

## DAFTAR PUSTAKA

- Adi, B. 2007. Karakteristik fisik, kimiawi, dan mikrostruktur bakso daging sapi dengan penambahan albumen dan sodium bikarbonat. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- AOAC. 2000. Official Methods of Analysis of The Association Of Official Analytical Chemists. 16th eds. Maryland. USA.
- Anshori, M. 2002. Evaluasi penggunaan jenis daging dan konsentrasi garam yang berbeda terhadap mutu bakso. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bouton, P. E. P. V. Harris and W. R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutto. J. Food. Sci. Vol. 36 : 435-441.
- Bratzler, L.J. 1977. Fundamental Of Food Freezing. H.W Desrosier And D.K Treaserler, Eds, Avi Publishing Co.Inc., Wesport, Connecticut.
- Desrosier, N. W. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga. UI Press. Jakarta.
- Dewan Standarisasi Indonesia. 2014. SNI 01-3818-2014. Daging Sapi/Kerbau. Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI. Jakarta.
- Dewan Standarisasi Indonesia. 2009. SNI 01-3924-2009. Mutu dan Karkas Daging Ayam. Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI. Jakarta.
- Dewan Standarisasi Indonesia. 1995. SNI 06-3735-1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI. Jakarta.
- Dewan Standarisasi Indonesia. 1994. SNI 01-3451-1994-1994. Tepung Tapioka. Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhratara. Jakarta.
- Fahrurrisa, M. N. 2014. Kualitas Kimia, Fisik, dan Sensoris Bakso Daging Domba Dengan Penambahan Bahan Pengenyal *Sodium Tripolyphosphat*, Gelatin, dan Albumen. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Food And Agriculture (FAO) Of The United Nations. 2009. The State Of Food And Agriculture (Livestock In The Balance).
- Forrest, J. C., E. D. Aberle., H. B. Hedrick., M. D. Judge., And R. A. Merkel. 2012. Principles Of Meat Science Fifth Edition. W. H. Freeman And Co., San Fransisco.

- GMIA. 2012. Gelatin Handbook. Gelatin Manufactures Institutes of America. USA.
- Hastuti, D. Dan I. Sumpe. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. Fakultas Peternakan Perikanan dan Ilmu Kelautan UNIPA. Papua.
- Hidayat, N. 2007. Karakteristik Fisik dan Kimiawi Bakso Daging Ayam Dengan Penambahan Albumen dan Sodium Bikarbonat. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Imeson A. 1999. Thickening and Gelling Agents for Foods. 2<sup>nd</sup>ed .Aspen Publisher, Inc., Gaithersburg. Maryland.
- Indarmono, T. P. 1987. Pengaruh Lama Pelayuan dan Jenis Daging Karkas Serta Jumlah Es yang Ditambahkan Kedalam Adonan Terhadap Sifat-Sifat Kimia Bakso Sapi. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Iwansyah, A.C dan E. Damayanthi. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar, Natrium Tripolifosfat ( $\text{Na}_5\text{G}_{24}\text{MLO}_{10}$ ) dan *Fibrisol* terhadap Mutu Fisiko-Kimia, dan Gizi Protein Bakso Sapi. Jurnal FMIPA Universitas Lampung. pp. 1-7.
- Jamhari. 2000. Perubahan Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Sapi Selama Penyimpanan Beku. Buletin Peternakan 24 (1) : 43-50. .
- 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) : 120-124.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Penerjemah Aminuddin Parakkasi dan Yudha Amwila. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta.
- Linawati. 2006. Kadar Protein Kolagen dan Hubungannya Dengan Kualitas Daging Sapi PO. Laporan Penelitian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- 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.
- Marpaung, M. 1997. Teknologi Pengolahan Daging. Ditjen Peternakan. Jakarta.
- Mega, O., Desia, K., Kususiyah dan F. Yosi. 2009. Pengaruh beberapa level daging itik manila dan tepung sagu terhadap komposisi kimia

