

DAFTAR PUSTAKA

- Aaf, F. 2013. Kajian kekenyalan dan kandungan protein bakso menggunakan campuran daging sapi dengan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan, 1(2): 1-9.
- Abdillah, F. 2006. Penambahan Tepung Wortel dan Keragenan untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan pada *Nugget* Ikan Nila. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aberle, E. D., J. C. Forrest., D. E. Gerrard and E. W. Mills. 2001. Principles of Meat Science. Fourth Edition. Kendall/Hunt Publishing Company.
- Abustam, E dan M. A. Hikmah. 2012. Peningkatan sifat fungsional sapi bali (*Longissimus dorsi*) melalui asap cair pascamerta dan waktu rigor. Seminar Nasional Peningkatan Produksi dan Kualitas Daging Sapi Bali Nasional. Pusat Kajian Sapi Bali. Universitas Udayana.
- Aditya, R. N. 2018. Pengaruh Level *Filler* Terhadap Kualitas Kimia dan Sensoris Bakso Daging Kambing dan Domba. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Afrianty. 2002. Sifat Fisiko-Kimia dan Palatabilitas Bakso dengan Bahan Utama Daging Sapi Beku pada Waktu Pembekuan yang berbeda. Skripsi Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ahmadi K., A. Afrial., dan W. I. Adhi. 2007. Pengaruh jenis daging dan tingkat penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap kualitas bakso. Buana Sains Vol 7(2): 139-144.
- Amrullah, M. 2017. Penambahan tepung sagu dengan level yang berbeda terhadap mutu (organoleptik) bakso daging ayam. Skripsi Fakultas Sains Dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Aristawati, R. W., W. Atmaka dan D. R. A. Muhammad. 2013. Substitusi tepung tapioka (*Manihot esculenta*) dalam pembuatan takoyaki. Jurnal Teknosains Pangan. 2(1): 56-63.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Aulawi, T dan R. Ninsix. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Jurnal Peternakan. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Negeri Sutan Syarif Kasim Riau. 6 (2): 44-52.
- Avianita, A. 1996. Kajian Penambahan Beberapa Jenis Tepung Terhadap Sifat-Sifat Bakso Daging Kelinci (*Oryctolagus cuniculus*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Standar Nasional Indonesia (SNI) bakso daging. BSN. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. H. Fleet and M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- 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.
- Bovine Myology. 2020. Mucles description: Longissimus. Institute of Agriculture and Natural Resources, University of Nebraska, Lincoln. <https://bovine.unl.edu/main/index.php?lang=English&musID=17&muscle=null&what=muscleDescriptions&listBy=scientificName> diakses pada tanggal 19 November 2020 pukul 15.52 WIB.
- Bovine Myology. 2020. Mucles description: Biceps femoris. Institute of Agriculture and Natural Resources, University of Nebraska, Lincoln. <https://bovine.unl.edu/main/index.php?lang=English&musID=37&muscle=null&what=muscleDescriptions&listBy=scientificName> diakses pada tanggal 19 November 2020 pukul 15.52 WIB.
- Daniati, T. 2005. Pembuatan Bakso Ikan Cucut dengan Bahan Tambahan Jenis Tepung yang Berbeda. Tugas Akhir Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Desi, P. 2008. Kajian Substitusi Tapioka Dengan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) pada Pembuatan Bakso. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3818, Bakso Daging. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Dharia. R dan E. Nurlimita. 2015. Penambahan ekstrak wortel pada bakso ikan gabus terhadap kadar b-karoten dan sifat organoleptic. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP-UTM. Universitas Jambi.
- Fatriani, Y. 2003. Evaluasi Penambahan Tepung Tapioka dan Es Batu pada Berbagai Tingkat yang Berbeda terhadap Kualitas Bakso Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian. Bogor.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptic bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. Al Ulum Sains dan Teknologi, 1(1):39-45.

