

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, N. M. 2018. Kualitas Kimia dan Fisik Bakso Daging Ayam dengan Penambahan Air dan Gelatin. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ahmadi, K., A. Afrila, dan W. I. Adhi. 2007. Pengaruh jenis daging dan tingkat penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap kualitas bakso. *Jurnal Buana Sains*. 7(2): 139-144.
- Alam, M. K., Z. H. Rana, and M. Akhtaruzzaman. 2017. Chemical composition and fatty acid profile of Bangladeshi beef at retail. *International Food Research Journal*. 24(5): 1897–1902.
- Alfianto, W. A. 2018. Pengaruh Substitusi Usus Ayam terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Sosis Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Alif, S. M. 2017. Kiat Sukses Penggemukan Sapi Potong. *Bio Genesis*. Yogyakarta. pp. 137-138.
- Amertaningtyas, D. 2013. Kualitas daging sapi segar di pasar tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2): 27-31.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis*. The Association of Official Analytical of Chemist. 18th ed. William Horwt ed Benjamin Franklin Station. Washington DC.
- Aritonang, S. N. 2007. Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap kualitas dan akseptabilitas bakso sapi. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 12(3): 201-205.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai. Surakarta. p. 28.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan : Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta. p. 1.
- Ayustaningwarno, F., G. Retnanigrum, I. Safitri, N. Anggraheni, F. Suhardinata, C. Umami, dan M. S. W. Rejeki. 2014. *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Deepublish. Yogyakarta. pp. 140-143.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. *Bakso Daging*. SNI 3818:2014. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. pp. 1-31.
- Barbut, S. 2015. *The Science of Poultry and Meat Processing*. University of Guelph. Kanada.
- Berutu, K. M., E. Suryanto, dan R. Utomo. 2010. Kualitas bakso daging sapi Peranakan Ongole yang diberi pakan basal tongkol jagung dan

- undegraded protein* dalam *complete feed*. Buletin Peternakan. 34(2): 103-113.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Edisi keempat. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI-Press. Depok. p. 63.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1971. The effect of ultimate pH on ovine muscle : mechanical properties. Journal Food Science. 37: 357-358.
- Cahyono, A. 2013. Kadar Protein dan Uji Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Komposisi Daging Sapi dan Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) yang Berbeda. Publikasi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Chakim, L., B. Dwiloka, dan Kusrahayu. 2013. Tingkat kekenyalan, daya mengikat air, kadar air, dan kesukaan pada bakso daging sapi dengan substitusi jantung sapi. Animal Agriculture Journal. 2(1): 97-104.
- Dalilah, E. 2006. Evaluasi Nilai Gizi dan Karakteristik Protein Daging Sapi dan Hasil Olahannya. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Evivie, S., P. Ebabhamiegebho, J. Imaren, and J. Igene. 2015. Evaluating the organoleptic properties of soy meatballs (BEEF) with varying level of *Moringa oleifera* leaves powder. Journal Application Science Environment Management (JASEM). 19(4): 649–656.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. Jurnal Al Ulum Sains dan Teknologi. 1(1): 39-45.
- Ginting, N dan N. Umar. 2005. Penggunaan berbagai bahan pengisi pada nugget itik air. Jurnal Agribisnis Peternakan. 1(3): 106-110.
- Hairunnisa, O., E. Sulistyowati, dan D. Suherman. 2016. Pemberian kecambah kacang hijau (tauge) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 11(1): 39-47.
- Hamm. 1964. The Water Holding Capacity of Meat. D. E. Tribe ed Crico. Melbourne.
- Haq, A. N., D. Septinova, dan P. E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 3(3): 98-103.
- Hasana, K. R., H. Hafid, dan L. Malesi. 2017. Nilai nutrisi daging sapi setelah perendaman dalam jus rimpang laos (*Alpinai galanga*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 4(1): 13-20.

