

DAFTAR PUSTAKA

- Afiah, D.N dan E.R. Dewi. 2016. Karakteristik organoleptik kerupuk susu dengan taraf pemberian *baking powder* yang berbeda. *Jurnal Fillia Cendekia*. 1(2):34-39.
- Aftasari, Fanni. 2003. Sifat Fisiko kimia dan Organoleptik Sponge Cake Yang Ditambah Tepung Bekatul Rendah Lemak. Skripsi. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Afriyanti M. 2011. Penambahan tepung sagu dengan konsentrasi yang berbeda terhadap mutu bakso daging kelinci. Program Studi Peternakan. Pekanbaru.
- Agustina, N., I. Thohari, dan Djalal Rosyidi. 2013. Evaluasi sifat putih telur ayam pasteurisasi ditinjau dari pH, kadar air, sifat emulsi, dan daya kembang *angel cake*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 23(2):6-13.
- Albab, S. U., dan Susanto, W. H. 2016. Penambahan Baking Powder Terhadap Sifat Kerupuk Cekremes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(2), 515–524.
- Alif, S.M. 2017. Kiat Sukses Penggemukan Sapi Potong. Bio Genesis, Yogyakarta.
- Allisan, S. 2019. Pengaruh perbandingan tepung terigu, tepung beras pera, tepung maizena dan konsentrasi bahan perenyah terhadap karakteristik tepung bumbu ayam crispy. Bandung: Skripsi Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Anonim. 2017. Basreng. <http://budaya-indonesia.org/Basreng>. Diakses pada tanggal 3 April 2020.
- Anonim. 2020. Kandungan Gizi Kerupuk Basreng. Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Astawan, M. 2003. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo.
- Astuti, M. 2007. Pengantar Ilmu Statistik untuk Peternakan dan Kesehatan Hewan. Binasti Publisher. Bogor.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2019. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2019 tentang Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3818-1995 tentang Bakso Sapi. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.

- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan.
- Calder, B. L., Cowles, E. A., Davis-Dentici, K., Bushway, A. A. 2012. The effectiveness of antibrowning dip treatments to reduce after-cooking darkening in potatoes. *Journal Food Science*.
- Candogan, K. dan N. Kolsarici. 2003. The effects of carrageenan and pectin on some quality characteristic of low fat beef frankfurters. *Meat Science*. 64(2): 199-203.
- Dyah, N, A dan Elvisa, R, D. 2016. Karakteristik Organoleptik Kerupuk Susu Dengan Taraf Pemberian Baking Powder Yang Berbeda. *Jurnal Fillia Cendekia*. 1(2): 34 – 39 Edisi keempat. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Depok.
- Engelen, A. 2017. Karakteristik kekerasan dan kelengketan pada pembuatan mi sagu basah. *Journal of Agritech Science*, 1(2): 64-67.
- Engelen, A. 2018. Analisis kekerasan, kadar air, warna dan sifat sensori pada pembuatan keripik daun kelor. *Journal of Agritech Science*, 2(1): 10-15.
- Fadjar, K, H. 2018. Alternatif pengganti boraks pada pembuatan kerupuk puli. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*. 15(2): 100 – 114
- Fang, M., Huang, G. J. and Sung, W. C. 2021. Mass transfer and texture characteristics of fish skin during deep-fat frying, electrostatic frying, air frying and vacuum frying. *LWT*. 137(1).
- Graham, K. 2000. Thick Weffles. *Baker's Journal*. Guelp Food Technology Center. <http://www.gftc.com>. Diakses pada tanggal 3 April 2020.
- Hartati, F.H. 2018. Alternatif pengganti boraks pada pembuatan kerupuk puli. *HEURISTIC: Jurnal Teknik Industri*, 15(02):100-114.
- Herlina, I. Darmawan, dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 9(2): 134-144.
- Herpandi, Widiastuti, I., Wulandari, Sari, C. A. 2019. Efektivitas Natrium Bikarbonat (NaHCO₃) Terhadap Karakteristik Fisiokimia dan Sensori Keripik Tulang Ikan Putak (*Notopterus notopterus*). *JPHPI*. 22(2):263-272.
- IFAC (International Food Additive Council). 2002. Sodium Acid Pyrophosphate (SAPP). Atlanta, Georgia
- Indiarto, R., B. Nurhadi, dan E. Subroto. (2012) 'Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profil Analysis) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2):106–116.
- Indraswari, H. 2003. Kerupuk Puli Masa Kini. Kanisius, Yogyakarta.

- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Komariah, S. Rahayu, dan Sarjito. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau dan domba pada lama postmortem yang berbeda. Buletin Peternakan. 33(3):183-189.
- Kosasih, E. E. 2018. Substitusi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Madeleine. Skripsi. Fakultas Pariwisata, Culinary Business Department, Universitas Ciputra. Surabaya
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. Ebookpangan.com.
- Kumalaningsih, S., Harijono, Amir, Y. F. 2012. Pencegahan Pencoklatan Umbi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* (L). Lam.) Untuk Pembuatan Tepung: Pengaruh Kombinasi Konsentrasi Asam Askorbat dan Sodium Acid Pyrophosphate. Jurnal Teknologi Pertanian. 5(1):11-19.
- Kurniawan, O. P. 2018. Pengaruh Tepung Sagu Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Boraks Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Sapi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang
- Laksmi, R. T., A. M. Legowo, dan Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubstitusi dengan telur rebus. Animal Agriculture Journal. 1(1): 453-460.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi kelima terjemahan Aminuddin Parakkasi. UI-Press. Jakarta.
- Linardi, G.F., K. Indah, dan S. Erni. 2013. Karakteristik fisiko kimia dan organoleptik kerupuk pada berbagai proporsi tapioca dan tepung kacang hijau. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 12(2):101-196.
- Long, N. H. B. S., Gál, R. and Buňka, F. 2011. Use of phosphates in meat products. African Journal of Biotechnology. 10(86):19874–19882.
- Makmur, S. A. (2018) 'Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis', Gorontalo Agriculture Technology Journal, 1(1):1-9
- Mamentu A.K., E. Nurali, T. Langi, T. Koapaha. 2012. Analisis Mutu Sensoris, Fisik, Kimia Biskuit Balita yang Dibuat dari Campuran Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dan Wortel (*Daucus Carota*). Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Unsrat
- Marsigit, W.; B.; S. L. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder Dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (*Modified Cassava Flour*). Agro Industri, 7(1):1–10.
- 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 Zooteh. 32(5):1-13.

- Munthe, L. (2018). Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan pencegah pencokelatan terhadap karakteristik fisikokimia dan fungsional tepung ubi jalar ungu. Skripsi. Fakultas Pertanian, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Nanin, W. 2011. Produksi pembuatan kerupuk dengan substitusi pisang kepok kuning. Tesis. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Nordiansyah, F., Dharmawati, S., Aldrin, M. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. Al Ulum Sains dan Teknologi. 1(1): 40-45.
- Nugraheni, M. 2012. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Pambudi, S. and Widjanarko, S. B. 2015. Pengaruh Proporsi Natrium Bikarbonat dan Ammonium Bikarbonat Sebagai Bahan Pengembang Terhadap Karakteristik Kue Bagiak. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4):1596–1607.
- Pradipta, I. 2011. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Sack Bar dengan Penambahan Salak Pondoh Kering. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pranata, L. D., U. Pato dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensori sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tempe. Jurnal Faperta. 3(2): 1-12.
- Prasetyo, H., M.C. Padaga, dan M.E. Sawitri. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar Kota Malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 8(2):1-8.
- Prayitno, A.H., F. Miskiyah, A.V. Rachmawati, T.M. Baghaskoro, B.P. Gunawan, dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi β -caroten dari labu kuning (*Cucurbita moschata*). Buletin Peternakan. 33(2):111-118.
- Pudjaatmaka, A.H & M.T. Qodratillah. 2002. Kamus Kimia. Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional. Balai Pustaka, Jakarta.
- Pujoharjo, A. 2002. Karakteristik sosis dari daging kelinci dan ayam dengan tingkat penggunaan tapioka dan susu skim yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Putranto AW, Argo BD, Komar N. 2013. Pengaruh perendaman natrium bikarbonat (NaHCO_3) dan suhu penggorengan terhadap nilai kekerasan keripik kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). Jurnal Teknologi Pertanian. 14(2): 105-114.
- Putranto AW, Argo BD, Komar N. 2013. Pengaruh perendaman natrium bikarbonat (NaHCO_3) dan suhu penggorengan terhadap nilai

