

DAFTAR PUSTAKA

- Al Farid, M.C. 2017. Pengaruh penggunaan tepung kacang koro pedang (*Canacalia ensiformis*) sebagai substitusi tepung tapioka terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur bakso daging sapi. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Amertaningtyas, D.H. Purnomo dan Siswanto. 2001. Kualitas nugget daging ayam broiler dan ayam petelur afkir dengan menggunakan tapioka dan tapioka modifikasi serta lama pengukusan yang berbeda. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Brawijaya. Malang.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh substitusi tahu dan jenis binder terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Bahan Tambahan Pangan. SNI 01-0222-1995. BSN. Jakarta (ID).
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Bakso Daging SNI-01-3818-2014. BSN. Jakarta (ID).
- Bouton, P.E., P.V. Harris and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton. *Journal of Food Science*. 36: 435-441.
- Fadlan, F. 2001. Mempelajari pelayuan daging sapi terhadap mutu fisik dan organoleptik bakso sapi. Skripsi Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian., Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dagong, M. I. A., R. Herman, C. Sumantri, R.R. Noor, M. Yamin. 2012. Karakteristik karkas dan sifat fisik daging domba ekor tipis (DET) berdasarkan variasi genotip gen kalpastatin (CAST) (Lokus intron 5-ekson ^). *Jurnal Ilmu Teknologi Veteriner* Vol. 17 No. 1 Th. 2012: 13-24.
- Dewi, N. R. K. dan S. B. Widjarnako. 2015. Studi proporsi tepung porang: tapioka dan penambahan NaCl terhadap karakteristik fisik bakso sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 3 : 855-864.
- Fahrurrisa, M. N. 2014. Kualitas kimia, fisik dan sensoris bakso daging domba dengan penambahan bahan pengental *sodium*

tripolyphosphat, gelatin, dan albumen. Skripsi Sarjana. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.

Farida, A. Effendi, dan K. Syahriadi. 2014. Kualitas rheologi bakso kelinci melalui substitusi tepung kanji dengan tepung sagu pada fase prarigor dan pasca rigor. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2) : 101-107.

Faridah, D.N., D. R. Adawiyah, dan E. Pramurti. 2008. Pangan fungsional dari umbi suweg dan garut: kajian daya hipokolesterolemik dan indeks glisemiknya. Laporan Hibah Bersaing Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Institut Pertanian Bogor. Bogor

Forrest, J.C., E.D. Aberle., H.B. Hedrick., M.D. Judge., and R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Company. San Fransisco.

Gaman, P.M. dan K.B. Sherrington. 1992. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Edisi Kedua. UGM Press. Yogyakarta.

Hatta, W., J. Hermanianto, R. R. A. Maheswari. 2006. Karakteristik daging dengan penambahan NaCl pada berbagai waktu aging post mortem. *J. Peternakan*. 11: 258-266.

Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Penel Gizi Makan* 2012, 35(1): 13-22.

Judge, M.D., E.D. Aberle., H.B. Hedrick., M.D. Judge., and R.A. Merkel. 1989. *Principles of Meat Science*. 2nd ed. Kendall/ Hunt Publishing Company. Dubuque, Iowa.

Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. Universitas Muahmmadiyah Semarang. Semarang.

Kramlich, W.E. 1971. Sausage Products. In: *The Science of Meat and Meat Products*. 2nd ed. J. F. Price and B.S. Schweigert, Eds. W. H. Freeman and Co., San Fransisco.

