

DAFTAR PUSTAKA

- Alifia, K. Y, T. A. Sarjana dan R. Muryani. 2020. Perubahan kualitas daging ayam broiler akibat peningkatan mikroklimatik amonia pada zona penempatan ayam dan panjang kandang berbeda di musim kemarau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 9 (1): 1-8.
- Amertaningtyas, D. H. Purnomo dan Siswanto. 2001. Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Brawijaya. Malang.
- Anggara, G., R. Nopianti dan Herpandi. 2016. Pengaruh suhu dan lama perendaman dalam air dingin pada praperebusan terhadap kualitas bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5 (2): 134-145.
- Arief, H.S., Y.B. Pramono dan V.P. Bintoro. 2012. Pengaruh edible coating dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air dan aktivitas air bakso sapi selama masa penyimpanan. *Anim. Agriculture J.*. 1 (2): 100-108.
- Asbur, Y., Khairunnisyah. 2018. Pemanfatan andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) sebagai tanaman penghasil minyak atsiri. *Jurnal Kultivasi*. 17 (1): 537-543.
- Astuti, M. 1980. Statistik. Bagian Pemuliaan Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Astutik, V. Y. 2017. Tingkat pengetahuan, pola kebiasaan lingkungan hidup berhubungan dengan motivasi ibu dalam memilih kondisi garam. *Jurnal Care*. 5 (2): 220-230.
- Aulawi, T. dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6 (2): 44-51.
- Ayu, I. M. H. 2018. Pengaruh variasi penambahan jantung pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap mutu fisik dan mutu kimia bakso ikan lele (*Clarias gariepinus*). Skripsi. Polteknik Kesehatan Medan.
- Bouton, P. E., P. V. Harris and W. R. Shorthose. 1972. The effect of ultimate pH on ovine muscle: water holding capacity. *J.-Food Sci.* 37 (3): 351-355.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wotton. 2009. Ilmu Pangan (Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono). Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Dewi, N. R. K. dan S. B. Widjanarko. 2015. Studi proporsi tepung porang tapioka dan penambahan NaCl terhadap karakteristik fisik bakso sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3): 855-864.

- Dewi, N. S., Nur H. R. P., dan Achmad R. A. 2012. Karakteristik sifat fisikokimia tepung bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dimodifikasi secara asetilasi dengan variasi konsentrasi asam asetat selama perendaman. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 7 (2): 104-112.
- Febriani, C. D., D. Larasati dan A. Sampurno. 2020. Pengaruh lama waktu pencelupan dalam nitrogen cair terhadap sifat fisik dan kimiawi bakso daging sapi selama penyimpanan beku. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 15 (2):15-22.
- Firahmi N., S. Dharmawati dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum Sains dan Teknologi*. 1 (1): 39-45.
- Hafid, H., F. Nasiu, Nita, Nuraini, dan L. O. A. Sani. 2021. Daya ikat air, kekenyalan, dan rendemen bakso ayam menggunakan bahan agar komersil dengan level berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 8 (1): 37-42.
- Hairunnisa O., E. Sulistyowati dan D. Suherman. 2016. Pemberian Kecambah Kacang Hijau (*Tauge*) terhadap Kualitas Fisik dan Uji Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 11 (1): 39-47.
- Handayani, G. N., N. Ida, dan A. R. Rusmin. 2014. Pemanfaatan susu skim sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk olahan makanan tradisional dangke dengan bantuan bakteri asam laktat. *Jurnal JF FIK UINAM*. 2 (2): 56-61.
- Herawati, H. 2012. Teknologi proses produksi food ingredient dari tapioka termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*. 31 (2): 68-76.
- Hidayati, F. 2016. Pengaruh perendaman larutan ketumbar terhadap kadar protein dan karakteristik ikan mujair panggang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*. 1(1): 47-54.
- Hikmawanti, N. P. E., Hariyanti, C. Aulia, V. P. Viransa. 2016. Kandungan piperin dalam ekstrak buah lada hitam dan buah lada putih (*Piper nigrum L.*) yang diekstraksi dengan variasi konsentrasi etanol menggunakan metode klt-densitometri. *Jurnal Media Farmasi*. 13 (2): 173-185.
- Irmawaty. 2016. Uji Organoleptik Bakso Daging Ayam Dengan Filler Tepung Sagu (*Metroxylon sago rottb*) pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Industri Perternakan*. 3 (1): 182-193.
- Jusuf, A. A. 2009. Bagian Histologi. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartomo. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Katzer, G. 2012. Sichuan pepper and others (*Zanthoxylum piperitum*, *simulans*, *bungeanum*, *rhetsa*, *acanthopodium*). <http://www.uni-grat.at>. Diakses pada 18 Oktober 2021 pukul 11.25.
- Komariah, N. Ulupi, dan Y. Fatriani. 2004. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso. Buletin Peternakan, 28 (2): 80-86.
- Kusnadi, D.C., V. P. Bintoro dan A. N. Al-Baarri. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1 (2): 8-31.
- Lapase, O. A., J. Gumilar dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. Students e-journals Unpad. 5 (4):1-7.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Maharaja, L. M. 2008. Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Mahmud. 2008. Tabel Komposisi Daging Ayam Pangan Indonesia. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Manik dan J. Baringin. 2020. Penerimaan konsumen dan deskripsi dari bakso andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) dengan metode quantitative descriptive analysis (QDA). Karya Ilmiah. Repository Univesitas HKBP Nommensen.
- Marantika, N. A., S. Haryati dan Sudjatinah. 2020. Konsentrasi garam terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik bekasam ikan kurisi (*Nemipterus nemathophorus*). Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. 15(1):40-46.
- Mega, Suharyanto dan I. Badarina. 2014. Sifat-sifat fisik sosis berbahan baku *surimi-like* daging kambing dengan menggunakan susu kedelai sebagai binder. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 17 (3): 70-76.
- Mirzadeh, K. H., S. Tabatabaei, M. Bojarpour and M. Mamoei. 2010. Comparative study of hematological parameters according strain, age, sex, physiological status and season in iranian cattle. J. Anim. Vet. 9 (16): 2123-2127.
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan makanan institusi dan Jasaboga. Bharata. Jakarta.
- Montolalu S., N. Lontaan, S. Sakul dan A. D. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). Jurnal Zootek. 32 (5):1-13.

