

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Akanbi, T.O., S. Nazamid, A. Adebawale, A. Farooq and A.O. Olaoye. 2011. Breadfruit Starch Wheat Flour Noodles: preparation, proximate compositions and culinary propertis. Internasional Food Research Journal 18 ; 1283-1287.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu, Yogyakarta. Pp. 2-5.
- Bambang S.A., M. Fariyatul, dan R.A.M. Dimas. 2013. Kajian Karakteristik fisikokimia tepung sukun (*Artocarpus communis*) termodifikasi dengan variasi lama perendaman dan konsentrasi asam asetat. Jurnal Teknologi Pangan 2;4.
- Biyumna. U.L., W.S. Windrati., dan N. Diniyah. 2017. karakteristik mie kering terbuat dari tepung sukun (*artocarpus altilis*) dan penambahan telur. Jurnal Agroteknologi. Vol. 11 No. 01.
- BSN. 1995. Bakso Daging SNI 01-3818-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyono, B. 2002. Wortel. Teknik Budidaya dan Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.
- 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.
- Gardjito, M., A. Djuwardi, dan E. Harmayanti. 2013. Pangan Nusantara, Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Kencana. Jakarta. 558 hal.
- Guritno, A. D. 1992. Uji Sensorik dan Mutu Pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Graham, H.D., and E. Negrón de Bravo. 1981. Composition of breadfruit. Journal of Food Science 46: 535– 539.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty. Yogyakarta.

- Huff-Lonergan, E. 2005. Water Holding Capacity of Meat, Pork Information Gateway. National Pork Board, American Meat Science Association Fact Sheet. PIG 12-04-05.
- Imam T., R. Djajal, dan Anneke. 2013. Penggunaan Tepung Sukun (*Artocarpus comunis*) Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Kadar Air, Daya Ikat Air, Elastisitas, Dan Daya Potong Bakso Sapi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. Jurnal Panel Gizi Makan. Jakarta. 35 (1) 13-22.
- Jalal. T.K., I.A. Ahmed., M. Mikail., L. Momand., S.Draman., M.L Md. Isa., M.S.B.A. Rasad., M.N. Omar., M. Ibrahim., and R.A. Wahab. 2015. Evaluation of Antioxidant, Total Phenol and Flavonoid Content and Antimicrobial Activities of *Artocarpus altilis* (Breadfruit) of Underutilized Tropical Fruit Extracts. DOI 10.1007/s12010-015-1499-0.
- Kahkonen, MP. 1999. Antioxidant Activity of Plant Extracts Containing Pheolic Compounds. Journal of Agriculture and Food Chemistry. 47, 3954-3962.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU dan Pangan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler Terhadap Sifat Fisik Chicken Nugget Ayam Peterlur Afkir. Vol. 35 No.1:106-116. Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado. Manado.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2000. Sensory Evaluation Techniques. Boca Raton, Florida.
- 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
- Naruki S, dan Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Nurchahyo, E., Amanto, B.S., dan Nurhatadi. 2014. Kajian penggunaan tepung sukun (*Artocarpus communis*) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan mie kering. *Jurnal Teknosains Pangan*, ISSN: 2302-0733, 3: 57-65.
- Olaoye OA, AA. Onilude, and OA. Idowu. 2006. Quality characteristic of bread produced from composite flour of wheat, plantain and soybeans. *Afri. J. Biotechnol.* 5(11): 1102-1106.
- 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.
- Rahayu, I. D., Sutawi, dan E. S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. *Jurnal Dedikasi Vol 13(1)* : 69-74.
- Rohman, A dan Sugeng, R. 2005. Daya Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kemuning (*Murraya Paniculata* (L) Jack) Secara In Vitro. 16 (3) : 136-40.
- Rismunandar. 2003. Lada Budidaya dan Tataniaganya. Penebar Swadaya. Jakarta. Halaman 15.
- Rusman. 2012. Pengolahan Daging Sapi. Yogyakarta: Citra Aji Parama.
- Sari, I.P., Sutrisno dan P. Sasangka. (2014). Optimasi Amobilisasi Xilanase dari *Trichoderma viride* dengan Matriks Zeolit, *Kimia Student Journal*, 2, 421 –427.
- Santoso, U. 2016. Antioksidan Pangan. Cetakan pertama. UGM Press. Yogyakarta.
- Sayuti, K. 2015. Antioksidan, Alami dan Sintetik. Cetakan Pertama. Andalas Press.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 1995. Syarat Mutu Bakso Daging, No 03-3818-1995, Departemen Perindustrian Indonesia.
- Suprpti, L. M. 2002. Tepung Sukun, Pembuatan dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sutardi dan Supriyanto. 1996. Sifat Tepung dan Kesesuaiannya untuk diolah menjadi berbagai produk olahan makanan kecil. Media komunikasi dan informasi pangan. Jakarta.

- 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
- Tranggono. 1991. Cita Rasa Bahan Pangan Pada Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. PAU. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh penggantian daging sapi dengan daging kerbau, ayam dan kelinci pada komposisi dan kualitas bakso. *Laporna Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada*. Yogyakarta.
- Wibowo, S. 2011. *Membuat 50 Jenis Bakso Sehat Dan Enak*. Penebar Swadaya. Depok.
- Widati AS. 2008. Pengaruh Lama Pelayuan Temperatur Pembekuan dan Bahan Pengemas terhadap Kualitas Kimia Daging Sapi Beku. *Jlmu Teknologi Hasil Ternak*, 3(2):39-49.
- Widowati, S., N. Richana, Suarni. P. Raharto dan I.G.P. Sarasutha, 2001. Studi Potensi dan Peningkatan Dayaguna Sumber Pangan Lokal Untuk penganekaragaman Pangan di Sulawesi Selatan. Laporan Hasil Penelitian, Puslitbangtan, Bogor.
- Winarno, F. G. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan Keenam. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 154.
- Yuanita, Iis dan Lisnawaty Silitonga. 2014. Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika* Vol 3. No.1
- Yuyun, A. 2008. *Panduan wirausaha membuat aneka bakso*. Agro Media. Jakarta.