

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2009. Bakso Sehat. Tersedia pada <http://pustaka.litbang.pertanian.go.id/publikasi/wr316098.pdf>. Diakses pada 16 Oktober pukul 19.16 WIB.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis. The Association of Official Analytical of Chemist 18th
- Ariyanti, D. J. D. Budiono dan F. Rachmadiarti. 2015. Analisis Struktur Daun Sawi Hijau (*Brassica rapa* var. *Parachinensis*) yang Dipapar dengan Logam Berat Pb (*Timbal*). Jurnal Lentara Bio. 3 (1) : 37-42.
- Cahyono. A. 2013. Kadar Protein dan Uji Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Komposisi Daging Sapi dan Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) yang Berbeda. Naskah Publikasi. Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhamadiyah Surakarta. Solo.
- Daniel, W.W. 1989. Statistika Nonparametrik Terapan. Jakarta: PT Gramedia.
- Elisa. 2013. Bakso Istimewa. Cetakan pertama Lingguna PT Kawan Pustaka. Surabaya. Hal: 4.
- Etriana, A. M, Tejasari dan Giyarto. 2017. Indeks Glemik Nuget Tempe Sawi Pecay. Jurnal Agroteknologi. Jember. 11(1) : 35-44.
- Fairudz. A dan K. Nisa. 2015. Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight. Jurnal Majority. 4 (8) :121-126.
- Firahmi. N, S. Dharmawati dan M. A. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. Jurnal AI Ulum Sains dan Teknologi. 1 (1) : 39-45.
- Fitriyono. A. 2014. Teknologi Pangan: Teori dan Aplikasi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Hairunnisa. O, E. Sulistyowati dan D. Suherman. 2016. Pemberian Kecambah Kacang Hijau (Touge) terhadap Kualitas Fisik dan Uji Organoleptik Bakso Ayam. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 11 (1) : 39-47.
- Huff, EA. 2010. Powerful Compound in Broccoli, Cruciferous Vegetables Proven to Prevent. Tersedia pada https://www.naturalnews.com/030163_sulforaphane_cancer.html. Diakses pada 18 Januari pukul 17.00 WIB.
- 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) : 391-398.

- Insanabella, Z. T. 2012. Pengaruh Pengolahan terhadap Profil Protein dan Asam Amino pada Keong Mata Merah. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan ,Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Ismuningsih, R. 2013 Pengaruh Konsumsi Lemak terhadap Tekanan Darah Penderita Rawat Jalan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta. Naskah Publikasi. Program Studi D3 Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Solo.
- Javed. A. B, M. Arif, F. Khan, A. U. Rahman and I. Hussain. 2011. Proximate Composition, Mineral and Vitamins Content of Selected Vegetables Grown in Peshawar. *J. Chem. Soc. Pak*. 33 (1) : 118-122.
- Judarwanto. W. P. 2016. Manfaat dan Kandungan Gizi Sawi. Tersedia pada <https://klinikgizi.com/2016/03/20/sayur-sawi-kandungan-gizi-dan-manfaat-kesehatan/>. Diakses pada 24 Oktober pukul 18.22 WIB.
- Khamidah, A dan S. S. Antarlina. 2017. Pengaruh Penambahan Pasta Sawi pada Pembuatan Krupuk. Seminar Nasional dan Gelar Produk. Universitas Muhammadiyah Malang. 17-18 Oktober 2017.
- Kartika, B. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Kementerian Pertanian RI. 2016. Populasi Ayam Ras Pedaging menurut Provinsi Tahun 2012-2016. Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementerian Pertanian RI.
- Kurniawan, A. B, A. N. Al-Baarri dan Kusrahayu. 2012. Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air, dan Rendemen Bakso Ayam dengan Penambahan Karaginan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1 (2) : 23-27.
- Kurniawati, F. K. 2015. Hubungan Konsumsi Lemak dan Aktivitas Fisik dengan Kadar Kolesterol Darah dan Kadar *Low Density Lipoprotein* pada Pasien Penyakit Jantung Kroner Rawat Jalan di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Moewardi. Naskah Publikasi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Solo.
- Levin, R. J. 2009. Modern Nutrition in Health and Disease. *The African Journal of Clinical Nutrition*. Africa. 9 : 49-66.
- Meida. A, H. Rusmarilin dan M. Nurminah. 2014. Pengaruh Perbandingan Ekstrak Nanas dan Sawi serta Konsentrasi Dekstrin

