

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, H.B. Hedrick, M. D. Judge, and R.A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science, 4th edition. Hunt Publ Co. USA.
- Ahmadi, K., 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.
- Almatsier, Soetarjo, S dan M. Soekarti. 2011. Gizi seimbang dalam daur kehidupan. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Amrullah, L.K. 2004. Nutrisi Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunungbudi. Bogor.
- Amiruddin, C. 2013. Pembuatan tepung wortel (*Daucus carota L*) dengan variasi. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hassanuddin. Makasar.
- Aspiatun. 2004. Mutu dan daya terima nugget lele dumbo (*clarias gariepinus*) dengan penambahan jantung pisang. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astuti, E. 2009. Pengaruh jenis tepung dan cara pemasakan terhadap mutu bakso dari surimi ikan hasil tangkap sampingan (hts). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Atmaka, W., dan Bambang S. A. 2010. Kajian karakteristik fisikokimia tepung instan beberapa varietas jagung (*Zea mays L.*). Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. III, No. 1. pp.15.
- 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.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu, Yogyakarta. pp. 2-5.
- Berlian, N. dan Hartuti. 2003. Wortel dan Lobak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton. Journal of Food Science. 36: 435-441.
- Cahyono, A. 2013. Kadar protein dan uji organoleptik bakso berbahan dasar komposisi daging sapi dan jamur merang (*volvariella volvaceae*) yang berbeda. Naskah Publikasi. Tersedia pada [:http://eprints.ums.ac.id/26650/15/011._Naskah_Publikasi.pdf](http://eprints.ums.ac.id/26650/15/011._Naskah_Publikasi.pdf). Di akses pada tanggal 24 November 2017.

- Cahyono, B. 2002. Wortel. Teknik Budidaya dan Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.
- Dalimartha, S. 2006. Tanaman wortel. Tersedia pada <http://www.pdpersi.co.id>. Di akses pada tanggal 24 November 2017.
- Darojat, D. 2010. Manfaat Penambahan Serat Pangan pada Produk Daging Olahan. Majalah Food Review. 5 (7): 52-53.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. 13 Pesan Dasar Gizi Seimbang. Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3947-1995. Daging Sapi atau Kerbau. Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Dilaga, I. W. S., dan Soeparno. 2007. Pengaruh pemberian berbagai level clenbuterol terhadap kualitas daging babi jantan grower. Buletin Peternakan. Vol. 31(4): 200-208.
- Erdiansyah. 2006. Teknologi penanganan bahan baku terhadap mutu sosis ikan patin (*Pangasius pangasius*). Tesis. IPB. Bogor.
- Eskin. 1979. Plant pigmen, flavor and texture. New York : Academic Press.
- Fadlan, F. 2001. Mempelajari pengaruh bahan pengisi dan bahan makanan tambahan terhadap mutu fisik dan organoleptik bakso sapi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fellows, P, J. 1992. Food Processing And Technology: Principle and Practise. Ellis Horwood limited, sussex, England.
- Gaol, A. M. L., Wignyanto dan Mulyadi, A. F. 2017. Kajian proporsi tepung tapioka dan air es dalam pembuatan bakso berbahan utama jamur tiram. Tersedia pada <https://www.researchgate.net/publication/258118110>. Diakses pada 2 November 2017.
- Goldman, M., B. Horev and I. Saguy. 1983. Decolorization of β -carotene in model systems simulating dehydrated foods. Mechanism and kinetic principles. J. Food. Sci. 48:751-754.
- Guritno, A. D. 1992. Uji sensorik dan mutu pangan. Pusat antar universitas pangan dan gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty. Yogyakarta.
- Hariyadi. 2006. Tersedia pada <http://www.ayahbundaonline.com.html>. Di akses pada tanggal 24 November 2017.