Kristianto, B. 2017. Pengaruh imbalanced *filler* tapioka dengan tepung ubi jalar terhadap kualitas fisik dan aktivitas antioksidan bakso daging kambing. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. UI Press. Jakarta.
- Lee, J.H., G. Kannan, K.R. Eega, B. Kouakou and W.R. Getz. 2008. Nutritional and quality characteristics of meat from goats and lambs finished under identical dietary regime. *Small Rumin. Re.* 74: 255-258.
- Mega, O. 2006. Stabilitas emulsi, susut masak dan karakteristik organoleptik pasta nikumi kuda dan sapi. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* Vol. 1(2): 39-44.
- Mulyono, S. dan B. Sarwono. 2005. Penggemukan Kambing Potong. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Murata, K., S. Tamogami, M. Itou, Y. Ohkubo, Y. Wakabayashi, H. Watanabe, H. Okamura, Y. Takeuchi and Y. Mori. 2014. Identification of an olfactory signal molecule that activates the central regulator of reproduction in goats. *Current Biology* 24: 681-686.
- Murdiati, A., S. Anggrahini, Supriyanto, dan A. Ayuk. 2015. Peningkatan kandungan protein mie basah dari tapioka dengan substitusi tepung koro pedang putih (*Canalis ensiformis* L.). *Jurnal Agritech.* 35: 251-260.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Ternak I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Pomeranz, Y. 1991. Functional Properties of Food Components. Academic Press Inc., San Diego, California.
- Prayitno, A.H., E. Suryanto, Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas *virgin coconut oil* (vco). *Buletin Peternakan* Vol. 34(1): 55-63.
- Purnomo, H dan Rahardyan, D. 2008. Bakso (*traditional Indonesian meatball*) properties with postmortem condition and frozen storage. *International Food Research Journal* 15(2): 101-108(2008).
- Rachmawan, T.R. 2015. Kualitas kimia, fisik, dan sensoris bakso daging domba dengan menggunakan *filler* tepung mocaf dan tepung terigu pada level yang berbeda. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Rahman, A. M. 2007. Mempelajari karakteristik kimia dan fisik tepung tapioka dan MOCAL (*Modified Cassava Flour*) sebagai penyalut kacang pada produk kacang salut. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ranken, L.M.D. 2000. *Water Holding Capacity of Meat and Its Control Them*. And Inc. 24: 1502.
- Nurfaudzi, A.R. 2018. Pengaruh level *filler* terhadap kualitas kimia dan sensoris bakso daging kambing dan domba. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- 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.
- Sebsibe, A. 2008. Sheep and goat meat characteristics and quality. Ethiopia Sheep and Goat Productivity Improvement Program. Sheep and Goat production for Ethiopia.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan Pertama. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi dan daging kerbau dengan penambahan karagenan dan khitosan. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sulistyo, S. 2008. Karakteristik fisik, sensoris, dan mikrostruktur bakso dengan jenis daging dan *filler* yang berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sunarlim, R. dan H. Setiyanto. 2001. Pelayuan pada suhu kamar dan suhu dingin terhadap mutu daging dan susut bobot karkas domba. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. 6(1): 51-58.
- Sunarlim, R dan H. Setiyanto. 2005. Potongan komersial karkas kambing kacang jantan dan domba lokal jantan terhadap komposisi fisik karkas, sifat fisik dan nilai gizi daging. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 666-673.

- Sunarlim, R. dan Usmiati, S. 2006. Profil karkas ternak domba dan kambing. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 590-597.
- Swatland, HS. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice Hall Inc. Englewood Cliffs. New Jersey.
- Tamino. 1998. Studi pembuatan bakso daging sapi. Intisari Jurusan. Pengolahan Hasil Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tiven, N. C., E. Suryanto dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengenyal yang berbeda. AGRITECH, Vol. 27 (1): 1-6.
- Tiven, N.C. 2007. Pengaruh jenis daging dan bahan pengenyal terhadap kualitas dan mikrostruktur bakso. Tesis Sekolah Pascasarjana. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh penggantian daging sapi dengan daging kerbau, ayam dan kelinci pada komposisi dan kualitas fisik bakso. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wibowo, F. G. 2009. Komposisi Kimia Macam-macam Bakso. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarso, D. 2003. Perubahan karakteristik akibat perbedaan umur, macam otot, waktu dan temperatur perebusan pada daging ayam kampung. Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture, 28 (3): 119-132.
- Zainuri, KS., Zakaria, dan A. Tamrin. 2010. Palatabilitas dan sifat fisiko-kimia bakso ikan puleng menggunakan bahan pengisi tepung tapioka dan sagu. J. Gizi pangan. 9 : 63-68.