

## DAFTAR PUSTAKA

- Agung, Prasetyo. 2002. Kandungan gizi dan palatabilitas bakso campuran daging dan jantung sapi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Ahmadi, Kgs., 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.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington.
- Arizona, R., E. Suryanto dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kenari dan lama penyimpanan terhadap kualitas kimia dan fisik daging. Buletin Peternakan. 35(1): 50-56.
- 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.
- Aulawi, T., dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. Jurnal Peternakan. 6(2): 44-52.
- Baldasso, C., T. C. Barros, dan L. C. Tessaro. 2011. Concentration and purification of whey protein by ultrafiltration. Journal Desalination. 278(1): 381-386.
- Basuki, E. K., Latifah, dan I. E. Wulandari. 2012. Kajian Penambahan tepung tapioka dan kuning telur pada pembuatan bakso daging sapi. Jurnal Rekapangan. 6(1): 38-44.
- 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 *complete feed*. Buletin Peternakan. 34(2): 103-113.
- Buckle, K. A., R.A. Edwards., G.H. Fleet dan M. Wooton. 1985. Ilmu Pangan. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and W. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adono. International Development Program of Australian Universities and Colleges, UI Press.
- Candra, F.N., P.H. Riyadi., dan I. Wijayanti. 2014. Pemanfaatan karagenan (*Eucheima cottoni*) sebagai emulsifier terhadap kestabilan bakso ikan nila (*Oreochromis Nilotichus*) pada penyimpanan suhu dingin. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(1): 167-176.

- Chegini, G., dan M. Tahori. 2013. Whey Powder: Process technology and physical properties. *Middle-East Journal of Scientific*. 13(10): 1377-1387.
- Domiszewski, Z., G. Bienkiewicz, and D. Plust. 2011. Effects of different heat treatments on lipid quality of striped catfish (*Pangasius hypophthalmus*). *Acta Sci. Pol. Technol. Aliment*. 10(3): 359-373.
- Erfiza, N. M., D. Hasni, dan U. Syahrina. 2018. Evaluasi nilai gizi masakan daging khas Aceh (Sie Reuboh) berdasarkan variasi penambahan lemak sapi dan cuka aren. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 10(1): 28-35.
- Falahudin, A. 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.
- Fauziyah, N. N. N., J. T. Isworo., dan Y. K. Sya'di. 2017. Kadar lemak, protein, dan sifat sensoris kornet dengan substitusi jantung pisang. Departemen Gizi. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- 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.G., E.D. Abele, H.B. Hedrick, M.D. Judge dan R. A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Co., San Francisco.
- Gangurde, H., M.A. Chordiya, P.S. Patil, dan N.S. Baste. 2011. A Review Article on Whey Protein. India.
- Ghanimah, M. A. 2018. Functional and technological aspects of whey powder and whey protein products. *International Journal of Dairy Technology*. 71(2) 454-459.
- Hidayah, S.N., H. I. Wahyuni., S. Kismiyati. 2019. Kualitas kimia daging ayam broiler dengan suhu pemeliharaan berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan*. 1(1):1-6.
- Huda, N., Y. H. Shen., Y. L. Huey., R. Ahmad., dan A. Mardiah. 2010. Evaluation of Physico-Chemical properties of Malaysian Commercial Beef Meatballs. *American Journal of Food Technology*. 5(1): 13-21.
- Jahidin, J. P., R. A. Maheswari., I. R. Arief. 2015. Analisis komponen *Volatil Flavour* dendeng batokok dengan bahan pengasap serbuk gergaji medang. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. (18)1: 1-7.
- Judge, M. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick, and R. A. Markel. 1989. *Principles of Meat Science 2nd*. Kendall. Hunt Publishing Company, Derbeque, Iowa.