- Harjanto, D. 2006. Kualitas kimia daging dada ayam broiler yang pakannya ditambahkan campuran minyak ikan kaya asam lemak omega-3. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hatta, M dan E. Murpiningrum. 2012. Kualitas bakso daging sapi dengan penambahan garam (NaCl) dan fosfat (Sodium Tripolifosfat/STPP) pada level dan waktu yang berbeda. JITP. 2 (1): 30-38.
- Hidayat, N. 2007. Karakteristik fisik dan sensoris bakso daging ayam dengan penambahan albumen dan sodium bikarbonat. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hintono, A., V. P. Bintoro, dan B.E. Setiani. 2012. Fortifikasi serat pangan (*dietary fiber*) pada olahan daging. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. Jurnal Panel Gizi Makan. Jakarta. 35 (1) 13-22.
- Jamhari. 2000. Perubahan sifat fisik dan organoleptik daging sapi selama penyimpanan beku. Buletin Peternakan Vol. 24 (1). 2000.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick and R. A. Merkel. 1989. Principles of Meat Science. Kendall Publishing Company. Eglewood Cliff. USA.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU dan Pangan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Kramlich, J. E. 1971. Sausage product technology. in the science of meat and meat product. J. E. Price and B. S. Schweigert Edit. W. H. Freeman and Colletotrichum. perilaku disruptif: 485.
- Kusnadi, D. C., Bintoro, V. P. dan A. N. Al-Baari. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. Jurnal aplikasi teknologi pangan. 1:2.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lestari, R. P., Srikandi, F., dan Betty, S. L. J. 1997. Pengaruh metode pemasakan dan penyimpanan terhadap stabilitas warna daging dengan penambahan pigmen angkak. Bul. Tek. Dan Industri Pangan. 8 (3): 8-12.
- Linawati. 2006. Kadar Protein kolagen dan hubungannya dengan kualitas daging sapi PO. Laporan Penelitian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Linder, M. C. 1985. Biokimia Nutrisi dan Metabolisme. (1st ed) (A.Parakkasi, penerjemah). Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lukman, D. W., M. Sundarwanto, A. W. Sanjaya, T. Purnawarman, H. Latif, dan R. R. Soejoedono. 2009. Higiene Pangan. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Madjri, A. 2011. Case Study: The Effect of Vitamin A and C Supplementation to Autism Spectrum Disorder Children Behavior. Jurnal Kedokteran Brawijaya. Vol. 26 (4).
- Maruddin, F. 2004. Kualitas daging sapi asap pada lama pengasapan dan penyimpanan. Jurnal Sains dan Teknologi. 4:83-90.
- Masni. 2004. Kajian Pemanfaatan Limbah Pabrik Kelapa Sawit sebagai Sumber Karotenoid [disertasi]. Fakultas Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Matulesy, N. D., E. Suryanto dan Rusman. 2010. Evaluasi karakteristik fisik, komposisi kimia dan kualitas mikrobial karkas broiler beku yang beredar di pasar tradisional Kabupaten Halmahera Utara, Maluku Utara. Yogyakarta. Buletin Peternakan. 34(3):178-185.
- Mohamed, S dan R. Hussein. 1994. effect of low temperature blanching, cysleing-hcl, n-acetyl-l-cysteine, na metabisulphite and drying temperatures on the firmness and nutrient content of dried carrots. Jurnal Processing and Preservat.
- Montolalu, S.,N. Lontaan., S. Sakul dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisikokimia dan mutu organoleptic bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). Jurnal Zootek. 32 (5) : 1-12.
- Moore, S. L., D. M. Theno., C. R. Anderson and G.R. Schmidt. 1976. Effect salt, phosphate and smenonmeat proteins on cook yield of beef roll. J. Food Sci 41 : 424-426.
- Muhilal, Fashi Jalil dan Hardiningsih.2000. Angka kecukupan gizi yang dianjurkan. Prosiding Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi VI. Semarang, 9-11 Nopember 1997.
- Naruki, S dan Kanoni. 1992. Kimia dan teknologi pengolahan hasil hewani. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Nuansa, 2011. Karakteristik kimia tepung wortel dan stick wortel hasil kreasi pengolahan berbasis wortel oleh kelompok pkk desa tawangsari. Tersedia pada <http://fpk.unair.ac.id/jurnal/files/disk1/1/1234561234>. Diakses taggal 8 Maret 2018.
- Parkhurst, C. R., G. J. Mountney. 1988. Poultry Meat and Egg Production. Van Nostrand Reinhold Co. New York.

