

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, D. S. 2004. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Edisi kelima. Jakarta.
- Adi, B. 2007. Karakteristik Fisik, Sensoris, dan Mikrostruktur Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Albumen dan Sodium Bikarbonat. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Afriyanti, L.H. 2013. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi Revisi. Alfabeta. Bandung.
- 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.
- Aminah dan Wikanastri. 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Sereal dan Kacang-kacangan dengan Variasi Blancing. Program Studi S1 Teknologi Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Anggadireja, J.A. Zatnika, W. Sujatmiko, S. Ismail dan Z. Noor. 1993. Teknologi Produk Perikanan Dalam Industri Farmasi, Potensi Pemanfaatan Makro Alga Laut. Makalah Stadium General Teknologi dan Alternatif Produk Pangan dalam Industri Farmasi Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- AOAC, 1995. Official methods of analysis of AOAC international. Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- Arizona, R, E. Suryanto dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kenari dan lama penyimpanan terhadap kualitas kimi dan fisik daging. Buletin Peternakan. 35 (1) : 50-56.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai. Solo.
- Belitz, H.D. dan W. Grosch, 1999. Food Chemistry. 2nd Ed, Springer, Berlin.
- 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. Jurnal Penelitian. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Bouton. P. E., P. V. Harris., and W. R. Shorthose. 1971. Effects of ultimate pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton. Food Sciene. 36: 435-439.
- BSN 1995. SNI 01-3818-1995. Bakso Daging. Dewan Standarisasi Nasional. 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.
- Budi, G. P dan O. D. Hajoeningtjas. 2009. Kemampuan kompetisi beberapa varietas kedelai (*Glycine max*) terhadap gulma alang-alang (*Imperata cylindrica*) dan teki (*Cyperus rotundus*). Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah, 7(2): 129-130.
- Buyukkileci and Sebnem. 2004. Identification of lactic acid bacteria isolated from traditional drinking yoghurt in tribes of Fars province. Iranian Journal of Veterinary Research, Shiraz University, 2004; 10:3, Ser. No. 28.
- Cahyani, Kinanthi Diah. 2011. Kajian Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*, L) Sebagai Bahan Pengikat dan Pengisi Pada Sosis Ikan Lele. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal 59.
- Jalil, A. 2004. Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Itik Dengan Macam dan Imbangan Filler Yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Jenie BSL, Rahayu WP. 1993. Penanganan Limbah Industri Pangan. Kanisius, Yogyakarta.
- Komariah, S. 2005. Aneka Olahan Daging. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Komariah, Sri Rahayu, dan Sarjito. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau, dan domba pada lama postmortem yang berbeda. Buletin Peternakan Vol. 33(3): 183-189
- Kramlich, R. V. 1971. Sausage Product. San Fransisco: W. H. Freeman and Company.
- Kusnaedi, D. C., V. P. Bintoro, dan A. N. Al-Baarri. 2012. Daya ikat air, Tingkat Kekenyalan, Kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 1 No. 2. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Kusumaningrum, M. 2013. Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Karakteristik dan Daya Terima Chicken Nugget. Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. UI Press. Jakarta.
- Lyon, BG. 2001. Sensory profile changes in broiler tissues due to cooking, storage, and reheating. Poultry Sci . 72(10):1981-1988 .

- Mahmud, M. K., N. A. Hermana, I. Zulfianto, R. R. Ngadiarti, B. Apriyantono, Hartati, Bernadus dan Tinexelly. 2008. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT Elex Media Komputindo. Kompas Gramedia. Jakarta.
- Midayanto, D dan S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 259-267.
- Purnomo, H. Dan Rahardiyana, D. 2008. Bakso (traditional Indonesian meatball) properties with postmortem condition and frozen storage. *International Food Research Journal* 15(2): 101-108.
- 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.
- Saraswati. 2009. Pembuatan Filet Ikan. Kumpulan Hasil-hasil Penelitian Pasca Panen Perikanan. Pusat Penelitian Perikanan. Jakarta. halaman. 15-19.
- Siregar, L. N. S., N. Harun, dan Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan tepung kacang merah dan salak padang sidimpudan (*Salacca sumatrana* R.) dalam pembuatan snack bar. *JOM Faperta UR* 4(1): 1-14.
- Soekarto, S.T. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press, Bogor.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan Pertama. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan* 15(1): 1-7.
- Sudaryanto, T. dan D. K. S. Swastika. 2007. Ekonomi Kedelai di Indonesia. *Forum Agro Ekonomi (FAE)*, 12 (3) : 1 – 27. Bogor: Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi dan daging kerbau dengan penambahan karagenan dan khitosan. Fakultas Peternakan : Institut Pertanian Bogor
- Tamal, M.A. 2008. Keawetan bakso sapi pada perendaman air bawang putih (*Allium sativum* L) dan formalin. Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Kutai Timur. Sangatta.
- Tiven, N. C., E. Suryanto dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengental yang berbeda. *Agritech*, Vol. 27 (1): 1-6.
- Usmiati, S. 2009. Bakso Sehat. *Warta Penelitian Dan Pengembangan Pertanian* Vol. 31 No. 6. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.

- Utami, I. S. 2001. Makanan Berbasis Tepung. Proc. Seminar Ketahanan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian UGM - PT. Bogasari.
- Warriss PD. 2000. Meat Science: An Introductory Text: Post-mortem changes in muscle and its conversion into meat. CAB International. Wallingford.
- Wibowo, F. G. 2011. Komposisi Kimia Macam-Macam Bakso. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wibowo, Singgih. 2009. Membuat Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo. 1995. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakusumah, E.S. 1998. Perencanaan Menu Anemia Gizi Besi. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Yaumi, H. 2011. Penambahan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Donat Dan Daya Terimanya. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Yohana, SKD., U.H. Asmara. 1998. Kajian Nilai Gizi Bakso Sapi dan Bubur Pedas sebagai Sumber Makanan Setengah Berat di Kotamadya Pontianak. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Gizi, Yogyakarta.
- Zainuri, KS., Zakaria, dan A. Tamrin. 2010. Palatabilitas dan sifat fisiko-kimia bakso ikan puleng menggunakan bahan pengisi tepung tapioka dan sagu. J. Gizi pangan. 9 : 63-68.