

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiyastiti, B.E.T., E. Suryanto, dan Rusman. 2014. Pengaruh Lama Pembakaran dan Jenis Bahan Bakar Terhadap Kualitas Sensoris dan Kadar Benzoapiren Sate Daging Kmbing. Buletin Peternakan. 38 (3): 189-196.
- Agustina. 2012. Ragam Asam-Asam Lemak Daging Kambing dan Sapi Segar serta Olahannya pada Lokasi Karkas yang Berbeda. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Lampung.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan A. Choliq. 2009. Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar. Jurnal Standardisasi 11 (3) : 212-219.
- Aulia, R. E dan W. D. R Putri. 2015. Karkterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Orange Hasil Modifikasi Kimia dengan STPP. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3 (2) :476-482.
- Badan Pusat Statistik (BPS), Data Populasi Kambing di Indonesia. Diakses dari <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/1022> diakses pada: 6 September 2017
- Badan Standar Nasional. (SNI). 2014. SNI 3818 : 2014. Bakso Daging. Dewan Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bouton, P.E., P.V. Harris and W.R. Shorthose. 1971. The effect of ultimate pH on ovine muscle: mechanical properties. Journal of Food Sciences 36: 435 - 441.
- Chasanah, U., D. Rosyidi dan A. S. Widati. 2013. Stabilitas Bakso Daging Ayam dalam Perendaman Larutan Chitosan Ditinjau dari pH, WHC dan TPC Selama Penyimpanan. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Dewoto H. R 2007. Vitamin dan Mineral. dalam Farmakologi dan Terapi edisi kelima. Departemen Farmakologi dan Terapeutik Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Diniyati, B. 2012. Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan, dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah. Skripsi Sarjana Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Fadlan, F. 2001. Mempelajari Pengaruh Bahan Pengisi dari Bahan Tambahan Makanan Terhadap Mutu Fisik dan Organoleptik Bakso Sapi. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Ginting, S.P dan F. Mahmilia. 2008. Kambing 'Boerka': kambing tipe pedaging hasil persilangan Boer x Kacang. *Wartazoa*. 18 (3) :115-126
- Hendronoto, A., S. Lilis, dan M. I Anshory. 2009. Pengaruh penggunaan berbagai tingkat persentase pati ganyong (*Canna edulis Ker*) terhadap sifat fisik dan akseptabilitas *nugget* ayam. Seminar Nasional Pengembangan Sumberdaya Lokal untuk Kemandirian Pangan Asal Hewan. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran, Jawa Barat. ISBN : 978-602-95808-0-8.
- Honestin, T. 2007. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar. (*Ipomoea batatas*). Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Jurnal Panel Gizi Makan*. 35 (1) 13-22
- Iriani, E dan N, Meinarti. 1996. Seri Usaha Tani Lahan Kering"Ubi jalar". Deptan Balai Penghijauan Teknologi Pertanian. Ungaran.
- Iwansyah, A.C dan E. Damayanthi. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar, Natrium Tripolifosfat ( $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$ ) dan *Fibrisol* terhadap Mutu Fisiko-Kimia, dan Gizi Protein Bakso Sapi. Tersedia pada : [jurnal.fmipa.unila.ac.id/index.php/sains/article/download/202/pdf](http://jurnal.fmipa.unila.ac.id/index.php/sains/article/download/202/pdf). Diakses pada: 14 September 2017.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Penerjemah : Amirudin Parakkasi.UI Press. Jakarta.
- Liur, I.J., A.F Musfiroh., M. Mailoa., R. Bremeer., V.P Bintoro dan Kusrahayu. 2013. Potensi Penerapan Tepung Ubi Jalar Dalam Pembuatan Bakso Sapi. *Jurnal Teknologi Aplikasi Pangan*. 2 (1) : 40-42.
- Mahmud, M.K., Hermana, N. A. Zulfianto, R. R. Apriyantono, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus dan Tinexcellly. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT Elex Media Komputindo, Jakarta
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, A. D. Mirah. 2013. Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bakso dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Zootek*, 32 (5): 1-15.
- Mulyono, S dan B. Sarwono. 2005. Pengemukan Kambing Potong. Cetakan 2. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nuraini, S dan S.S. Yuwono. 2004. Pemanfaatan tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai bahan baku *cookies* (kajian

- proporsi tepung dan penambahan margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (2) : 50-58.
- Nurfina, A. 1996. Turunan Kurkumin sebagai Penangkap radikal Hidroksi, Laporan Penelitian Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nurhanifah, L. K. 2009. Komposisi Kimia dan Potensi Antioksidan Sosis Daging Ayam Broiler Dengan Substitusi Tempe. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Prakash, A. 2001, Antioxidant Activity, Medallion Laboratories Analytical Progress, 19, (2): 1-4.
- Pratama, M.Y. 2010. Kualitas Kimia, Fisik, dan Sensoris Bakso Daging Domba Dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf dan Tepung Terigu yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Pratiwi, D. P dan M. Harapini. 2006. Nilai Peroksida dan Aktivitas Antiradikal bebas Diphenyl Picril Hydrazil Hydrate (DPPH) ekstrak methanol *Knema laurina*. *Majalah Farmasi Indonesia*. 17 (1), 32-36
- Rahman, A. M. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Penyaut Kacang Pada Produk Kacang Salut. Skripsi. Fakultas Teknolgi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sarwono, B. 2005. *Ubi Jalar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Dan Daging Kerbau Dengan Penambahan Karagenan Dan Khitosan. Skripsi Sarjana Peternakan Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sulistiyati, R.E., 2011. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Beberapa Varietas Ubi Jalar Ungu Hasil pengukusan, Penggorengan dan Penepungan. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sulistyo, S. 2008. Karakteristik fisik, sensoris, dan mikrostruktur bakso dengan jenis daging dan filler yang berbeda. Skripsi sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tjahjohutomo, R., Abubakar dan S. Usmiati. 2011. Diversifikasi Produk Olahan Ternak Ruminansia Kecil Melalui Teknologi Pascapanen Mendukung Psdsk 2014. Workshop Nasional Diversifikasi Pangan Daging Ruminansia Kecil 2011. Tersedia pada : <http://lolitikambing.litbang.pertanian.go.id/ind/fulltext/kambing/prork11-5.pdf?secure=1>. Diakses pada: 13 Mei 2017

- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh Level Tepung tapioka dan Daging Terhadap Mutu Bakso Daging Sapi. Laporan Penelitian OPF Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wibowo, S. 2011. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat Dan Enak. Penebar Swadaya. Depok.
- Wijayanti, Heri. 2003. Forfifikasi  $\beta$ -karoten Buah Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) pada Pembuatan Kue Wingko. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.