- dan sifat organoleptik bakso. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 3(1) : 1978-3000.
- Melia, S., Juliyarsi, I., Hayatuddin., M. 2014. Karakteristik kimia dan total koloni bakteri gelatin dari beberapa jenis kulit ternak. Jurnal Peternakan Indonesia 16 (3) : 150-154.
- Melia, S., Juliyarsi, I., Rosya, A. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. Jurnal Peternakan 7 (2) : 62-69.
- Montero, P. Gómez-Guillén M.C. 2000. Extracting conditions for megrim (*Iepidorhombus bosci*) skin collagen affect functional properties of the resultant gelatine. J. Food Sci. Vol 65 : 434-438.
- Montolalu, S., N. Loontan, S. Sakul, A.Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). Jurnal Zootek ("Zootek"Journal) 32 (5) : 58-171.
- 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 (2) : 424-426.
- Mulyohardjo, A. A. 1988. Teknologi Pengolahan Pati. Pusat Antar Universitas UGM. Yogyakarta.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Ternak I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Norland, R. 1997. Fish Gelatin : Technical Aspects and Applications. In. S.J.Band, (Ed.). London.
- Prasetyo, D. 2002. Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau pada Lama Postmortem yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Priandini, I.M. 2015. Kandungan Boraks pada Bakso di Makassar. Fakultas Kedokteran Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Purnomo, H. 1998. Teknologi Hasil Ternak Kaitannya dengan Keamanan Pangan Menjelang Abad 21. Pidato Pengukuhan Guru Besar Dalam Ilmu Teknologi Hasil Ternak Pada Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Putra, A.K. 2009. Formalin dan Boraks Pada Makanan. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- 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.

- Sampurna, H.D. 2017. Pengaruh Penambahan Wortel Mentah dan Matang Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Bakso Ayam. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Setiawan, Y. 2015. Karakteristik Fisikokimiawi dan Sensoris Pada Bakso Ayam yang Disubstitusi dengan Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). Skripsi Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Sitindaon, J. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis *Frankfurters* Daging Kerbau (*Bubalus Bubalis*) dengan Penambahan Kitosan Sebagai Pengganti *Sodium Tripolyphosphate* (STPP). Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soekarto, S. T. 1990. Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. IPB Press. Bogor.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan V. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Stadelman, W. J., V. M. Olson, G. A. Shmwell, S. Pasch. 1988. Egg and Poultry Meat Processing. Ellis Haewood Ltd.
- Sulistyo, S. 2008. Karakteristik Fisik, Kimiawi, dan Mikrostruktur Bakso dengan Jenis Daging dan Filler yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sundari, D., Almasiyuri dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. Media Litbangkes. 25(4) : 235-243.
- Suryani, C. L. 1999. Pemutihan dan Pengikatan Silang Pati Sagu Untuk Substitusi Beras Pada Pembuatan Bihun. Progam Pascasarjana Ugm. Yogyakarta.
- Tiven, N.C., E. Suryanto dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengental yang berbeda. Agritech. 27 (1) : 1-6.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh Pengantian Daging Sapi dengan Daging Kerbau, Ayam dan Kelinci pada Komposisi dan Kualitas Bakso. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Utami, I.S. 2001. Makanan Berbasis Tepung. Proc. Seminar Ketahanan Pangan Fakultas Teknologi Pertanian, PT. Bogasari. Yogyakarta.
- Utami, W.F. 2016. Pengaruh Level Konsentrasi Bahan *Curing* Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Gelatin Kulit Sapi Yang Diproduksi Melalui Proses Basa. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.



- Widati, A.S., E.S. Widyastuti, Rulita dan M.S. Zenny. 2011. Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap kualitas keripik bakso daging ayam dengan metode penggorengan vakum. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 21(2):11-27.
- Wibowo, S. 2009. *Membuat Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wilson, N. R. P., E. J. Dyett, R. W. Hughes dan C. R. V. Jones. 1981. *Meat And Products*. Applied Science Publisher. London.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuyun, A. 2008. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. Agro Media. Jakarta.