- Hasrianti, Nururrahmah, dan Nurasia. 2016. Pemanfaatan ekstrak bawang merah dan asam asetat sebagai pengawet alami bakso. *Jurnal Dinamika*. 7(1): 9-30.
- Hayyuningsih, D. R. W., D. Sarbini, dan P. Kurnia. 2009. Perbedaan kandungan protein, zat besi dan daya terima pada pembuatan bakso dengan perbandingan jamur tiram (*Pleurotus Sp*) dan daging sapi yang berbeda. *Jurnal Kesehatan*. 2(1): 1-10.
- Hendrarti, E. N dan G. Adiwianto. 2018. Kajian palatabilitas bakso berbahan daging sapi segar dan daging sapi beku impor dengan level penggunaan sodium tripolifosfat yang berbeda. *Journal of Livestock Science and Production*. 2(1): 64-72.
- Herlina, I. Darmawan, dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 9(2): 134-144.
- Irfan, M. 2013. Respon bawang merah (*Allium ascalonicum L*) terhadap zat pengatur tumbuh dan unsur hara. *Jurnal Agroteknologi*. 3(2): 35-40.
- Ismail, M., R. Kautsar, P. Sembada, S. Aslimah, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik dan mikrobiologis bakso daging sapi pada penyimpanan suhu yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3): 372-374.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartomo. 1998. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Khasrad, S. Anwar, Arfai, dan Rusdimansyah. 2016. Perbandingan Kualitas Kimia (Kadar Air, Kadar Protein dan Kadar Lemak) Otot *Biceps Femoris* pada Beberapa Bangsa Sapi. Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Tersedia pada : http://lppm.unmas.ac.id/wp-content/uploads/2016/10/46.-Penelitian_Khasrad_Unand.pdf. Diakses pada 9.40 WIB pada 6 Juli 2018.
- Komariah, N. Ulupi, dan E. N. Hendrarti. 2005. Sifat fisik bakso daging sapi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai campuran bahan dasar. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 30(1): 34-41.
- Komariah, S. Rahayu, dan Sarjito. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau dan domba pada lama postmortem yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 33(3): 183-189.
- Komariah, Surajudin, dan D. Purnomo. 2008. *Aneka Olahan Daging Sapi*. AgroMedia Pustaka. Jakarta. p. 26.

- Kristianto, B. 2017. Pengaruh Imbangan *Filler* Tapioka dengan Tepung Ubi Jalar Kuning terhadap Kualitas Fisik dan Aktivitas Antioksidan Bakso Daging Kambing. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kusnadi, D. C., V. P. Bintoro, dan A. N. Al-Baarri. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2): 28-31.
- Laksmi, R. T. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik *chicken nugget* yang disubstitusi dengan telur rebus. *Indonesian Journal of Food Technology*. 1(1): 69-77.
- Listiana, T dan J. T. Isworo. 2012. Sifat fisik, kimia dan organoleptik nugget keong sawah dengan bahan pengisi pati temu ireng. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 3(5): 21-28.
- Maharani, P. M. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Garut (*Maranta arundinacea*) terhadap Kandungan Serat Pangan, Karakteristik Fisik dan Sensoris *Chicken Nugget*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Melia, S., I. Juliyarsi, dan A. Rosya. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Peternakan*. 7(2): 62-69.
- Miftakhurohmah. 2011. Pengaruh Substitusi Keong Tutut (*Bellamnya javanica*) terhadap Mutu Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Tinggi Kalsium dan Sumber Protein. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Zootek*. 32(5): 1-13.
- Mudawaroch, R. E dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. *Jurnal Surya Agritama*. 1(1): 71-84.
- Murni, Sovfan, Juriani, L. Kurniati, dan D. Ristanti. 2015. Spagetti dan saos spaghetti keong sawah sebagai alternatif pangan membantu pencegahan penyakit tersembunyi mematikan (*osteoporosis*). *Jurnal Kelitbangan*. 3(2): 1-8.
- Mustafa, A. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *Jurnal Agrotek*. 9(2): 127-133.
- Nasiru, A., B. F. Muhammad, and Z. Abdullahi. 2011. Effect of cooking time and potash concentration on organoleptic properties of red and white meat. *Journal of Food Technology*. 9(4): 119-123.