- Juhariah., I. D. Novieta., dan Irmayani. 2019. Analisis kadar protein dan kadar lemak bakso daging kerbau pada penambahan karagenan (*Kappaphycus alvarezii*) dengan level berbeda sebagai bahan pengental. Prosiding Seminar Nasional.
- Khan, B. A., N. Akhtar, H. M. S. Khan, K. Wassem, T. Mahmood, A. Rasul, M. Iqbal, dan H. Khan. 2011. Basic of pharmaceutical emulsion: A riview. African Journal of Pharmacy and Pharmacology. 5(2): 2715-2725.
- Khasrad, S. Anwar, Arfai, dan Rusdimansyah. 2016. Perbandingan kualitas kimia (kadar air, kadar protein, dan kadar lemak) otot *Biceps femoris* pada beberapa bangsa sapi. Seminar Nasional.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol *nugget* ampela dengan imbangan *filler* tepung mocaf yang berbeda. Buletin Peternakan. 36 (1): 19-24.
- Kusumaningrum, M., K. Kusrahayu., dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) chicken nugget. Animal Agriculture Journal. 2(1): 370-376.
- Ladamay, N. A., dan S. S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan *foodbars* (Kajian rasio tapioka: tepung kacang hijau dan proporsi CMC). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (1): 67-78.
- Lawrie, R.A. 1995. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah Amminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Parakkasi A: penerjemah. UI Press. Jakarta. Terjemahan dari: Meat Science.
- Mantovani, R. A., A. L. F. Cavallieri., R. L. Cunha. 2016. O/W emulsions stabilized by whey protein: Influence of heat treatment and high pressure homogenization. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 51(6): 1696–1700.
- Mahajan, S.S., L. Goddik., dan M.C. Qian. Aroma compounds in sweet whey powder. *Journal Dairy Science*. 87(12): 4057-4063.
- Mavropoulou, I. P., dan F. V. Kosikowski. 1972. Free amino acids and soluble peptides of whey powders. *Journal of Dairy Science*. 56(9): 1135-1138.
- Muchtadi, T. R. Sugiyono., dan F. Ayustaningwarno. 2015. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Cetakan kelima. Alfabeta. Bandung.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Nasution, M. Z., A. Suryani, dan I. Susanti. 2012. Pemisahan dan karakterisasi *emulsifier* dalam minyak cacing tanah (*Lumbricus rubellus*). Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 13(3): 108-115.
- Nguju, A.L., P. R. Kale., B. Sabtu. 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol, dan rasa daging sapi bali. Jurnal Nukleus Peternakan. 5(1): 17-23.
- Nurdjannah, N., dan Usmiati, S. 2006. Isolasi dan karakterisasi protein ampas tahu. Jurnal Pascapanen. Vol 3(2): 83-95.
- Nurliyani, L. 2010. Laktosa sebagai ingredien pangan. Food Review. 5(6): 39-43.
- Ockerman. H.W. 1983. Chemistry of Meat Tissue. 10<sup>th</sup> Edition. Departement Of Animal Science. The Ohio State University and the Agricultural Research and Development center. New York.
- Paranginangin, R. 2000. Mie Ikan Kering. Kumpulan Penelitian Pasca Panen Perikanan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan. Jakarta.
- Potter, N. N. 1973. Food Science. The AVI Pub Company, Inc, Westport, Conecticut.
- Prasetyo, H., M. C. Padaga, dan M. E. Sawitri. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar Kota Malang. Universitas Brawijaya. Malang. 8(2): 1-8.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian substitusi tapioka dengan rumput laut (*Eucheuma cottoni*) pada pembuatan bakso. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Putra, Huda, dan Ahmad. 2011. Changes during the processing of duck meatballs using different fillers after the preheating and heating process. International Journal of Poultry Science. 10(1): 62-70.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organik. Institut Pertanian Bogor Press. Jawa Barat.
- Rahayu, S., E. Susanto., dan Eniswatin. 2018. Pengaruh substitusi ceker ayam terhadap kualitas kimia nugget ayam. Jurnal Ternak. 9(2): 12-16.
- Rosida, D. F., U. Sarofa., dan R. C. Dewi. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. Jurnal Rekapangan. 9(1):19-27.
- Said, M. I., T. Leksono., dan A. Utami. 2014. Pengaruh kombinasi lemak methanol dengan rasio berbeda pada sifat-sifat produk biodiesel berbahan baku lemak sapi bali yang menggunakan KOH sebagai katalis. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. 1(3):211-218.

