

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest., D. E. Gerrard dan E. W. Mills. 2001. Principles of Meat Science. Fourth Edition. Kendall/Hunt Publishing Company, Iowa.
- Afrianti, M. 2011. Penambahan tepung sagu dengan konsentrasi yang berbeda terhadap mutu bakso daging kelinci. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Agustina, F. 2011. Evaluasi parameter produksi biogas dari limbah cair industri tapioka dalam bioreaktor anaerobik 2 tahap. Thesis. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Alamsyah, Y. 2010. Panduan wirausaha membuat aneka bakso. Agromedia, Jakarta.
- Amrullah, M. 2017. Penambahan tepung sagu dengan level yang berbeda terhadap mutu (organoleptik) bakso daging ayam. Skripsi Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin, Makassar.
- Andayani, R. Y. 1999. Standarisasi mutu bakso berdasarkan kesukaan konsumen (studi kasus bakso di wilayah DKI Jakarta). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anshori, M. 2002. Evaluasi penggunaan jenis daging dan konsentrasi garam yang berbeda terhadap mutu bakso. Skripsi Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astati. 2013. Tingkat perubahan kualitas bakso daging sapi bali bagian sandung lamur (*Pectoralis profundus*) selama penyimpanan dengan pemberian asap cair. Jurnal Teknosains, 7(1):10-19.
- Astuti, E. 1983. 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. 1980. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Basuki, E. K., Latifah, dan I. K. Wulandari. 2013. Kajian penambahan tepung tapioka dan kuning telur pada pembuatan bakso daging sapi. Jurnal Teknologi Pangan, 38-44.
- Berg, R. T., dan R. M. Butterfield. 1976. New Concepts of Cattle Growth. University Press Sydney, Sydney.
- 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.
- Boleman, S. J., S. L. Boleman, R. K. Miller, J. F. Taylor, H. R. Cross, T. L. Wheeler, M. Koochmariaie, S. D. Shackelford, M. F. Miller, R. L. West, D. D. Johnson, dan J. W. Savell. 1997. Consumer evaluation of beef of known categories of tenderness. *Journal of Animal Science*, 75:1521-1524.
- Browning, M. A., D. L. Huffman, W. R. Egbert, dan S. B. Junst. 1990. Physical and compositional characteristic of beef carcasses selected for leanness. *J. Food Sci.*, 55:9-14.
- BSN. 2011. Standar Nasional Indonesia (SNI) tepung tapioka. BSN. Jakarta.
- BSN. 2014. Standar Nasional Indonesia (SNI) bakso daging. BSN. Jakarta.
- Burson, D. E., dan M. C. Hunt. 1986. Proportion of collagen types I and III in four bovine muscles differing in tenderness. *J. Food Sci.*, 51:51-56.
- Cahyono, A. 2013. Kadar protein dan uji organoleptik bakso berbahan dasar komposisi daging sapi dan jamur merang (*Volvariella volvaceae*) yang berbeda. Naskah Publikasi, Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Calkins, C. R., dan G. Sullivan. 2007. Ranking of Beef Muscles for Tenderness. University of Nebraska, Lincoln.
- 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.
- Dewi, N. R. K., dan S. B. Widjanarko. 2015. Studi proporsi tepung porang:tapioka dan penambahan NaCl terhadap karakteristik fisik bakso sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3):855-864.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2009. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Faturohman, T., A. Susilo., dan Mustakim. 2018. Pengaruh penggunaan tepung yang berbeda terhadap tekstur, kadar protein, kadar lemak, dan organoleptik pada bakso daging kelinci. *MADURANCH*, 3(1):29-34.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum Sains dan Teknologi*, 1(1):39-45.
- Gunawan, L. 2013. Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 1(1).
- Hadiwijoto, S., S. Naruki, S. Satyanti, H. Rahayu, dan D. Riptakasari. 2003. Perubahan kelarutan protein, kandungan lisin (available),