- Forrest, J. C., E. D. Aberle., H. B. Hedrick., M. D. Judge dan R. A. Merckell. 1975. *Principless of Meat Science*. W. H. Kreeman and Co., San Francisco.
- Gasversz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan untuk Ilmu-Ilmu Teknik dan Biologi*. Armico. Bandung.
- Gunawan, L. 2013. Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 1(1).
- Guritno, A. D. 1992. *Petunjuk Labororiu: Uji Sensoris dan Mutu Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- 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.
- Harni, A. S dan S. B. Widjanarko. 2015. Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tepung Tapioka : Tepung Porang dan Penambahan NaCl). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Vol. 3(3) p:784-792.
- Herawati, H. dan S. Widowati. 2009. Karakteristik beras mutiara dari ubi jalar (*Ipomea batatas*). *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* Vol 5: 39-44.
- Indarmono, T. P. 1987. Pengaruh Lama Pelayuan dan Jenis Daging Karkas serta Jumlah Es yang Ditambahkan Kedalam Adonan Terhadap Sifat sifat Kimia Bakso Sapi. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Irawati, Warnoto, dan Kususiyah. 2015. Pengaruh penambahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, susut masak, dan uji organoleptik sosis daging ayam broile. *Jurnal Sains Peternakan*. 10(2): 125-135.
- 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.
- Jalil, A. 2004. Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Itik dengan Macam Imbangan *Filler* yang Berbeda. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Jeong, J. Y. 2009. Discoloration characteristic of 3 major muscle from cattle during cold storage. *JFood Sci*. 74(1): 1-5.

- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick, dan R. A. Merkel. 1989. Principles of Meat Science 2 ed. Kendal Hunt Publishing Co. Dubuque.
- Kartika., B. P. Hastuti dan W. Suparto. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Karyadi, W. 2005. Sifat fisik dan organoleptic sosis asap dengan bahan baku campuran daging dan lidah sapi selama penyimpanan dingin (4-8°C). Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- King, N. J dan R. Whyte. 2007. Does it look cooked? A review of factors that influence cooked meat color. J. Food Sci. 7: 31-40.
- Kramlich, W. E. 1971. The Science of Meat and Meat Product. San Fransisco.
- Kusnadi, D. C. 2011. Daya ikat air, tingkat kekenyalan, dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi kelima terjemahan: Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lies, S. 2003. Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- LIPTAN. 2001. Pemilihan dan Penanganan Daging Segar. Lembar Informasi Pertanian. BPTP. Padang Marpoyan-Riau.
- Lisa, M., dan Maharaja. 2008. Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi. Fakultas Pertanian Medan Universitas Sumatra Utara.
- Lyon B. G. dan C. E. Lyon. 2001. Meat quality: sensory and instrumental evaluations. In: ed. Sams AR. Poultry meat processing. CRC Press. New York.
- Ma'arif, A. 2009. Pengaruh Asap Cair terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi Bali. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Hassanudin, Makasar.
- Martin F. F., S. Cofrades., J. Carballo., and F. J. Colmenero. 2002. Salt dan phosphate effects on the gelling process of pressure/heat treated pork batters. *Meat Sci.* 61:15–23.
- Mulyoharjo, A. A. 1988. Teknologi Pengolahan Pati. Pusat Antar Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Murdiati, A., S. Anggrahini., Supriyanto dan A. Alim. 2015. Peningkatan kandungan protein mie basah dari tapioka dengan substitusi tepung koro pedang putih (*Cavavalia ensiformis* L). *Jurnal Agritech* 35(3): 251-260.
- Ngadiyono, N. 1995. Perubahan serta sifat-sifat karkas dan daging sapi Ongole, Brahman Cross, Australian Cross yang dipelihara secara intensif pada berbagai bobot potong. Disertasi Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nusi, M. 2010. Penggunaan tongkol jagung dan undegraded protein dalam complete feed terhadap penambahan bobot badan, persentase karkas dan kualitas daging pada sapi Peranakan Ongole. Tesis. Universitas Gadjah Mada. In Progress. Yogyakarta.
- Oktavianie, Y. 2002. Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pearson, A. M., and E. W. Tauber. 1984. *Processed Meat*. The Avi Publ Company Inc. Westport Connecticut.
- Permatasari, W. A. 2002. Kandungan Gizi Bakso Campuran Daging Sapi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleuotus ostreatus*) Pada Taraf Yang Berbeda. Skripsi Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Prasetyo, A., Soeparno., E. Suryanto dan Rusman. 2009. Karakteristik Kimia dan Mikrostruktur Otot *Longissimus dorsi* dan *Biceps femoris* dari Sapi Glonggong. *Buletin Peternakan* Vol 33(1): 23-29.
- Pratama, M. Y. 2014. Kualitas Kimia, Fisik, dan Sensoris Bakso Daging Domba dengan Imbangan *Filler* Tepung Mocaf dan Tepung Terigu yang Berbeda. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto dan 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.
- Purbowati, E. dan E. Suryanto, 2000. Komposisi kimia otot *Longissimus dorsi* dan *Biceps femoris* domba yang diberi pakan dasar jerami 6 padi dan aras konsentrat yang berbeda. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis* 25 (2): 66- 72.
- Purnomo, H. 1990. Kajian Mutu Bakso Daging, Bakso Urat dan Bakso Aci di Bogor. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Purwati. 2007. *The Effectivity of Polypropylene Rigid Air-Tight Films in Inhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Frozen Storage*. Jurnal. 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.
- Rayis, U. 2014. Karakteristik fisik kimia dan organoleptic bakso daging sapi dengan penambahan tepung porang (*Amorpophallus oncophyllus*). Skripsi Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rosmawati., M. I. Said., E. Abustam, dan A. B. Tawali. 2020. Komposisi kimia dan korelasi beberapa karakteristik daging pipi sapi bali. Jurnal Peternakan Indonesia Vol 22 (1): 89-100.
- Rustanti, W. T. 2001. Pengaruh Level Filler Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kualitas Fisik dan Organoleptik Duck Nugget. Skripsi Fakultas Peternakan UGM Yogyakarta.
- Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. BPEE. Yogyakarta.
- Sandra, W. A. 2010. Aplikasi *Edible Coating* Berbahan Dasar Derivat Selulosa terhadap Kualitas Keripik Kentang dari Tiga Varietas. Srikpsi Fakultas Pertanian Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.
- Searle, T. W. and D. A. Griffiths, 1983. Equation for postnatal chemical composition of the fat-free empty body of sheep and cattle. *Journal of Agriculture Science* 100: 693-699.
- Smith, D. M. 2001. *Functional properties of muscle proteins in processed poultry products*. *Poultry Meat Processing*. CRC Press LLC. Boca Raton, Florida. Hal 181-194.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. Puspitasasi. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor
- Singgih, W. 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekarto. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. 2003. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. 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.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik mutu bakso daging sapi dan pengaruh penambahan natrium klorida dan natrium tripolifosfat terhadap perbaikan mutu. Disertasi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suprpti, M. L. 2005. Pembuatan Tahu. Kanisius. Yogyakarta.
- Swatland, H.J. 1994. *Structure and Development of Meat Animals and Poultry*. Technomic Publishing Company, Inc., Lancaster, Pennsylvania.
- Tegar, M. 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.
- Tiven, N. C., S. Edi dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik, dan organoleptic bakso daging kambing dan bahan pengenyal yang berbeda. *Jurnal Agritech* 27:1-6.
- Usmiati, S dan Miskiyah. 2006. Sifat fisikokimia dan sensoris bakso kerbau dari berbagai jenis daging karkas dan bahan pengisi. *Jurnal Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Vol 3(1): 33-40.
- Warris. 2000. *Meat science an introductory text*. CABI Publishing. Bristol.
- Wattimena. M., V. P. Bintoro dan S. Mulyani. 2013. Kualitas Bakso berbahan dasar daging ayam dan jantung pisang dengan bahan pengikat tepung sagu. *Jurnal Aplikasi Teknol Pangan*. Vol 2: 36-39.
- Weir, C. E. 1960. *The Science of Meat and Meat Products*. (Ed. Amer. Meat Inst. Found). Reinhold Publishing Co. New York. P. 212.
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyastuti, E. S. 1999. Studi Tentang Penggunaan Tapioka, Pati Kentang dan Pati Modifikasi dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Tesis Program Studi Ilmu Ternak. Program Pascasarjana Universitas Brawijaya. Malang.
- Wilson, N. R. P., E. J. Dyett., R. B. Hughes and C. R. V Jones. 1981. *Meat and Meat Product*. London: Applied Science Publisher.

- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan kesebelas. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. p. 42.
- Yuliasari, R. 1994. Kombinasi Polifosfat dan Natrium Klorida (NaCl), Memperbaiki Warna, Tekstur, dan Rasa Bakso Daging Sapi. Skripsi Jurusan TPHP Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Zurriyati, Y. (2011). Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan* Vol 8 (2): 49-57.
- Zulfahmi, M., Y. B. Pramono, dan A. Hintono. 2013. Pengaruh marinasi ekstrak kulit nenas pada daging itik tegal betina afkir terhadap aktivitas antioksidan dan kualitas kimia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.