

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
- Amelia, P. 2011. Isolasi, Elusidasi Struktur dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Kimia dari Daun *Garcinia Benthami* Pierre. Tesis. Program Magister Fakultas Ilmu Farmasi Universitas Indonesia, Jakarta.
- Anonim. 2004. Keamanan Pangan dalam Penyediaan Pangan Asal Unggas. Departemen Pertanian. Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, Jakarta.
- Anonim. 2006. Kumpulan Standar Nasional Indonesia (SNI) Produk Pangan Pengolahan Hasil Ternak. Available at: <http://www.bsn.go.id>. Badan Standar Nasional (Sub Sektor Peternakan) Ditjen Peternakan, Jakarta. Diakses 10 Febuari 2018
- Astuti, M. 2005. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistika. Fakultas Peternakan UGM, Yogyakarta.
- Cahyono, B. 2002. Wortel : Teknik Budi Daya Analisis Usaha Tani. Kanisius, Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2014. Produksi Ubi Jalar Menurut Provinsi tahun 2010-2014. Badan Pusat Statistika, Jakarta.
- Badrinath, A., Rao., K., Chetty, C.S., Ramkath, S., Rajan, T., Ginanaprakash, K. 2010. A Review on In-vitro Antioxidant Methode : Comparisons, Correlations, and Considerations. *International Jurnal PharmTech Research*, 1276-1285
- Departemen Kesehatan RI. 1995. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI, Indonesia, Departemen Kesehatan, Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI, 1996 Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry*. 3rd ed. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge and R.A. Markel. 1975. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Guritno, A.D. 1992. *Petunjuk Labiratorium Uji Sensoris dan Mutu Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Hadiwiyoto, S. 2011. Produk Meat Emulsions. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Harborne, J.B. 1987. Metode Fitokimia. Edisi kedua, Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Hardoko. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. J.Teknol. dan Industri Pangan, 12(1):25-32
- Honestin, T. 2007. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Husna, N.E., Novita, M., Royaha, S. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. Agritech, Vol. 13, No.3
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H.B. Hedrick, and R.A. Merkel. 1989. Principles of Meat Science. 2nd ed. Kendal Hunt Publishing Company, Derbeque, Iowa.
- Jawi, S. dan Sutirtayasa. 2007. Efek Antioksidan Ekstrak Umbi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Terhadap Hati Setelah Aktivitas Fisik Maksimal dengan Melihat Kadar AST dan ALT Darah pada Mencit. Jurnal Dok.Farm, Artikel Edukasi. 103-105
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kumalaningsih, S. 2006. Antioksidan Alami. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Lawrie, R .A. 1995. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Terjemahan: Prakkasi, A. dan Y. Amulia. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lestari, S.V. 1991. Bisnis Baksi Yang Menguntungkan. Media Pertanian, Jakarta. 1:18
- Lingga, P. 1995. Petunjuk Penggunaan Pupuk. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, A. D. Mirah. 2013. Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bakso dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). Jurnal Zootek, 32 (5): 1-15
- Moss BW. 2002. The Chemistry of Food Colour. CRC Press, Washington.
- Muljoharjo, M. 1998. Analisa Pati dan Produk Pati. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. Agro Media Pustaka, Jakarta.

- Musfiroh, S. 2012. Uji Aktivitas Peredaman Radikal Bebas Nanopartikel Emas dengan Berbagai Konsentrasi Sebagai Material Antiaging dalam Kosmetik. Skripsi Universitas Negeri Surabaya, Surabaya.
- Naruki S, dan Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Niendyah, H. 2004. Efektivitas Jenis Pelarut dan Bentuk Pigmen Antosianin Bunga Kana (*canna coccinea* mill.) Serta Aplikasinya pada Produk Pangan. Skripsi Universitas Brawijaya, Malang.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant Activity, Medalion Laboratories Analytical Progress, 19, (2):1-4
- Pratiwi, D. P dan M. Harapini. 2006. Nilai Peroksida dan Aktibitas Antiradikal bebas Diphenyl Picril Hydrazil Hydrate (DPPH) ekstrak methanol *Knema laurina*. Mahalah Farmasi Indonesia. 17(1):32-36
- Prescott, L. M, J.P. Harley dan D.A. Klein. 1999. Microbiology 4th ed. The McGraw-Hill Companies. Inc, United States of America.
- Rasyaf, M. 1986. Makanan Ayam Broiler. Kanisius, Yogyakarta.
- Richana, N. 2012. Ubi Kayu dan Ubi Jalar. Nuansa, Bandung.
- Salleh, S. 1996. Statistik Non Parametik. BPPE, Yogyakarta.
- Sarwono, B. 2005. Ubi Jalar. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setiyono. 1992. Kualitas Fisik dan Komposisi Kimia Daging Bakso Sapi, Ayam dan Kombinasinya dengan Variasi Aras Sodium Tropoliphospat, Skim Milk dan Asam askorbat. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Simanjuntak, P., Parwato, T. Lenny, L. Tamat, S.R., Murwani, R. 2004. Isolasi dan Identifikasi Antioksidan dari Ekstrak Benalu Teh. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia. ISSN:1693-1831
- Socaciu, C. 2007. Food Colorants: Chemical and Functional Properties. CRC Press, London.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ketiga. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R. G. D, dan Torrie, J. H. 1980. Principles and Procedure of Statistics. 2nd Ed. McGraw-Hill : New York.
- Suda, I., T. Masuda, M. Kobayashi, M. Nishiba, dan Furuta, S. 2003. Physiological functionality of purple-fleshed sweet potatoes containing anthocyanins and their utilization in foods. JARQ 37(3):167-173. <http://www.jircas.affrc.go.jp> diakses pada tanggal 28 Febuari 2018

- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptok Bakso Daging Aapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan. Skripsi Sarjana Peternakan Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sulistiyati, R.E. 2011. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Beberapa Varietas Ubi Jalar Ungu Hasil Pengukusan, Penggorengan dan Penepungan. Skripsi. Universitas Brawijaya, Malang.
- Sulistyo, S. 2008. Karakteristik fisik, sensoris, dan mikrostruktur bakso dengan jenis daging dan filer berbeda. Skripsi sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Suprpti, L. 2003. Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatan. Kanisius, Yogyakarta.
- Suprpti, L. 2009. Tepung Tapioka. Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Syarizal, D. 2008. Pengaruh Proteksi Vitamin C Terhadap Enzim Transaminase dan Gambaran Histopatologis Hati Mencit yang Dipapar Plumbum. Tesis Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Tiven, C.N. 2007. Pengaruh jenis daging dan bahan pengenyal terhadap kualitas dan mikrostruktur bakso. Tesis. Program Pascasarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tranggono. 1991. Rasa Bahan Makanan pada: kursus singkat sifat sensoris pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh Level Tepung Tapioka dan Daging Terhadap Karakteristik Fisik Bakso Daging Sapi. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Triyantini, R., Sunarlim, J. Darma, dan T.P. Indarmono. 1986. Pengaruh Macam Daging dan Lama Pelayuan Terhadap Mutu Bakso Sapi. Proc.Seminar LIPI, 7:359-36
- Usmiati, S. 2009. Bakso Sehat. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 31 No. 36. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Wibowo, F. G. 2009. Komposisi Kimia Macam-macam Bakso. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wibowo, S. 2011. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat Dan Enak. Penebar Swadaya, Depok.
- Winarno, F. G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius, Yogyakarta.

Woolfe, J. A. 1992. Sweet Potato An Untapped Food Resource. Cambridge University Press. Cambridge.