

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, H.B. Hedrick, M. D. Judge, and R.A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science, 4th edition. Hunt Publ Co. USA.
- Ahmadi, K., A. Afrila dan W. I. Adhi. 2007. Pengaruh Jenis Daging dan Tingkat Substitusi tepung tapioka dengan tepung labu kuning Tepung Tapioka yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso. Buana Sains. 7 (2) : 139-144.
- Asngsri, F.H. Agutiana dan H. Rahmawati. 2016. Substitusi tepung Labu Kuning Terhadap Kandungan Vitamin A dan Daya Terima Panelis pada Sosis Ikan Nila. Journal Fish Scientiae. Vol. 6 no 2.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan. Surakarta: Tiga serangkai.
- Astuti, E. 1993. Pengolahan Daging Curing, Sosis dan Bakso di PT Tirta Ratna Unit Badranaya Bandung. Laporan Kerja Praktek Pengolahan Hasil Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Berutu, K. M., E. Suryanto, dan R. Utomo. 2010. Kualitas Bakso Daging Sapi Peranakan Ongole Yang Diberi Pakan Basal Tongkol Jagung Dan *Undergraded Protein* Dalam *Feed Complete*. Buletin Peternakan. 34(2):103-113.
- BSN. 1995. Bakso Daging SNI 01-3818-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyaningsih, Fl., Basito, C. Anam. 2014. Kajian Fisikokimia Dan Sensori Tepung Labu Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Eggroll. Jurnal Teknologi Pangan Vol.3 No. 2
- Cahyono, B. 2002. Wortel. Teknik Budidaya dan Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.
- Dhiyas, A dan N. Rustanti. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning Dan Tepung Mocaf Terhadap Serat Pangan, Aktivitas Antioksidan Dantotal Energy Pada Flakes "Kimo". 2016. Journal of Nutrion Collage Vol 5 No 4.
- Dilaga, I. W. S., dan Soeparno. 2007. Pengaruh pemberian berbagai level clenbuterol terhadap kualitas daging babi jantan grower. Buletin Peternakan. 31(4): 200-208.

- Effendi, F.J. 2014. Biokimia Pangan Enzim II Uji Pengaruh pH. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Fadlan, F.2001. Mempelajari Pengaruh Bahan Pengisi dari Bahan Tambahan Makanan Terhadap Mutu Fisik dan Organoleptik Bakso Sapi. Penelitian Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gardjito, M. 2006. Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A. Tridatu Visi Komunitas. Yogyakarta.
- Gardjito, M., A. Djuwardi, dan E. Harmayanti. 2013. Pangan Nusantara, Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Kencana. Jakarta.
- Guritno, A. D. 1992. Uji Sensorik dan Mutu Pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Graham, H.D., and E. Negron de Bravo. 1981. *Composition of breadfruit*. Journal of Food Science 46: 535– 539.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty. Yogyakarta.
- Haris, S. 2017. Pengaruh Substitusi tepung tapioka dengan tepung labu kuning Wortel Mentah dan Matang terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur bakso ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. UGM. Yogyakarta.
- Hendrasty. H.K. 2003. Tepung Labu Kuning. Kanisius. Yogyakarta.
- Hidayat, N. 2007. Karakteristik Fisik Dan Kimiawi Bakso Daging Ayam Dengan Substitusi tepung tapioka dengan tepung labu kuning Sodium Bikarbonat. Skripsi. Fakultas Peternakan. UGM. Yogyakarta.
- Huff-Lonergan, E. 2005. *Water Holding Capacity of Meat, Pork Information Gateway. National Pork Board/American Meat Science Association Fact Sheet*. New York.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. Jurnal Panel Gizi Makan. Jakarta. 35 (1) 13-22.
- 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.

- Kahkonen, MP. 1999. *Antioxidant activity of plant extracts containing phenolic compounds*. Journal of Agriculture and Food Chemistry. 47, 3954-3962.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU dan Pangan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kartika, L.R., Soeparno dan Setiyono. 2001. Komposisi Kimia Dan Studi Asam Lemak Daging Pada Dada Ayam Broiler Yang Mendapat Suplementasi Metionin Pada Pakan Berkadar Protein Rendah. Jurnal Buletin Peternakan Vol.25(1).
- Komansilan,S. 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler Terhadap Sifat Fisik Chicken Nugget Ayam Peterlur Afkir. 35 (1):106-116.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Kusbandari, A. H.Susanti. 2017. Kandungan Beta Karoten Dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas Terhadap DPPH Ekstrak Buah Blewah Secara Spectrophotometry Method. Jurnal Farmasi Sains Dan Komunitas. 2017. 14(1) hal 37-42.
- Laksmi, R.T. 2012. Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik nugget Yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus. Indonesian Journal Of Food Technology. 1(1) : 69-77.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton. Florida.
- Melia. S. I. Juliyarsi., dan A. Rosya. 2010. Peningkatan Kualitas Bakso Ayam dengan Substitusi tepung tapioka dengan tepung labu kuning Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka.
- Montolalu, S.,N. Lontaan., S. Sakul dan A. Mirah. 2013. Sifat fisikokimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). Jurnal Zootek. 32 (5) : 1-12
- Miftakhurohmah. 2011. Pengaruh Substitusi Keong Tutut Terhadap Mutu Fisikokimia Dan Organoleptik Nugget Tinggi Kalsium Dan Sumber Protein. Skripsi. Fakultas Peternakan. UGM. Yogyakarta.

