

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
- Amiruddin, C. 2013. Pembuatan tepung wortel (*Daucus carota*L) dengan variasi. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hassanuddin. Makasar.
- Anonim, 2006. The Definition of Dietary Fibre. *Cereal Foods World* 46:pp. 89-148. http://www.aaccnet.org/Dietary_Fiber/pdfs/dietfiber.pdf.
- Anshori, M. 2002. Evaluasi penggunaan jenis daging dan konsentrasi garam yang berbeda terhadap mutu bakso. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Association of official Analytical Chemistry. Maryland. USA.
- Astawan, W. 2005. Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna. CV Akademika Pressindo. Jakarta.
- Astuti, R. 2005. Kualitas Fsik dan Organoleptik *Nugget* Kelinci dengan Proporsi Filler Tepung Terigu Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Astuti, M. 1980. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- 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.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 01-6683-2014. *Nugget Ayam*(*Chicken nugget*). Badan Standardisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Barbut, S. 2002. Poultry Products Processingan Industry Guide. GRC Press. Washington, DC.
- Beeton. 2000. Mrs Beeton's Book of Household Management. Oxford University Press Inc. New York.

- Berlian N. dan Hartuti. 2003. Wortel dan Lobak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet., and M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- 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. Diakses pada : 14 Mei 2017
- Claudia, E.J dan S.B.Widjanarko. 2016. Studi daya cerna (in vitro) biskuit tepung ubi jalar kuning dan tepung jagung germinasi. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4 (1): 391-399
- Dewan Standardisasi Indonesia. 1995. SNI 01-3947-1995. Daging Sapi/Kerbau. Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Elviera, G. 1988. Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Fahrurriza, 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.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. Penelitian Gizi Makan. Vol 35(1). Pp 13-22.
- Indrianti et al.,(2013). 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
- Iwansyah, A.C dan E. Damayanthi. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar, Natrium Tripolifosfat ($Na_5P_3O_{10}$) dan Fibrisol terhadap Mutu Fisiko-Kimia, dan Gizi Protein Bakso Sapi. Jurnal FMIPA Universitas Lampung. pp. 1-7.
- Guritno,A.D.1992. uji Sensorik dan Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- 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.

- Kalt, W. 2005. Effects of production and processing factors on major fruit and vegetable antioxidants. *Journal of Food Science* 70, 11-19.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Khomsan, A. 2007. Sehat Dengan Makanan Berkhasiat. Penerbit Buku Kompas. Jakarta.
- Kusdibyso dan D. Musadad. 2000. Teknik perlakuan blansing pada pengeringan sayuran wortel dan kubis. Laporan penelitian T.A. 1999/2000. Balitsa Lembang.
- Kramlich, W. E., A. M. Pearson And F. W. Tauber. 1973. Processed Meat. The AVI Publishing Company, Westport.
- Kramlich, J. E. 1971. Sausage Product Technology. In "The Science of Meat and Meat Product". J. E. Price And B. S. Schweigert Eds. W. H. Freeman And Colletotrichum. San Francisco, California.
- Makfoeld, D. 1982. Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati. Agritech. Yogyakarta.
- Mega, O., Desia, K., Kususiayah 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
- 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 : 424-426.
- Muchtadi, D. 2001. Sayuran sebagai sumber serat pangan untuk mencegah timbulnya penyakit degeneratif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, volume 12: 61-71
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Ternak I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Parkhurst, C.R., G.J. Mountney. 1988. Poultry Meat and Egg Production. Van Nostrand Reinhold Co. New York.

- Pitojo, S. 2006. Benih Wortel. Kanisius. Yogyakarta.
- 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.
- 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.
- Rakhmawati, N.,B.S. Amanto., dan D. Praseptiagga. 2014 Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dn fisikokimia produk *flakes* komposit berbahan dasar tepung tapioka, tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan tepung *konjac* (*Amorphophollus oncophillus*). Jurnal Teknosains Pangan. 3(1) : 63-73
- Rubatzky, V. E. dan M. Yamaguchi. 1997. Sayuran Dunia 2. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Rukmana, R. 1995. Bertanam Wortel. Kanisius. Yogyakarta.
- Rusilanti dan C. M. Kusharto. 2007. Sehat dengan Makanan Berserat. Agromedia Pustaka. Jakarta Selatan.
- Salim, M. R. 2014. Aplikasi Model Arrhenius untuk Pendugaan Masa Simpan Sosis Ayam pada Penyimpanan dengan Suhu yang Berbeda Berdasarkan Nilai TVB dan pH. Thesis. Universitas Pasundan, Bandung.
- Sams, A. R. 2001. Poultry Meat Processing. CRC Press, Boca Raton London New York Washington, D. C.
- 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.
- SNI. 01-3818-1995. 1995. Bakso Daging. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan V. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- 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.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik mutu bakso sapi dan pengaruh penambahan natrium klorida tripolipospat terhadap perbaikan mutu. Disertasi. Progran Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sundari, D., Almasyuri dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. Media Litbangkes. 25(4) : 235-243.
- Tiven, N.C., E. Suryanto dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengenyal 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.
- 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.
- Wibowo, S. 2009. Membuat Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- 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.
- 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.
- 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.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.