

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K., 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
- Ambarsari, I., Sarjana dan A. Choliq. 2009. Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar. Jurnal Standarisasi. 11 (3) : 212-219
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis. The Association of Official Analytical of Chemist 18<sup>th</sup> ed. William Horwt (ed) Benjamin Franklin Station, Washington DC.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu, Yogyakarta. pp. 2-5
- Badan Standar Nasional. (SNI). 2014. SNI 3818 : 2014. Bakso Daging. Dewan Badan Standarisasi Nasional, 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
- Cahyono, A. 2013. Kadar Protein Dan Uji Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Komposisi Daging Sapi Dan Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) Yang Berbeda. Naskah Publikasi. Tersedia pada : [http://eprints.ums.ac.id/26650/15/011\\_Naskah\\_Publikasi.pdf](http://eprints.ums.ac.id/26650/15/011_Naskah_Publikasi.pdf). Diakses pada : 14 Mei 2017
- Claudia, E.J dan S.B.Widjanarko. 2016. Studi daya cerna (in vitro) biskuit tepung ubi jalar kuning dan tepung jagung germinasi. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4 (1): 391-399
- Fauziah, N. 2012. Karakteristik Fisik, Sifat Sensoris dan Kandungan  $\beta$ -Caroten Bakso ayam Dengan Substitusi *Filler* Tepung Ubi Jalar Kuning ( *Ipomoea babatas*). Skripsi Sarjana Peternakan Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Gaol, A.M.L., Wignyanto dan Mulyadi, A.F. 2017. Kajian Proporsi Tepung Tapioka dan Air Es Dalam Pembuatan Bakso Berbahan Utama Jamur Tiram. Tersedia pada : <https://www.researchgate.net/publication/258118110>. Diakses pada 2 Oktober 2017
- Ginting, S.P dan F. Mahmilia. 2008. Kambing 'Boerka': kambing tipe pedaging hasil persilangan Boer x Kacang. Wartazoa. 18 (3) : 115-126
- Guritno, A.D. 1992. uji Sensorik dan Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Hatta, M dan E. Murpiningrum. 2012. Kualitas bakso daging sapi dengan penambahan garam (NaCl) dan fosfat (Sodium Tripolifosfat/Stpp) pada level dan waktu yang berbeda. JITP. 2 (1): 30-38
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. Jurnal Panel Gizi Makan. 35 (1) 13-22
- Indrianti, N., R. Kumalasari., R. Ekafitri., dan D.A. Darmajana. 2013. Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioka, dan mocaf sebagai bahan substitusi terhadap sifat fisik mie jagung instan. *Agritech*. 33 (4): 391-398
- 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. Jurnal FMIPA Universitas Lampung. pp. 1-7
- Komariah, N. Ulupi dan Y. Fitriani. 2005. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso. Buletin Peternakan. 28 (2) : 80-86
- Lee, J.H., G. Kannan, K.R. Eega, B. Kouakou and W.R. Getz. 2008. Nutritional and quality characteristics of meat from goats and lambs finished under identical dietary regime. *Small Rumin. Res.* 74: 255-259.
- Marwati., T.F. Djaafar dan S. Rahayu. 2005. Teknologi Pembuatan Tepung Dan Pengolahan Ubi Jalar. Agro Inovasi, Yogyakarta.
- 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 Zootehnik. 32 (5) : 1-12
- Mukrie, N.A., S. Chatidjah., Mahmud, M.K., dan D. Muhtadi. 1995. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan, Jakarta.
- Mulyono, S dan B. Sarwono. 2005. Pengemukan Kambing Potong. Cetakan 2. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Naruki, S dan Kanoni ( 1992 ). Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Pramuditya, G dan S.S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam sni dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (4) : 200-209

- Rakhmawati, N., B.S. Amanto., dan D. Praseptiagga. 2014 Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia produk *flakes* komposit berbahan dasar tepung tapioka, tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan tepung *konjac* (*Amorphophallus oncophyllus*). Jurnal Teknosains Pangan. 3(1) : 63-73
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- 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.
- Sunarlim, R dan S. Usmiati. 2009. Karakteristik Daging Kambing Dengan Perendaman Enzim Papain. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Tersedia pada: <http://peternakan.litbang.pertanian.go.id/fullteks/semnas/pro09-74.pdf?secure=1>. Diakses pada: 15 Mei 2017
- Sundari, D., Almasiyuri dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbangkes. 25(4) : 235-243
- Syamsiah, I.S dan Tajudin. 2003. Khasiat dan Manfaat Bawang Putih Raja Antibiotik Alami. Agromedia Pustaka, Bandung.
- Tiven, N.C., E. Suryanto dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengental yang berbeda. Agritech. 27 (1) : 1-6
- Usmiati, S dan A. Priyanti. 2007. Sifat Fisikokimia Dan Palatabilitas Bakso Daging Kerbau. Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi. Tersedia pada: <http://peternakan.litbang.pertanian.go.id/fullteks/lokakarya/lkbo06-15.pdf?secure=1>. Diakses pada: 12 Mei 2017
- Wibowo, S. 2011. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat Dan Enak. Penebar Swadaya. Depok.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.