

## DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. J.C. 2010. Pemanfaatan asap cair sebagai bahan pengikat pada pembuatan bakso daging dari tiga jenis otot sapi Bali. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner Hal 467-473.
- 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.
- Angga, W. D. 2007. Pengaruh metode aplikasi kitosan, tanin, natrium metabisulfit dan *mix* pengawet terhadap umur simpan bakso sapi pada suhu ruang. Skripsi Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arifin M, Dwiloka B, Patriani DE. 2008. Penurunan Kualitas Daging Sapi yang Terjadi selama Proses Pemetongan dan Distribusi di Kota Semarang. Seminar Nasional. Semarang (ID): Universitas Diponegoro.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh substitusi tahu dan jenis *binder* terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Astawan, M. 2004 b. *Pengawetan Daging Segar dan Olahan*. Tiga Serangkai. Surakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia (SNI) tepung tapioka. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Standar Nasional Indonesia (SNI) bakso daging. BSN. Jakarta.
- Bahtiar., E. Abustam. dan K. Kiramang. 2014. Pengaruh konsentrasi asap cair dan lama penyimpanan terhadap daya ikat air dan daya putus daging. JIIP. 1(3): 191-200.
- Bahri, S. 2008. Beberapa Aspek Keamanan Pangan Asal Ternak di Indonesia. Pengembangan Inovasi Pertanian. 1(3): 225-242.
- 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.
- Bloom, J. H. 1988. Chemical and Physical Water Quality Analysis A Report and Practical at Training at Faculty of Fisheries. Universitas Brawijaya, Malang.

- Boles, J.A., and P.J. Shand. 2008. Effect of Muscle Location, Fiber Direction, and Slice Thickness on the Processing Characteristics and Tenderness of Beef Stir-Fry Strips From the Round and Chuck. *Meat Sci.* 78: 369 – 374.
- 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.
- Carpenter, J. A. and Saffle, R. L. (1964). A simple method of estimating the emulsifying capacity of various sausage meats. *J Food Sci.* 29: 774-781.
- 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.* 3(3): 855-864.
- Farida, A. Effendi, dan K. Syahriadi. 2014. Kualitas rheologi bakso kelinci melalui substitusi tepung kanji dengan tepung sagu pada fase pragior dan pasca rigor. *Jurnal Teknologi Pangan.* 3(2): 101-107.
- Faridah, D.N., D. R. Adawiyah, dan E. Pramurti. 2008. Pangan fungsional dari umbi suwegdan garut: kajian daya hipokolesterolemik dan indeks glisemiknya. Laporan Hibah Berersaing Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Faturohman, T., A. Susilo., dan Mustakim. 2018. Pengaruh penggunaan tepung yang berbeda terhadap tekstur, kadar protein, kadar lemak, dan organoleptik pada bakso daging kelinci. 3(1):29-34.
- Forrest, G.J., Aberle, H.B., Hedrick, M.D., Judge dan R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science.* W.H. Freeman and Company, San Francisco.
- Gaman, P.M. dan K.B. Sherrington. 1992. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi.* Edisi Kedua. UGM Press. Yogyakarta.
- Gunawan, L. 2013. Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa,* 1(1).
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Panel 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.* 2<sup>nd</sup> ed. Kendall/ Hunt Publishing Company. Dubuque, Iowa.

- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Kramlich, W.E. 1971. Sausage Products. In: The Science of Meat and Meat Products. 2<sup>nd</sup> ed. J. F. Price and B.S. Schweigert, Eds. W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. UI Press. Jakarta.
- Luthana, D. 2004. Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka. Semarang: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- 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.
- Nurwantoro V *et al.* 2012. Nilai PH, kadar air, dan total *Escherichia coli* daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. Jurnal Aplik Teknol Pangan. 1(2):20-22.
- Onyango, A., Koski, K. G., & Tucker, K. L. 1998. Food diversity versus breastfeeding choice in determining anthropometric status in rural Kenyan toddlers. *International journal of epidemiology*. 27(3): 484-489.
- 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.
- Pomeranz, Y. 1991. Functional Properties of Food Components, Academic Press Inc., San Diego, California.
- Pranata, L. D., Usman, P., dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensori sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tempe. Jurnal Faperta UR. 3(2): 1-12.
- Prayitno, A.H., E. Suryanto, Zuprizal. 2010. Kualias fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas *virgin coconut oil* (vco). Buletin Peternakan. 34(1): 55-63.
- Purnomo, H dan Rahardiyan, D. 2008. Bakso (*traditional Indonesian meatball*) properties with postmortem condition and frozen storage. *International Food Research Journal*. 15(2): 101-108.
- Radley, J.A. 1976. *Starch Production Technology*, Applied Science Publishers, London.

- 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.
- 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.
- Saptarini, K. 2009. Isolasi Salmonella spp. pada Sampel Daging Sapi di Wilayah Bogor Serta Uji Ketahanannya Terhadap Proses Pendinginan dan Pembekuan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB: Bogor.
- Soeparno. 2005. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan ke-3. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan teknologi daging. Cetakan V. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University press. Yogyakarta.
- Sulistyo, S. 2008. Karakteristik fisik, sensoris, dan mikrostruktur bakso dengan jenis daging dan *filler* yang berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suprpti, L. 2005. *T eknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya*. PT Gramedia Pustaka: Jakarta. 80 hlm.
- Suyanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Swatland, H.J. 1984. *Structure and Development of Meat Animals*. Prentice Hall Inc., Englewood Cliffs, New jersey.
- Tiven, N. C., E. Suryanto dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengenyal yang berbeda. *Agritech*. 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.
- Usmiati dan A. Priyanti. 2006. Sifat Fisikokimia dan Palatabilitas Bakso Daging Kerbau. Prosiding Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor. 148.
- Usmiati, S. dan H. Setiyanto. 2010. Karakteristik dadih menggunakan starter *Lactobacillus casei* selama penyimpanan. hlm. 406-414.

Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, 3–4 Agustus 2010. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.

- Wibowo, F. G. 2009. Komposisi Kimia Macam-macam Bakso. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- 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. Penebar Swadaya. 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 Animan Agriculture*. 28(3): 119-132.
- Wirakartakusumah, M.A., K. Abdullah, A.M. Syarief. 1992. Sifat Fisik Pangan. PAU Pangan Gizi IPB, Bogor.
- Youssef, M. K. and Barbut, S. (2009). Effects of protein level and fat/oil on emulsion stability, texture, microstructure and color of meat batters. *Meat Sci*. 82: 228-233.
- Yosrial, A. 2017. Perbandingan kualitas fisik otot *Longissimus dorsi*, *Biceps femoris* dan *Triceps brachii* pada kerbau. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.