- terhadap Mutu Minuman Bubuk Instan Sawi Hijau. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2(1) : 12 -19.
- 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.
- Melia. S, I. Juliyarsi dan A. Rosya. 2010. Peningkatan Kualitas Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Talas sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Peternakan*. 7 (2) : 62-69.
- 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). *Jurnal Zootek*. 32 (5) : 1-13.
- Mulyati. T, F. N. Septianggi, dan H. K. Sulistya. 2013. Hubungan Asupan Lemak dan Asupan Kolesterol dengan Kadar Kolesterol Total pada PeNDERITA Jantung kroner Rawat Jalan di RSUD Tugu Rejo Semarang. *Jurnal Gizi UMS*. 2 (2) : 13-20.
- Nafly, C. T dan M. Veerman. 2011. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal yang Berbeda terhadap Komposisi Kimia, Sifar Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam. *Jurnal Agrinimal*. 1 (2) : 76-83.
- Nuri. 2011. Agar Sayur Tidak Langu. Tersedia pada <https://www.femina.co.id/article/agar-sayur-tidak-langu>. Diakses pada 5 Desember pukul 17.58 WIB.
- Panji. T. 2014. Info Pendidikan dan Biologi. Tersedia pada <http://www.edubio.info/2014/11/glukosinolat.html>. Diakses pada 18 Januari pukul 17.14 WIB.
- Pramuditya, G dan S.S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso sebagai Syarat Tambahan dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan dan Industri*. 2 (4) : 200-209
- Pratama, A. K. Suradi, Rosita, Balia, H. Chairunnisa, H. AW. Lengkey, D. Suryanto Sutardjo, L. Suryaningsih, J. Gumilar, E. Wulandari, W.S. Putranto. 2015. Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler Berdasarkan Bobot Badan Hidup. *Jurnal Ilmu Ternak*. 15 (2) : 61-64.
- Rakhmawati, E. D. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kecambah Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) terhadap Kualitas Kimia dan Tingkat Kesukaan Bakso Daging Ayam Broiler. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Sebelas Maret.

- Renate. D dan E. Nurlismit. Penambahan Ekstrak Wortel pada Bakso Ikan Gabus terhadap Kadar B-Karoten dan Sifat Organoleptiknya. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP-UTM. Universitas Jambi, ISBN 978-602-7998-92-6. 2-3 September 2015.
- Runtini. N, Eka. W, dan Lilis, S. 2016. Pengaruh Penambahan Pasta Tomat terhadap Kadar Protein Kasar, Lemak Kasar, dan Serat Kasar pada Naget Ayam. Tersedia pada <http://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/9656/4353>. Diakses pada 30 Oktober pukul 19.50 WIB.
- Saeed, M. K, S. Anjum, I. Ahmad, A. U. Nisa, S. Ali, A. Zia, and S. Ali. 2012. Nutritional Facts and Free Radical Scavenging Activity of Turnip (*Brassica rapa*) From Pakistan. World Applied Sciences Journal 19 (3) 370-375.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Bakso Daging. SNI 3818-2014. Badan Standar Nasional. Indonesia.
- Steel R. G. D dan J.H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometri (Terjemahan: Bambang Sumantri). PT. Gramedia. Jakarta.
- Sundari. D, Almasyuri dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbangkes. 25 (4) : 235-243.
- Supriyanto. B. 2013. Peningkatan Nilai Gizi Mi Basah dengan Fortifikasi Sawi Hijau dan Umbi Bit. Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Theovany. 2013. Perilaku Makanan dan Pengaruh Jenis Pakan terhadap Pertumbuhan *Filicaulis bleekeri* Keferstein (Mollusca: Gastropoda), Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Trimirasti. A. 2016. Bedanya Serat Larut dalam Air dan Tidak Larut dalam Air. Tersedia pada <https://food.detik.com/info-sehat/d-3306865/apa-bedanya-serat-makanan-larut-air-dan-tidak-larut-air>. Diakses pada 08 Januari pukul 16.50 WIB.
- Ulfa. S. 2016. Pengaruh Penambahan Jumlah Perlakuan Awal Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Sifat Organoleptik Bakso. E-Journal Boga. 5 (3) : 83-90.

- Virianto, P. T. 2017. Kualitas Kimia dan Sensoris Bakso Daging Kambing dengan Imbangan *Filler* Tepung Tapioka dan Tepung Ubi Jalar Kuning. Skripsi Sarjana Peternakan Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wibowo. S. 2007. Budidaya Bawang Putih, Merah dan Bombay. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo. S. 2014. 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Yunius, G. P, B. Hasan dan R. Kamila. 2015. Pengaruh Lama dan Volume Perebusan Berbeda terhadap Kadar Garam dan Komposisi Proksimat Tepung Ikan yang Dibuak dari Rucak Beragam. Tersedia pada <http://docplayer.info/30356904-Pengaruh-lama-dan-volume-air-perebusan-berbeda-terhadap-kadar-garam-dan-komposisi-proksimat-tepung-ikan-yang-dibuat-dari-ikan-rucah-bergaram-oleh.html>. Diakses pada 5 Desember pukul 18.40 WIB.
- Yuyun. A. 2012. Panduan Sukses Berbisnis Bakso. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Zagar, F. A, P. Kumar, S. Kumar, dan Z. F. Bhat. 2014. Effect of Pumpkin on The Quality Characteristics and Storage Quality of Aerobically Packaged Chicken Sausages Springerplus. 3 : 39.