- Naruki S, dan Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Olaoye O.A., A.A. Onilude, and O.A. Idowu. 2006. *Quality characteristic of bread produced from composite flour of wheat, plantain and soybeans*. Afri. J. Biotechnol. 5(11): 1102-1106.
- Prakash, A., 2001, Antioxidant Activity, Medallion Laboratories Analytical Progress, vol. 19, No.2.
- Pramuditya, G., 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 fisio kimia daging sapi di pasar kota malang. Jurnal ilmu dan teknologi Hasil Ternak. 8(2):1-8
- Pratiwi, Dewi dan Harapini, M. 2006. Nilai Peroksida dan Aktivitas Antiradikal Bebas Diphenylpicril Hydrazil Hydrare (DPPH) Ekstrak Methanol Knema Laurina. Jurnal Farmasi Indonesia, 17(1) :32-36.
- Prayitno, A. H., F. Miskiyah, A. V. Rachmawati, T. M. Baghaskor, B.P Gunawan, dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi beta karoten dari labu kuning (*Cucurbita moschata*). Buletin Peternakan. 33(2):1181-118
- 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 Vol 13(1) : 69-74.
- Reputra, J. 2009. Karakteristik Tapioka Dan Penentuan Formulasi Premix Sebagai Bahan Penyalut Untuk Produk *Fried Snack*. Skripsi. Fakultas Pertanian Bpgr. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Rohman, A dan Sugeng, R. 2005. Daya antioksidan ekstrak etanol daun kemuning (*Murraya paniculata (L) jack*) secara *in vitro*. Jurnal Agritech. 16 (3) : 136-40.
- Rusman. 2012. Pengolahan Daging Sapi. Citra Aji Parama. Yogyakarta.
- Sari, I.P., Sutrisno dan P. Sasangka. (2014). Optimasi Amobilisasi Xilanase dari *Trichoderma viride* dengan Matriks Zeolit. Kimia Student Journal. 2(1) 421 –427.
- Santoso, U. 2016. Antioksidan Pangan. Cetakan pertama. UGM Press. Yogyakarta.

- Satriyanto. 2012. Stabilitas Warna Ekstra Buah Merah (*Pandanus Colonom L.*) Terhadap Pemanasan Sebagai Sumber Potensial Pigmen Alami. Jurnal Teknologi Pertanian Vol 1 No 3. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sayuti, K. 2015. Antioksidan, Alami dan Sintetik. Cetakan Pertama. Andalas Press. Medan.
- Soemarno. 2007. Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk- Produknya. Magister Teknik Kimia. Universitas Brawijaya. Malang
- 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.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 1995. Syarat Mutu Bakso Daging. Departemen Perindustrian Indonesia.No 03-3818-1995.
- 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 *Filler* Yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. UGM. Yogyakarta.
- Suprapti, L. M. 2002. Tepung Sukun, Pembuatan dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sutardi dan Supriyanto.1996. Sifat Tepung dan Kesesuaiannya untuk Diolah menjadi Berbagai Produk Olahan Makanan Kecil. Media Komunikasi dan Informasi Pangan. Jakarta.
- Tiven, N. C., E. Suryanto dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengenyalyang berbeda. Jurnal Agritech. 27(1) : 1-6.
- Tiven, N. C., dan M. Veerman. 2011. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyalyang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik Daan Organoleptik Bakso Daging Ayam. Jurnal Agrinimal 1(2): 76-83.
- Tranggono. 1991. Cita Rasa Bahan Pangan Pada Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. PAU. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh Penggantian Daging Sapi Dengan Daging Kerbau, Ayam dan Kelinci Pada Komposisi dan Kualitas Bakso. UGM Press. Yogyakarta.
- Veerman, M., Setiyono, dan Rusman. 2013. Pengaruh metode pengeringan dan konsentrasi bumbu serta lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap kualitas fisik dan sensoris daging sapi. Buletin Peternakan. 37(1):34-40.
- Wibowo, S. 2011. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat Dan Enak. Penebar Swadaya. Depok.
- Widati AS. 2008. Pengaruh lama pelayuan temperatur pembekuan dan bahan pengemas terhadap kualitas kimia daging sapi beku. Jurnal Ilmu Teknologi Hasil Ternak. 3(2):39-49.
- Widowati, S., N. Richana, Suarni. P. Raharto dan I.G.P. Sarasutha. 2001. Studi Potensi dan Peningkatan Dayaguna Sumber Pangan Lokal Untuk penganekaragaman Pangan di Sulawesi Selatan. Puslitbangtan. Bogor.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuanita, Iis dan Lisnawaty Silitonga. 2014. Sifat kimia dan palatabilitas nugget ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. Jurnal Ilmu Hewani Tropika. 3(1) : 1-5.
- Yuyun, A. 2008. Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso. Agro Media. Jakarta.