- metionin, dan histidin bandeng presto selama penyimpanan dan pemasakan ulang. *Agritech.*, 19:78-82.
- Hajar, U. 2013. Pengaruh proporsi (ikan tongkol (*Auxis sp.*) dan jantung pisang klutuk (*Musa sp.*)) pada hasil dendeng lumat. *Ejournal boga*, 2(1):211-218.
- Hamdani, R. R., N. Harun, dan R. Efendi. 2017. Karakteristik bakso jantung pisang dan ikan patin dengan metode pengemasan vakum dan non-vakum pada suhu dingin. *JOM Fakultas Pertanian*, 4(2):1-14.
- Hatta, M., dan E. Murpiningrum. 2012. Kualitas bakso daging sapi dengan penambahan garam (NaCl) dan fosfat (Sodium Tripolifosfat/STTP) pada level dan waktu yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 2(1):30-38.
- 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 dan daging sapi yang berbeda. *Jurnal kesehatan*, 2(1):1-10.
- Huda, M. 2018. Kualitas kimia dan sensoris bakso daging ayam dengan penambahan wortel (*Daucus carrota. L*) MENTAH dan matang. Skripsi, Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ikhlas, B., N. Huda, dan I. Noryati. 2011. Chemical composition and physico chemical properties of meatballs prepared from mechanically deboned quail meat using various types of flour. *International Journal of Poultry science*, 10(1):30-37.
- Irmawaty. 2016. Uji organoleptik bakso daging ayam dengan *filler* tepung sagu (*Metroxylon sago rottb*) pada konsentrasi berbeda. *Jurnal Ilmu dan Industri Perternakan*, 3(1):182-193.
- Islam. M. A., M. A. Haque, M. J. Ferdwsy, M. Y. Ali, dan M. A. Hashem. 2018. Formulation of value added chicken meatball with different level of wheat flour. *SAARC Journal of Agriculture*, 16(1):205-213.
- Jamhari, Rusman, Y. Erwanto. 2006. Pengaruh temperatur dan lama pemasakan terhadap kualitas fisik daging sapi. *Buletin Peternakan*, 30(2): 79-87
- Jayana, R., Y. S. Tofani, D. K. Prayoga, R. N. Amalia, dan C. Utami. 2011. Penetapan Kadar Pati dengan Metode Luff Schoorl. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Jones, S. J., Guru, A., Singh, V., Carpenter, B., Calkins, C. R., & Johnson, D. 2004. Bovine myology and muscle profiling. *Cattlemen's Beef Board and National Cattlemen's Beef Association (Colorado, 2005)*, pp. cover, 1-125.

- Judge, M. D., E. D. Arbele, J. C. Forest, H. B. Hendrick dan R. A. Merkel, 1989. Principle of meat science. 2nd ed. Kendall Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa.
- Koapaha T., T. Langi, E. L. Luluhan. 2011. Penggunaan pati sagu modifikasi fosfat terhadap sifat organoleptik sosis ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). Jurnal Teknologi Pertanian, 17(1):1-8.
- Komariah, N. Ulupi, dan Y. Fatriani. 2004. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso sapi. Buletin Peternakan, 28(2):80-86.
- 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.
- Kusdinar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat, Jakarta.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan. Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lawrie, R. A., 1995. Ilmu Daging. Diterjemahkan oleh: A. Parakkasi. UI-Press, Jakarta.
- Martin, F. F., S. Cofrades, J. Carballo, dan F. J. Colmenero. 2002. Salt dan phosphate effects on the gelling process of pressure/heat treated pork batters. Meat Sci., 61:15–23.
- 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 Zootehnik, 32(5):1-13.
- Moorthy, S. N. 2004. Tropical sources of starch, di dalam: Ann Charlotte Eliasson (ed). Starch in Food: Structure, Function, and Application. CRC Press, Boca Raton, Florida.
- Musfiroh, A. F. 2009. Kandungan serat kasar, tingkat kekenyalan dan rasa bakso sapi dengan substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Nullah, L. N., H. Hafid, dan A. Indi. 2016. Efek bahan filler lokal terhadap kualitas fisik dan kimia bakso ayam petelur afkir. JITRO, 3(2):58-63.
- Nuraini dan H. Hafid. 2006. Karakteristik kualitas daging sapi peranakan Ongole yang berasal dari otot *Longissimus dorsi* dan *Gastrocnemius*. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan, 9(4):250-257.
- Oktaviane, Y. 2002. Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Parwansyah, Tarmin, dan Hermanto. 2017. Pengaruh formulasi tepung sagu (*Metroxylon* sp.) dan tepung ubi kayu terfermentasi terhadap penilaian organoleptik. J. Sains dan Teknologi Pangan, 2(4):716-728.

- Peprizal. 2017. Perbandingan kualitas kimia (kadar air, protein dan lemak) otot *Longissimus dorsi*, *Biceps femoris* dan *Triceps brachii* pada sapi peranakan Ongole. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Prajwal, S., V. N. Vasudevan., A. Irshad., T. Sathu., P. Gunasekaran, dan P. Poobal. 2017. Prediction of sensory tenderness of beef muscles having different collagen characteristics using warner-bratzler shear force. *International Journal of Science, Environment and Technology*, 6(2): 1123-1133.
- 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.
- Prastikawati, E. 2014. Pengaruh penambahan *filler* tepung sagu (*Metroxylon sago Rottb.*) yang berbeda terhadap kualitas fisik, kimia dan organoleptik bakso itik. Skripsi, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Pratama, V. B. A. 2011. Perbedaan Kualitas Fisik dan Kimia antara Daging Sapi Peranakan Ongole dengan Simmental Peranakan Ongole yang digemukkan secara *feedlot*. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Rahman, A. M. 2007. Mempelajari karakteristik kimia dan fisik tepung tapioka dan mocaf (*modified cassava flour*) sebagai penyalut kacang pada produk kacang salut. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahmatina. 2010. Sifat fisik dan organoleptik bakso pada berbagai rasio antara daging sapi dan daging ayam. Skripsi Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ranken, M. D. 2000. Water Holding Capacity of Meat and Its Control Them. And Inc, 24:1502.
- Restu. 2012. Pembuatan bakso ikan toman (*Channa miropeltes*). *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 1(1):15-19.
- Riyanto, J., 2004. Tampilan kualitas fisik daging sapi peranakan ongole (PO). *Journal Pengembangan Peternakan Tropis*. Special Edition October 2004: 28-32.
- Rosita, F., H. Hafid., dan R. Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. *JITRO*, 2(1):14-20.
- 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.