- Nurlaila, S., D. M. Agustini, dan J. Purdiyanto. 2017. Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. *Maduranch : Jurnal Ilmu Peternakan*. 2(2): 67-72.
- Obande, R. A., S. Omeji, and I. Isiguzo. 2013. Proximate composition and mineral content of the fresh water snail (*Pila ampullacea*) from River Benue, Nigeria. *IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*. 2(6): 43-46.
- Oktasari, N. 2014. Pemanfaatan Keong Sawah (*Pila ampullacea*) pada Pembuatan Nugget sebagai Alternatif Makanan Berprotein Tinggi di Desa Jurug Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. Skripsi. Jurusan Kesehatan Masyarakat. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Olufunmilola, O., Oladunmoye, C. Ogugua, Aworh, B. M. Dixon, O. L. Erukainure, and G. N. Elemo. 2014. Chemical and functional properties of cassava starch, durum wheat semolina flour, and their blends. *Food Science and Nutrition Journal*. 2(2): 132-138.
- Pandie, T., D. A. Wuri, dan N. A. Ndaong. 2014. Identifikasi boraks, formalin, dan kandungan gizi serta nilai tipe pada bakso yang dijual di lingkungan perguruan tinggi di Kota Kupang. *Jurnal Kajian Veteriner*. 2(2): 183-192.
- Pangaribuan, M. 2013. Pengaruh Media Perebusan terhadap Komposisi Kimia, Asam Amino, Mineral dan Nilai Sensoris Keong Tutut (*Bellamyia javanica*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensoris sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota L*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2): 19-28.
- Permatasari, N. E dan A. C. Adi. 2018. Daya terima dan kandungan gizi (energi, protein) Gyoza yang disubstitusi keong sawah (*Pila ampullacea*) dan puree kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indonesia*. 13(1): 62-70.
- Pramuditya, P 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, H., M. C. Padaga, dan M. E. Sawitri. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2): 1-8.
- Prayitno, A. H., F. Miskiyah, A. V. Rachmawati, T. M. Baghaskoro, B. P. Gunawan, dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan

- fortifikasi β -caroten dari labu kuning (*Cucurbita moschata*). Buletin Peternakan. 33(2): 111-118.
- Purnomo, H and D. Rahardiyanto. 2008. Indonesian traditional meatball. International Food Research Journal. 15(2): 101–108.
- Purwanto, A., A. Ali, dan N. Herawati. 2015. Kajian mutu gizi bakso berbasis daging sapi dan jamur merang (*Volvariella volvaceae*). Jurnal Sagu. 14(2): 1-8.
- 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. 13: 69-74.
- Renate, D dan A. Nasrullah. 2015. Uji Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). Seminar Nasional Sains dan Teknologi VI. Tersedia pada : <http://satek.unila.ac.id/content/uploads/2015/08/3DhariaRenate.pdf> Diakses pada 22.15 WIB pada 31 Juli 2018.
- Rondonuwu, C. R., J. L. P. Saerang, W. Utiah, dan M. N. Regar. 2018. Pengaruh pemberian tepung keong sawah (*Pila ampullacea*) sebagai pengganti tepung ikan dalam pakan terhadap kualitas telur burung puyuh (*Coturnix coturnix japonica*). Jurnal Zootek. 38(1): 1-8.
- Rosita, F., H. Hafid, dan R. Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis (JITRO). 2(1): 14-20.
- Rusman. 2013. Pengolahan Daging Sapi : Praktis, Aman, dan Sehat. PT Citra Aji Parama. Yogyakarta. p. 55.
- Salmiah, Zakaria, dan S. Rauf. 2011. Daya terima dan kandungan protein bakso keong sawah (*Pomacea canaliculata lamarck*). Media Gizi Pangan. 12(2): 20-30.
- Salmin, N., Hermanto, dan K. T. Isamu. 2017. Pengaruh komposisi tepung tapioka dan sagu terhadap kualitas bakso kerang pakea (*Batissa violacea celebansis Marten 1897*). Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 2(6): 958-965.
- Samodra, E. P dan H. Cahyono. 2010. Kualitas fisik daging sapi Peranakan Ongole dengan pemberian asam askorbat dan penyimpanan pada Suhu 5°C. Jurnal Sains Peternakan. 8(1): 26-31.
- Setiyono. 2008. Restrukturisasi Daging Sapi untuk Pangan Kesehatan: Studi pada *Ratus norvegicus L.* Disertasi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Sidik, W. D. 2013. Pengaruh substitusi jamur kuping putih dan jenis pati terhadap kualitas bakso sapi dengan isian saus. *Food Science and Culinary Education Journal*. 2(2): 63-71.
- Soeparno, R. A. Rihastuti, Indratiningsih, dan S. Triatmojo. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Cetakan pertama. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. p. 39.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. pp. 2-411.
- Sudaryati dan S. Aji. 2014. Pembuatan kecap keong sawah secara enzimatis. *Jurnal Rekapangan*. 8(1): 64-74.
- Sudrajat, G. 2007. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sujarwanto, R. O., Rusman, dan Setiyono. 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 androgynous*). *Buletin Peternakan*. 36(2): 103-112.
- Sumbono, A. 2016. *Biokimia Pangan Dasar*. Deepublish. Yogyakarta. pp. 36-106.
- Suparthana, I. P., I. N. K. Putra, dan N. W. Wisaniyasa. 2015. *Aplikasi Pati Talas Kimpul Termodifikasi secara HMT (Heat Moisture Treatment) pada Pembuatan Bakso Ayam*. Laporan Akhir Hibah Unggulan Program Studi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana. Bali.
- Suprapti, L. 2003. *Membuat : Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Kanisius. Yogyakarta. pp. 12-43.
- Sutomo, B. 2009. *Sukses Bisnis Bakso*. Kriya Pustaka. Jakarta. pp. 12-17.
- Syamsuddin, N., Lahming, dan M. W. Caronge. 2015. Analisis kesukaan terhadap karakteristik olahan nugget yang disubstitusi dengan rumput laut dan tepung sagu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 1: 1-11.
- Tiven, N. C., E. Suryanto, dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengental yang berbeda. *Jurnal Agritech*. 27(1): 1-6.
- Tiven, N. C dan M. Veerman. 2011. Pengaruh penggunaan bahan pengental yang berbeda terhadap komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging ayam. *Jurnal Agrinimal*. 1(2): 76-83.