- Sari, H. A., dan S. B. Widjanarko. 2015. Karakteristik kimia bakso sapi (kajian proporsi tepung tapioka: tepung porang dan penambahan NaCl). Universitas Brawijaya. Malang. 3(3): 784-792.
- Sartika, R. A. D. 2008. Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh, dan asam lemak trans terhadap kesehatan. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 2(4): 154-160.
- Sawitri, M. E., A. Manab., dan M. Huda. 2010. Kajian penggunaan whey bubuk sebagai pengganti susu skim bubuk dalam pengolahan *soft frozen* es krim. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. 20(1): 31-37.
- Sayangbati, F., E. Nurali., L. Mandey dan M. Lelemboto. 2013. Karakteristik fisikokimia biskuit berbahan baku tepung pisang goroho (*Musa acuminata,sp*). Jurnal Universitas Sam Ratulangi. 2(1): 3.
- Secchi, N., G. Stara., R. Anedda., M. Campus., A. Piga., T. Roggio., dan P. Catzeddu. 2010. Effectiveness of sweet ovine whey powder in increasing shelf life of Amaretti cookies. LWT Food Science and Technology. 4(2011): 1073-1078.
- Serdaroglu, M. 2005. Improving low fat meatball characteristic by adding whey powder. Journal of Meat Science. 72(2006): 157-161.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan M. P. Sari. 2010. Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Soekarto, S.T. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Soeparno, Rihastuti, Indratiningsih, dan Suharjono Triatmojo. 2001. Dasar teknologi hasil ternak. Jurusan Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan teknologi Daging. Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, R. A. Rihastuti, Indratiningsih, S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia [SNI]. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia No. 01-3818-1995. 1995. Bakso Daging. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Sudarmadji, S. 2003. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Susanti, R, dan Hidayat. 2016. Profil protein susu dan produk olahannya. Jurnal MIPA. 39(2): 99-101.

- Tiven, N. C., E. Suryanto, dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengental yang berbeda. *Journal of Agritechology*. 27(1): 1-6.
- Triyannanto, E dan K. T. Lee. 2016. Evaluation of honey and rice syrup as replacement for sorbitol in the production of restructured duck jerky. *Asian-Australia Journal of Animal Science*. 29 (2): 271-279.
- Triyono, A. 2010. Pengaruh Maltodekstrin dan Substitusi Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) Terhadap Karakteristik *Flakes*. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*. Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia.
- Untoro, Kusrahayu, dan B. E. Setiani. 2012. Kadar air, kekenyalan, kadar lemak dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*Channos Channos Forsk*). *Journal of Animal Agriculture*. 1(1): 567-583.
- Weiddyanto, W., Erny, Esti, dan S. Khoirul. 2006. Pemanfaatan protein *whey* menjadi *edible film coating* untuk mempertahankan kualitas daging ayam. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wibowo, 1995. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, S. 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widjanarko, B.S., E. Zubaidah dan A.M. Kusuma. 2012. Studi kualitas fisik-kimiawi dan organoleptik sosis ikan lele dumbo (*C gariepinus*) akibat pengaruh perebusan, pengukusan dan kombinasinya dengan pengasapan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 4(3): 193-202.
- Wiley, J. 2017. Handbook of Drying for Dairy Products. C. Anandharamakrishnan (ed). Indian Institute of Crop Processing Technology. Pp 220-221.
- Winarno, F. G. 1993. Gizi Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara, 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M- Brio Press, Bogor.
- Yang, F., W. y. Cho., N. Lee., D. H. Kim., J. Lee., H. J. Lee., H. G. Seo., dan C. H. Lee. 2020. Effects of *Boswellia Serrata* and whey protein powders on physicochemical properties of pork patties. Konkuk University. Korea.

- Yeung, C. K., S. C. Huang. 2018. Effects of food proteins on sensory and physic-chemical properties of emulsified pork meatballs. *Journal of Food and Nutrition Research*. 6(1): 8-12.
- Yusniardi, E., B. Kanetro., dan A. Slamet. 2010. Pengaruh jumlah lemak terhadap sifat fisik dan kesukaan *meat analog* protein kecambah kacang tunggak (*Vigna unguiculata*). *Jurnal Agroteknologi*. 30(3): 148-151.