliaty. 2014. Karakteristik kualitatif daging sapi Bali dan broiler pasca penambahan asap cair pada konsentrasi dan waktu maturasi yang berbeda. In *Prosiding Seminar Nasional: Pembangunan Peternakan Indonesia Berbasis Riset Inovatif* (pp. 22-23).
- Alfatina, A., S.A. Prayitno, R. Jumadi. 2023. Pengaruh penambahan konsentrasi sodium tripolyphosphate (STPP) pada pembuatan kerupuk ikan payus. *Justi (Jurnal Sistem dan Teknik Industri)*, 3(4): 529-537.
- 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.
- Anggara, G., R. Nopianti, dan H. 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.
- Anindyajati, M., B. Dwiloka, 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.
- Basuki, E. K., I. Latifah, dan I. E. Wulandari. 2013. Kajian penambahan tepung tapioka dan kuning telur pada pembuatan bakso daging sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1).
- Bowker, B., dan H. M. Zhuang. 2015. Relationship between water-holding capacity and protein denaturation in broiler breast meat. *Poultry science*, 94(7): 1657-1664.
- Chalisty, V. D., N. Nuraeni, A. F. Qohar, dan A. Fajri. 2023. Sifat fisik dan sensorik bakso yang dibuat dari daging kelinci yang berbeda. *Jurnal Sains Peternakan Nusantara*, 3(01): 1-9.
- Dewi, S. H. C. (2012). Korelasi antara kadar glikogen, asam laktat, pH daging dan susut masak daging domba setelah pengangkutan. *Jurnal AgriSains*, 3(5).
- 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.
- Fahdliansyah, F., Y. Yurliasni, dan C. A. 2023. Pengaruh penggunaan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) dengan persentase berbeda

- terhadap daya ikat air dan kadar lemak kerupuk daging sapi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(1): 207-2012.
- Farida, E. Abustam, dan S. Kadir. 2014. Kualitas rheologi bakso kelinci melalui substitusi tepung kanji dengan tepung tepung sagu pada fase prarigor dan pascarigor. *Jurnal JITP*. 3(2): 101-107.
- Fauzi, E, A. 2021. Substitusi daging sapi dengan daging entok (*Cairina moschata*) terhadap kualitas bakso ditinjau dari warna, tekstur, pH, dan organoleptik. Skripsi Sarjana Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang
- Firahmi, N., S. Dharmawati, 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).
- 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.
- Gardjito, M. 2013. Bumbu, penyedap, dan penyerta masakan Indonesia. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Haq, A. N., D. Septinova, dan P. E. Santosa. 2015. The physical of beef from traditional market in Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(3): 98-103.
- Hasrianti, Nururrahmah, dan Nurasia. 2016. Pemanfaatan ekstrak bawang merah dan asam asetat sebagai pengawet alami bakso. *Jurnal Dinamika*. 7(1): 9-30.
- Heriawan, S. Natsir, dan H. Harapin. 2020. Pengaruh fase *rigormortis* terhadap kualitas kimia bakso sapi. *Jurnal Peternakan Halu Oleo*. 2(4): 409-414.
- Hidayat, M. A., K. Kuswati, dan T. Susilawati. 2015. Pengaruh lama istirahat terhadap karakteristik karkas dan kualitas fisik daging sapi Brahman Cross Steer. *Jurnal ilmu-ilmu Peternakan*, 25(2): 71-79.
- Indiarto, R., G. Jeanette, H. M. Zdikri, N. A. Yusra, dan E. Subroto. A mini-Review Of Salting Techniques To Improve Food Quality. *Internasional Journal of Scientific & Technology Research*. 10(1): 285-289.
- Ismiarti, I., A. Rokhman, M. Solkhan, S. Sugiyono, dan T. D. Putra. 2024. Enhancing the quality of chicken meatball with egg albumen as binding agent: study on chemical, texture profile, and sensory properties. *Jurnal Triton*, 15(2): 538-546.
- Izzah, A. N., W. Nurtiana, M. A. Ningrum, S. Anggraeni, I. Nugroho, A. S. Hasanah, ... dan R. Febriyani. 2024. Effect of beef treatment at different temperatures on myoglobin changes: a brief

review. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 5(01): 1-8.

- 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).
- 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.
- 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.
- Lee, J. G., Y. Chae, Y. Shin, dan Y.J. Kim. 2020. Chemical composition and antioxidant capacity of black pepper pericarp. *Applied Biological Chemistry*, 63, 1-9.
- Liu, Q., Y. Long, Y. F. Zhang, Z. Y. Zhang, B. Yang, C. Y. Chen, ... dan Y. Su. 2021. Phenotypic and genetic correlations of pork myoglobin content with meat colour and other traits in an eight breed-crossed heterogeneous population. *Animal*, 15(11): 100364.
- Lolonrian, C. L., K. A. C. Adelia, dan H.F. Lipikuni. 2023. Studi pengaruh paparan radiasi gelombang elektromagnetik handphone terhadap kandungan protein daging sapi. *Magnetic: Research Journal of Physics and It's Application*, 3(2): 260-264.
- Lumenta, I. D., R. E. M. F. Osak, V. Rambulangi, dan S. P. Pangemanan. 2022. Analisis pendapatan usaha peternakan ayam petelur "Golden Paniki Ps". *Jambura Journal of Animal Science*, 4(2): 117-125.
- 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.
- Meilissa, R. 2015. Pengaruh substitusi tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap mutu organoleptik dan kadar serat bakso ayam. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Meyer, M. M., dan E. A. Bobeck. 2023. Dietary inositol-stabilized arginine silicate numerically reduced woody breast severity in male Ross 708 broilers without altering growth. *Poultry Science*, 102(5): 102589.

- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. D. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Zootec*. 32 (5).
- Nakamoto, M., K. Kunimura, J. I. Suzuki, Y. Koderu. 2019. Antimicrobial properties of hydrophobic compounds in garlic: Allicin, vinylidithiin, ajoene and diallyl polysulfides (Review). *Experimental and Therapeutic Medicine*. 19: 1550-1553.
- Nguju, A. L., P. R. Kale, dan B. Sabtu. 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1): 17-23.
- Nuraini, Mirzah, dan A. Djulardi. Karotenoid sebagai feed additive untuk unggas. Sukabina Press. Padang.
- Nurhabibah, N., A. Permatasari, dan A. Najihudi. 2023. Pengaruh penggunaan gelatin kaki ayam dan gelatin kaki sapi komersil sebagai pengikat pada formulasi tablet parasetamol. In *Prosiding Seminar Nasional Diseminasi Penelitian Volume 3*(1).
- Nurhayati, N., M. Belgis, R. R. Fauziah, R. Nurhaliza, T. Lindriati, A. Sukoco, ... dan N. Handayani. 2022. Mutu bakso terklaime halal di lingkungan UNEJ. In *Prosiding Seminar Nasional Pertanian*. 2(1).
- Nurwantoro, N., H. Rizqiaty, S. Sutaryo, R. Saiga, D. Karoniawansyah, dan Y. Pramono. 2010. Karakteristik bakso daging itik petelur afkir.
- Prasetya, D. A., dan H. Evanuarini. 2019. Kualitas mayonnaise menggunakan sari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) sebagai pengasam ditinjau dari kestabilan emulsi, droplet emulsi dan warna. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 14(1): 20-29.
- Prayitno, A. H., dan E. Suryanto. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil (VCO). *Buletin Peternakan*, 34(1): 55-63.
- Pusat Informasi Harga Pangan Strategis Nasional. 2020. Harga daging Sapi. Jawa Tengah. PIHPSN.
- Raharjo, S., P. Hastuti, dan S. Aminah. 2020. *Effect of chicken meat addition the pH and quality meatballs*. *Journal of Science and Technology*. 57(8): 3012-3020.
- Sakul, S., dan S. Komansilan. 2018. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap palatabilitas chicken nugget ayam petelur afkir. *Zootec*, 38(2): 368-378.
- Samiaji, P. G., O. R. Puspitarini, dan I. Dinasari. 2022. Perbedaan daging ayam petelur jantan dan daging ayam joper terhadap nilai pH dan keempukan bakso. *Dinamika Rekayasa: Jurnal Ilmiah (e-Journal)*, 5(02).

- Sembong, R. S., S. M. Peka, P.R. Kale, dan G. E. M. Malelak. 2019. Kualitas sosis babi yang diberi tepung talas sebagai pengganti tepung tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 6(1): 1-9.
- Suantika, R., L. Suryaningsih, dan J. Gumilar. 2017. Pengaruh lama perendaman dengan menggunakan sari jahe terhadap kualitas fisik (daya ikat air, keempukan dan pH) daging domba. *Jurnal Ilmu Ternak*, 17(2): 67-72.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. SNI 01- 2346-2006, Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensoris. BSN. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. BSN. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Persyaratan Mutu Bakso Daging. BSN. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. Sodium tripolifosfat (STPP) mutu pangan. BSN. Jakarta.
- Surya, A. 2023. Daging dan Ritual Adat: Kajian Teks 1 Korintus 8: 1-13. *Jurnal Ilmiah Religiosity Entity Humanity (JIREH)*, 5(1): 1-7.
- Toni, P. Dwiwati. L. S. Chatarina. 2025. Sifat fisik, kimia, dan kesukaan bakso dengan penambahan bubuk temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) dan ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Seminar Nasional Agribisnis. 2(1): 160-166.
- Vinenthy, L. P. I. V., N. Habibah, dan I G. A. S. Dhyanaputri. 2019. Uji daya hambat perasan bawang putih terhadap pertumbuhan *Salmonella typhi*. *Jurnal Kesehatan*. 10(3): 354-359.
- Widyaningrum, R., E. Saputra, dan L. Sulmartiwi. 2024. Pengaruh penambahan lola karagenan terhadap sifat fisik, kimia, dan hedonik pada kulit pangsit siomay. *Journal of Marine & Coastal Science*, 13(2).
- Yang, N., X. Liang, J. Cao, Q. Zhang, Y. Tan, B. Xu, ... dan J. Liu. 2022. Denaturation manner of sarcoplasmic proteins in pale, soft and exudative meat determines their positive impacts on myofibrillar water-holding capacity. *Meat Science*, 185, 108723.