- kekerasan keripik kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(2): 105-114.
- Rahayu, I.D., Sutawi, dan E.S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. *Jurnal Dedikasi*. 13:69-74.
- Ramadhan, A dan E.S. Rantas. 2017. Pengaruh penggunaan berbagai variasi komposisi tepung dan jenis susu terhadap mutu kerupuk susu. *Jurnal Agritepa*. 3(2):106-116.
- Ramadhani, F dan Murtini, E, S. 2017. Pengaruh Jenis Tepung dan Penambahan Perenyah Terhadap Karakteristik Fisiokimia dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(1):38-47
- Reddy, B. R., R. N. Terrel., T. R. Dutson., G. C. Smith., J. W. Savell. 2007. Sodium Acid Pyrophosphate in Linked Sausages Made With Pork and/or Goat Meat. *Journal of Food Quality*. 10(6):437 - 443
- Rianti, A. W. 2008. Kajian formulasi cookies ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) dengan karakteristik tekstur menyerupai cookies keladi. Skripsi. IPB. Bogor.
- Rosentrater KA, Evers AD. 2018. *Bread Baking Technology Fifth Edition*. Amsterdam (NL): Elsevier Ltd.
- Rosiani, N., Basito, B., dan Widowati, E. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) Dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(2):84-98.
- Sandra, W. A. 2010. Aplikasi *Edible Coating* Berbahan Dasar Derivat Selulosa terhadap Kualitas Keripik Kentang dari Tiga Varietas. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Setiyono. 2008. Restruktisasi Daging Sapi untuk Pangan Kesehatan: Studi pada *Ratus Norvegicus* L. Disertasi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Setyowati W.T., Nisa F.C. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 224-231.
- Siddik, A. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu, Tepung Beras Pera, Tepung Maizena dan Konsentrasi Bahan Perenyah Terhadap Karakteristik Tepung Bumbu Ayam Crispy. Skripsi. Fakultas Teknik, Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan, Bandung.
- Siregar, C. J. P. dan S. Wikarsa. 2010. *Teknologi Farmasi Sediaan Tablet DasarDasar Praktis*. Kedokteran EGC, Jakarta

- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suadnyana, I. N. T., Arania, R. dan Alfarisi, R. 2014. Perbedaan Pengaruh Pemberian Boraks Dengan Dosis Bertingkat Terhadap Gambaran Histopatologi Organ Ginjal Tikus Putih Jantan (*Rattus norvegicus*) Galur Wistar', Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan, 1(2):112–118.
- Suprpti, L. 2003. Membuat: Bakso Daging dan Bakso Ikan. Kanisius, Yogyakarta.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. Jurnal Ilmu Ternak. 6(1):23-27.
- Sutomo, B. 2009. Sukses Bisnis Bakso. Kriya Pustaka, Jakarta.
- Taniwaki, M., Kohyama, K. 2012. Mechanical and acoustic evaluation of potato chip crispness using a versatile texture analyzer. Journal of Food Engineering. 112(4):268-273.
- Tasse, A. M., I. Nurhinaya, dan H. Hafid. 2015. Nugget daging ayam afkir tersubstitusi otak sapi (daffa) komposisi kimia dan organoleptic. Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo.
- Tiven, N. C., M. Veerman. (2011) 'Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal Yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam. Agrinimal. 1(2):76–83.
- Triyannanto, E. dan K. T. Lee. 2017. Effect of sucrose stearate on the sensory-related quality of the broth and porridge of ready to eat gingseng chicken soup samyetang. Korean Journal Food Science of Animal Resources. 37(6): 855:864.
- Tunick, M. H., Onwulata, C. I., Thomas, A. E., Philips, J. G., Mukhopadhyay, S., Sheen, S., Liu, C., Latona. N., Pimentel, M. R., Cooke, P, H. 2013. Critical evaluation of crispy and crunchy textures: A review. International Journal of Food Properties. 1(6): 949-963.
- Veradila PEW. 2005. Pengaruh penambahan natrium bikarbonat (NaHCO₃) dan kuning telur terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik biskuit ambon. Skripsi. Malang (ID): Universitas Brawijaya.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi *filler* tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. Buletin Peternakan. 36(3): 181-192.
- Widati, A.S., E.S. Widyastuti, dan M.S. Zenny. 2011. The effect of addition

tapioca starch on quality of chicken meatball chips with vacuum frying method. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. 21(2):11-27.

Widhaswari, V. A., Widya. D. R. P. 2014. Pengaruh Modifikasi Kimia dengan STTP terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2, No. 3, p. 121-128.

Widyaningrum, M.L dan Suhartiningsih. 2014. Pengaruh penambahan bit (*Beta vulgaris*) terhadap sifat organoleptik kerupuk. Jurnal Boga. 3(1):223-238.

Wijayanti, D. 2016. Kadar protein dan sifat organoleptik bakso goreng basreng" ikan lele (*Clarias batrachus*) dengan penambahan tepung ubi jalar orange (*Ipomoea batatas* L) dan tepung tapioka. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Edisi terbaru. PT. Gramedia, Jakarta.

Wirakusumah, E.S. 2000. Buah dan Sayur untuk Terapi. Penebar Swadaya, Jakarta.

Wiriano, H. 1984. Mekanisme dan Teknologi Pembuatan Kerupuk. Balai Besar Industri Hasil Pertanian. Departemen Perindustrian, Bogor.

Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan. 8(2):49-57.