

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C.Forrest., H.B.Hedrick, M.D. Judge., and R.A Merkel.2001. Principles of Meat Science. Freeman and Company. San Fransisco.
- 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
- Anonim. 2009. Bakso sehat. Tersedia pada <http://pustaka.litbag.pertanian.go.id/publikasi/wr316098.pdf> diakses pada 16 Oktober pukul 19.16 WIB.
- Anonim. 2012. Minyak atsiri zat utama aromaterapi. <http://www.apoteker.info> Diakses 05 Jnauari 2018.
- AOAC, 1995. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Association of Official Analytical Chemistry. Maryland. USA
- Asbur, dan Y. Kharunnisyah.2018 pemanfaatan andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium DC*) sebagai tanaman penghasil minyak atsiri. Jurnal Kultivasi 17(1):537-543
- Astuti, E. 1993. Pengolahan daging curing, sosis, dan bakso di PT. Tirta Ratna Unit Badranaya Bandung. Laporan Kerja Praktek. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Astuti, M. 2004. Rancangan Percobaan dan Analisa Statistik. Bagian Ke-2. Fakultas Peternakan. Gadjah Mada University Press. 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.
- Bouton, P. E., P.V. Harris, and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate ph upon the water holding capacity and tenderness of mutton. J. Food Sci. 36:436-441.
- BSN 1995. Syarat Mutu Bakso Daging, No 03-3818-1995. Departemen Perindustrian Indonesia.
- BSN 2014. Bakso Daging. SNI 3818-2014. Badan Standar Nasional. Indonesia
- 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://eprins.ums.ac.id/26650/15/011>. Naskah Publikasi.pdf. di akses pada tanggal 24 novemer 2017

- Cahyono, B. 2002. Wortel. Teknik Budidaya dan Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta
- Elisa. 2013. Bakso Istimewa. Cetakan Pertama Lingguna PT Kawan Pustaka. Gramedia.
- Erawaty, R.W. 2001. Pengaruh bahan pengikat, waktu penggorengan dan daya simpan terhadap sifat fisik dan organoleptik produk nugget ikan sapu-sapu (*Hyposascus pardalis*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Erdiansyah. 2006. Teknologi penanganan bahan baku terhadap mutu sosis ikan patin (*pangasius pangasius*). Tesis. IPB. Bogor.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle., H. B. Hedrick., M. D. Judge., And R. A. Markel. 2012. Principles Of Mean Science Fifth Edition. W. H. Freeman And Co., San Fransisco.
- Gernot Katzer's. 2001. Aktivitas antioksidan ekstrak buah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) dalam beberapa sistem pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 14 (1) : 12-30.
- Ginting, C., S. Ginting, dan I. Suhaidi. 2014. Pengaruh jumlah bubuk kunyit terhadap mutu tahu segar selama penyimpanan pada suhu ruang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert*. 2(4):52-60.
- Guritno, A. D. 1992. Uji Sensorik dan Mutu Pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Hatta, M dan E. Murpiningrum. 2012. Kualitas bakso daging sapi dengan penambahan garam (NaCl) dan Fosfat (Sodium Tripolifosfat/STPP) pada level dan waktu yang berbeda. *JITP*. 2 (1): 30-38
- Hidayat, N. 2007. Karakteristik fisik dan kimiawi bakso daging ayam dengan penambahan albumen dan sodium bikarbonat. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Hidayati, F. 2016. Pengaruh perendaman larutan ketumbar terhadap kadar protein dan karakteristik ikan mujair panggang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*. 1(1):47-54.
- Hui Y.H., W.K.Nip., R.W. Rongera., and O. A. Young. 2001. Meat Science and Applications. Marcel Dekker Inc. New York.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung untuk pendugaan sifat pemasakan. *Jurnal Panel Gizi Makanan*. Jakarta. 35 (1) 13-22.