- Sari, H. A., dan S. B. Widjanarko. 2015. Karakteristik kimia bakso sapi (kajian proporsi tepung tapioka:tepung porang dan penambahan NaCl). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3):784-792.
- Serdaroglu, M., dan O. Degrmencioglu. 2004. Effects of fat level (5%, 10%, 20%) and com flour (0%, 2%, 4%) on some properties of Turkish type meatballs (koefte). *Meat Sci.*, 68:291-296.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan teknologi daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan teknologi daging. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan teknologi daging. Cetakan V. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- 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.
- Suprpti, L. 2003. Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan. Kanisius, Yogyakarta.
- Suprpti, L. 2005. Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius, Yogyakarta.
- Swatland, H.J. 1984. *Structure and Development of Meat Animals*. Prentice Hall Inc., Englewood Cliffs, New jersey
- Tamal, M. A., dan D. Aryanto. 2018. Efektifitas ekstrak bawang putih (*Allium sativum* l) dalam menghambat perkembangbiakan bakteri *Escherichia coli* pada bakso sapi. *Zira'ah*, 43(3):321-331.
- Triyannanto, E., S. Fauziah, S. Rahmatulloh, H.I. Digna, T.I.D. Putra, dan Rusman. 2019. Application of conventional, vacuum, and retort packaging on the physicochemical and sensory evaluation of ready-to-eat (RTE) ayam kalasan at ambient temperature during two weeks. *ISTAP*. 387, 1-6.
- Ulupi, N., Komariah, dan S. Utami. 2012. Evaluasi penggunaan garam dan Sodium Tripoliphosphat terhadap sifat fisik bakso sapi. *J Indon Trop Anim Agric*, 30(2):88-95.
- Untoro, N. S., Kusrahayu., dan B. E. Septiani. 2012. Kadar air, kekenyalan, kadar lemak dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*Channos Channos Forsk*). *Animal Agriculture Journal*, 1(1):567-583.
- Usman, R. 2014. Karakteristik fisik kimia dan organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung porang (*Amorophallus*

- oncophyllus*). Skripsi Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Usmiati, S. 2009. Bakso sehat. Artikel. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 31(6).
- Weston, A. R., R. W. Rogers, dan T. G. Althen. 2002. Review: The Role of Collagen in Meat Tenderness. *The Professional Animal Scientist*, 18(2): 107-111.
- Wibowo, S. 2006. Produksi *kitin khitosan* secara komersial. Prosiding Seminar Nasional *Kitin-Khitosan*. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Wibowo, S. 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Jakarta: Swadaya.
- Widati, A. S., E. S. Widyastuti, Rulita, dan M. S. Zenny. 2011. The effect of addition tapioca starch on quality of chicken meatball chips with vacuum frying method. *Jurnal Ilmu Peternakan*, 21(2):11-27.
- Widhaswari, V. A dan W. D. R. Putri. 2014. Pengaruh modifikasi kimia dengan stpp terhadap karakteristik tepung ubi jalar ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3):121-128.
- Widyaningsih, T. D., dan E. S. Murtini. 2006. Pengolahan pangan. Trubus Agrisaran, Surabaya.
- Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wu, D., Y. He., S. Feng., dan D. W. Sun. 2008. Study on infrared spectroscopy technique for fast measurement of protein content in milk powder based on LS-SVM. *Journal of Food Engineering*, 84(1):124-131.
- Wu. J. J., C. L. Kastner, M. C. Hunt, D. H. Kropf, dan D. M. Allen. 2011. Nutritional effects on beef collagen characteristics and palatability. *Journal of Animal Science*, 53:1256-1261.
- Yamaguchi, S., dan K. Ninomiya. 2000. Umami and Food palatability. *Journal of Nutrition*. 130(4):921S–26S.
- Yosrial, A. 2017. Perbandingan kualitas fisik otot *Longissimus dorsi*, *Biceps femoris* dan *Triceps brachii* pada kerbau. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Zayas, J. F. 1997. *Functionality of Proteins in Food*. Springer. New York.

- Zulkarnain, J. 2013. Pengaruh perbedaan komposisi tepung tapioka terhadap kualitas bakso lele. Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Padang, Padang.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan, 8(2):49-57.