- Moulia, M. N., R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum dan N. E. Suryatma. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*. 27 (1):55-66.
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 (2): 286-290.
- Noviyanti, S. Wahyuni dan M. Syukri. 2016. Analisis penilaian organoleptik *cake brownies* substitusi tepung *Wikau maombo*. *Jurnal sains dan teknologi pangan*. 1 (1): 58-66.
- Oktavianie, Y. 2002. Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi. Institut Pertanian Bogor.
- Park, J. W. 2005. *Surimi and Surimi Seafood*. Second Edition. Food Science and Technology. New York.
- Pasaribu, S. D. 2020. Kualitas fisik dan sensoris bakso daging ayam dengan penambahan tepung biji andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.). Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Paulson, A. T. and M. A. Tung. 1989. Microstructure and texture of meat emulsions supplemented with plant proteins. *Food Structure*. 8 (1): 41-51.
- Purnomo. 1998. Pengaruh penambahan tepung tapioka pada kualitas chips ayam bakso dengan metode *vacuum frying*. *Jurnal Ilmu Peternakan*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang. 21 (2): 11-27.
- Purwanti, D., S. Muryani dan C. Amri. 2018. Pengaruh berbagai konsentrasi air rebusan ketumbar (*Coriandrum sativum*) terhadap penurunan angka kuman tiang infus di puskesmas rawat inap Sewon I Bantul. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 10 (2): 90-95.
- Rahardiyan, D. dan K. W. McMillin. 2004. Indonesian bakso meatball properties with postmortem meat time and tapioca starch concentrations. 50th International Congress of Meat Science and Technology. Finland.
- Rosyidi, D., A. Susilo dan R. Muhbianto. 2009. Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *Aspergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4 (1): 1-10.
- Sagala, V. W., U. Pato, Yusmarini. 2018. Pemanfaatan bubuk andaliman sebagai bahan pengawet alami pada bakso. *Jurnal online mahasiswa Universitas Riau*. 5 (2): 1-12.
- Saleh, S. 1996. *Statistik Non Parametrik*. Penerbit BPFE Yogyakarta.

- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor.
- Simanjuntak, M. G., N. I. Sari dan Sukmiwati. 2020. Penambahan buah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) terhadap mutu bakso ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) selama penyimpanan suhu ruang. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau Pekanbaru.
- Sinaga, V. 2015. Potensi Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium* DC) Sebagai Pengawet Alami Bakso. Universitas Atma Jaya Yogyakarta Fakultas Teknobiologi Program Studi Biologi. Yogyakarta.
- Siregar, B. L. 2012. Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) dan Potensi Pemanfaatannya. Majalah Ilmiah Media Unika. 84 (1): 123-132.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keempat. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI), 2014. SNI 01-3818- 2014 Tentang Bakso Daging. Dewan Standarisasi Nasional (DSN). Jakarta.
- Sukresnowati, E. Suryanto, R. Sri, S. Hardjono dan Trenggono. 2008. Efek Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) Terhadap Fotooksidasi Ikan Mas Selama Penyimpanan Dingin. Prosiding seminar Nasional dan Kongres Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Jakarta.
- Suprpti, M. 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.
- Tarte, R. 2009. *Ingridients in Meat Products*. Springer Science. Bussiness Media New York.
- Tensiska, C. H. Wijaya dan N. Andarwulan. 2003. Aktivitas antioksidan ekstrak buah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) dari beberapa system pangan dan kestabilan aktktivitasnya terhadap kondisi suhu dan pH. Jurnal Teknologi Industri Pangan. 15 (1): 29-39.
- Tiven, N. C. dan M. Veerman. 2011. Pengaruh penggunaan bahan pengenyal yang berbeda terhadap komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging ayam. Jurnal Agrinimal. 1 (2): 76-83.

- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sapi sapi. Buletin Peternakan. 36 (3): 181-192.
- Wibowo, S. 2005. Pembuatan Bakso Daging dan Bakso Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wijaya, C. H. 1999. Andaliman, Rempah Tradisional Sumatera Utara dengan Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba. Bulletin Teknologi Industri Pangan. 10 (2): 59-61.
- Wijaya, C. H., I. T. Hadiprodjo dan A. Apriyantono. 2001. Komponen volatil dan karakterisasi komponen kunci aroma buah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.). Jurnal Teknologi Industri Pangan. 12 (2): 117-125.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakusumah, E. S. 2000. Buah dan Sayur untuk Terapi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Yasni, S. 2011. Aktivitas antimikroba minyak atsiri buah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) dan antarsa (*Litsea cubeba*) terhadap bakteri dan kapang serta profil deskriptif komponen aktif penyusunnya. Pusat Kajian Makanan Tradisional IPB. Bogor. 3 (1): 130-138.