- Iwansyah, A.C dan E. Damayanthi.2008. Pengaruh penambahan tepung ubi jalar, natrium tripolifosfat ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) dan fibrisol terhadap mutu fisiko-kimia, dan gizi protein bakso sapi. Tersedia pada: jurnal.fmipa.unila.ac.id/index.php/sains/article/download/202/pdf. Diakses pada:14 september 2017.
- Jamhari. 2000. Perubahan sifat fisik dan organoleptik daging sapi selama penyimpanan beku. Buletin Peternakan 24 (1): 43-50.
- Judge, M. D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H. B. Hedrick and R. A. Merkel. 1989. Principle Of Meat Science 2nd ed. Hunt Publishing Co. Dubuque.
- Kartika, B., P, Hastuti, dan W. Supartomo. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Katzer, G. 2012. Sichuan pepper and others (*Zanthoxylum piperitum, simulans, bungeanum, rhetsa, acanthopodium*). <http://www.uni-grat.at>. Diakses 17 Januari 2018.
- Keng H. 1978. Orders and Families of Malayan Seed Plants. Singapore University Press.
- Kusnadi, D. C., Bintoro, V. P dan A. N. Al-Baari. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. Jurnal aplikasi teknologi pangan. 1:2.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu daging. Edisi Kelima. Penerjemahan Aminuddin Parakkasi dan Yudha Amwila. Penerbit Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lestari, R.P., F. Srikandi., dan S. L. J. Betty. 1997. Pengaruh metode pemasakan dan penyimpanan terhadap stabilitas warna daging dengan penambahan pigmen angkak. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. 8 (3):8-12.
- Linawati. 2006. Kadar protein kolagen dan hubungannya dengan kualitas daging sapi PO. Laporan Penelitian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Matulesy, N. D., E. Suryanto dan Rusman. 2010. Evaluasi karakteristik fisik, komposisi kimia dan kualitas mikrobial karkas broiler beku yang beredar dipasar tradisional Kabupaten Halmahera Utara, Maluku Utara. Yogyakarta. Buletin Peternakan. 34 (3):178-185.
- Meilissa. R. 2015. Pengaruh substitusi tepung kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L*). terhadap mutu organoleptik dan kadar serat bakso ayam. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- 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.

- Montolalu, S., N. Lontaan., S. Sakul dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisikokimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Zootek.* 32 (5) : 1-12
- Naraki S, dan Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana., R. R. S. Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan.* 4(2):286-290.
- Nuraida, L., Hariyadi, R. Dewanti., dan S. Budiyanto. 2000. Karakteristik bahan berpati (tapioka, garut dan sagu) dan pemanfaatannya menjadi glukosa cair. *Seminar Nasional Industri Pangan PATPI.* Vol. 1:396-406.
- Nychas, G.J.E., and C.C. Tassou. 2000. *Traditional Preservatives-Oils and Spices.* Di dalam Robinson R.K., Batt C.A., Patel P.D., Editor. *Encyclopedia of food microbiology I.* Academic Press London.
- 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
- Parhusip, A.J.N. 2006. Kajian mekanisme antibakteri ekstrak andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) terhadap bakteri patogen pangan. Disertasi. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Penny, I. F, Voyle, C. A., dan Lawrie, R. A. 1963. 1963. *J. Sci. Fd. Agric.* 14, 535
- Permana, A. 2010. Sifat fisik dan daya terima sosis daging domba dengan pelumuran jahe (*Zingiber officinale roscoe*) sebelum pengolahan. Skripsi Fakultas Peternakan IPB. Bogor.
- 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 Agrobisnis.* 2 (4):200-209.
- Pranata, L.D., U. Pato, dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensori sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tempe. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta Universitas Riau.* 3(2):1-12.
- Prastini, A. dan S.B. Widjanarko. 2015. Pembuatan Sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus muelleri blume*) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. Jurusan Teknologi Hasil

- Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4):1503-1511.
- Pratama, A. K. Suradi, Rosita, Balia, H. Chairunnisa, H. AW. Lengkey, D. Suryanto Sutardjo, L. Suryaningsih, J. Gumilar, E. Wulandari, W.S. Putranto. 2015. Evaluasi karakteristik sifat fisik karkas ayam broiler berdasarkan bobot badan hidup. *Jurnal Ilmu Ternak*. 15 (2):61-64.
- Prinyawiwatkul, W., K.H. Mc Watters., L.R. Beuchat., and R.D Philips. 1997. Optimizing acceptability of chicken nugget containing fermented cowpea and peanuts flours, *J Food Scie*. 62(4) : 889-893.
- Radley, J. A. 1976. *Starch and Production Technologi*. Applied Science publ. Ltd. London.
- Rasooli, I (2011). Bioactive Compounds in Phytomedicine. Kroasia: *In Tech*, 185-207
- Saleh, S.1996. *Statistik Nonparametrik*. Edisi 2. BPFE, Yogyakarta.
- Setiyono. 2008. Restrukturisasi daging sapi untuk pangan kesehatan:studi pada Ratus Norvegicus L. Disertasi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Setyowati, M.T. 2002. Sifat fisik, kimia dan palatabilitas nugget kelinci, sapi dan ayam yang menggunakan berbagai tingkat konsentrasi tepung meizena, Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Simanjuntak, I. A. 2012. Kajian pemanfaatan bubuk gambir (*Uncaria gambir Roxb*) pada perendaman tahu terhadap kualitas fisikokimia tahu. Skripsi. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Sirait M. 1992. Pemeriksaan minyak atsiri dan isolasi senyawa getir dari buah Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC). Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Teknologi Bandung.
- Siregar, B. L. 2003. Determinasi tanaman andaliman. *Jurnal Visi*. 10 (1) : 38-40.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Institut Petanian Bogor Press, Bogor.
- Soemarno 2007. Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-produknya. Magister Teknik Kimia. Universitas Brawijaya. Malang.
- Soeparno, 1991. *Ilmu Otot dan Daging*. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-V. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. PP. 11-12.

- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan*. 15(1):1-7.
- Stadelman, W. J., V. M. Olson, G. A. Shmwell, S. Pasch.1988. *Egg and Poultry Meat Processing*. Ellis Haewood Ltd.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi dan daging kerbau dengan penambahan keragenan dan khitosan. Skripsi Sarjana Peternakan Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor
- Tiven, N. C., E. Suryanto., Rusman. 2007. Komposisi Kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengental yang berbeda. *Jurnal Agritech*. 27 (1):1-6.
- Triadmojo, 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.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh penggantian daging sapi dengan daging kerbau, ayam dan kelinci pada komposisi dan kualitas bakso. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wahyuni, D., Setiyono dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angka dan kombinasi filter tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan* 36 (3): 181-192.
- Wibowo, S. 2011. *Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo. S. 2014. *50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widodo, S.A. 2008. Karakteristik sosial ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan penambahan isolate protein kedelai dan karagenan pada penyimpanan suhu chilling dan freezing. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Wijaya, C.H. 1999. Andaliman, rempah tradisional Sumatera Utara dengan antioksidan dan antimikroba. *Teknologi dan Industri Pangan* 2(10): 59-61.
- Wijaya. C. H. 2001. Isolasi dan identifikasi senyawa trigeminal aktif buah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC). *Jurnal Teknik*. 7(3):91-95.
- 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. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

- Winarno, F. G. 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. dan T.S. Rahayu. 1994. Bahan Makanan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Wongso. 2012. Buah andaliman khas Sumatera Utara. <http://www.bisnisukm.com>. Diakses 12 Januari 2018.
- Yuanita, I. dan Lisnawaty Silitonga. 2014. Sifat kimia dan palatabilitas nugget ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. Jurnal Ilmu Hewani Tropika Vol 3. No.1.
- Yustina, I., A.N. Ericha, dan Aniswatul. 2012. Pengaruh penambahan aneka rempah terhadap sifat fisik dan kesukaan meat analog protein kecambah kacang tunggak (*Vigna Unguiculata*). Jurnal Rekapangan. 7(2):151-166
- Yyun. A. 2012. Panduan Sukses Berbisnis Bakso. PT Agro Media Pustaka. Jakarta.