- Pearson, A. M. and T. R. Dutson. 1994. Advance in meat research series volume 9: quality attributes and their measurements in meat, poultry and fish product. Blackie Academic and Professional an Imprint of Chapman and Hall. London.
- 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 Agroindustri. 2 (4) : 200-209.
- Prasetyo, D. 2002. Sifat fisik dan palatabilitas bakso daging sapi dan daging kerbau pada lama postmortem yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Prayitno, A. H., F. Miskiyah, A.V., Rachmawati, T. M., Baghaskoro, B.P., Gunawan dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi β -karoten dari labu kuning (*Curcubita moschata*). Buletin Peternakan 33: 111-118.
- Radley, J. A. 1976. Starch and Production Technology. Applied Science Publ. Ltd. London.
- Rahmatina. 2010. Sifat fisik dan organoleptik bakso pada berbagai rasio antara daging sapi dan daging ayam. Skripsi. Departemen ilmu produksi dan teknologi peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rusman. 2012. Pengolahan Daging Sapi. Citra Aji Parama. Yogyakarta.
- Setiana. 1993. Pengaruh perebusan terhadap ketersediaan β -karoten wortel (*Daucus carota* L.) pada hati dan plasma tikus (*ratusnovergius*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sianipar, D. T. 2003. Pengaruh kombinasi bahan pengisi dan bahan pengikat terhadap sifat fisik, kimia, serta palatabilitas fish nugget dari jagung merah ikan tuna (*Thunnus Obsesus*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setiawan, R. A. 2010. Karakteristik kimia dan serat bakso daging sapi yang disuplementasi wortel (*daucus carota*) pada level yang berbeda. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Ternak. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sujarwanta, R. O., Rusman dan Setyono. 2012. Karakteristik fisik, kimia, sensoris dan kandungan β -karoten bakso yang terbuat dari kombinasi daging sapi dan daging ayam petelur afkir dengan penambahan daun katuk (*Sauropus androgenus*). Buletin Peternakan. Vol 36(2): 103-112.

- Soemarno. 2007. Rancangan teknologi proses pengolahan tapioka dan produk-produknya. Magister Teknik Kimia. Universitas Brawijaya. Malang.
- Soeparno. 1991. Ilmu Otot dan Daging. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-3. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan ke-1. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soewito. 1989. Bercocok Tanam Wortel. Titik Terang. Jakarta.
- Stadelman, W. J., V. M. Olson, G. A. Shmwell, S. Pasch. 1988. Egg and Poultry Meat Processing. Ellis Haewood Ltd.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi dan daging kerbau dengan penambahan karagenan dan khitosan. Skripsi Sarjana Peternakan Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sulistyo, S. 2008. Karakteristik fisik, sensoris, dan mikrostruktur bakso dengan jenis daging dan filler yang berbeda. Skripsi sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler postmortem selama penyimpanan temperatur ruang. Jurnal Ilmu Ternak. 6 (1): 23-27.
- Surfiana. 2002. Formulasi minuman emulsi kaya akan β -karoten dari minyak sawit merah. Bogor. Fakultas Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Syamsiah, I.S dan Tajudin. 2003. Khasiat dan Manfaat Bawang Putih Raja Antibiotik Alami. Agromedia Pustaka. Bandung.
- Tiven, N. C., E. Suryanto dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengenyalyang berbeda. Agritech. 27 (1) : 1-6
- Tjahjadi, S. F., Arbita A. A., dan Kristijarti A. P. 2013. Karakteristik fisika kimia tepung wortel. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Triyantini, R., Sunarlom, J. Darma, dan T.P. Indarmono. 1986. Pengaruh macam daging dan lama pelayuan terhadap mutu bakso sapi. Proc. Seminar LIPI. Vol. 7:359-364.

- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh penggantian daging sapi dengan daging kerbau, ayam dan kelinci pada komposisi dan kualitas bakso. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angka dan kombinasi *filler* tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. Buletin Peternakan. 36: 181-192.
- Wattimena, M., V. P. Bintoro, dan S. Muyani. 2013. Kualitas bakso berbahan dasar daging ayam dan jantung pisang dengan bahan pengikat tepung sagu. Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 2: 36-39.
- Wibowo, S. 2009. Membuat Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, S. 2011. Membuat 50 jenis bakso sehat dan enak. Penebar swadaya. Depok.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Widjanarko, S. 2008. Efek pengolahan terhadap komposisi kimia & fisik ubi jalar ungu dan kuning. Tersedia pada <http://simonbwidjanarko.wordpress.com>. Diakses tanggal 8 Maret 2018.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia. Jakarta.
- Yuyun, A. 2008. Panduan wirausaha membuat aneka bakso. Agro Media. Jakarta.