- Ulupi, N., Komariah, dan S. Utami. 2005. Evaluasi penggunaan garam dan sodium tripoliphosphat terhadap sifat fisik bakso sapi. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 30(2): 88-95.
- Usmiati, S dan A. Priyanti. 2006. Sifat Fisikokimia dan Palatabilitas Bakso Daging Kerbau. *Prosiding Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi*. Tersedia pada : <http://balitnak.litbang.pertanian.go.id/index.php/publikasi/category/34-3?download=658%3A3>. Diakses pada 12.40 WIB pada 18 Juli 2018.
- Veerman, M., Setiyono, dan Rusman. 2013. Pengaruh metode pengeringan dan konsentrasi bumbu serta lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap kualitas fisik dan sensori dendeng babi. *Buletin Peternakan*. 37(1): 34-40.
- Wahab, A. W., M. I. Said, E. Abustam, dan F. N. Yulianti. Karakteristik Fisik Bakso Daging Sapi Bali Lokal yang Difortifikasi dengan Ekstrak Sayuran sebagai Pangan Fungsional. *Prosiding Seminar Nasional Matematika, Sains, dan Teknologi*. Tersedia pada : <https://anzdoc.com/karakteristik-fisik-bakso-daging-sapi-bali.html>. Diakses pada 09.23 WIB pada 1 Januari 2019.
- Wibowo, S. 2014. 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta. pp. 6-34.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Edisi terbaru. PT. Gramedia. Jakarta. pp. 3-85.
- Wirawan, Y., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2016. Pengaruh penambahan pati biji durian (*Durio zibethinus* Murr) terhadap kualitas kimia dan organoleptik bakso ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 11(1): 52-57.
- Yulianto, I. 2018. Pengaruh Substitusi Usus Ayam dengan Berbagai Imbangan Daging terhadap Kualitas Kimia dan Sensoris Sosis Ayam Broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Yuyun, A. 2007. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. AgroMedia Pustaka. Jakarta. pp. 13-14.
- Yuyun, A. 2012. *Panduan Sukses Berbisnis Bakso*. AgroMedia Pustaka. Jakarta. p. 29.
- Zaroroh, A. F. 2013. Eksperimen pembuatan abon keong sawah dengan substitusi kluwih dan penggunaan gula yang berbeda. *Food Science and Culinary Education Journal*. 2(2): 1-9.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*. 8(2): 49-57.