

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest., D. E. Gerrard dan E. W. Mills. 2001. Principles of Meat Science. Fourth Edition. Kendall/Hunt Publishing Company, Iowa.
- Adi, B. 2007. Karakteristik Fisik, Sensoris, dan Mikrostruktur Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Albumen dan Sodium Bikarbonat. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- 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. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Alamsyah, Y. 2010. Panduan wirausaha membuat aneka bakso. Agromedia, Jakarta.
- Anderson, E. T., & Berry, B. W. (2001). *Effects of inner pea fiber on fat retention and cooking yield in high fat ground beef*. Food research international, 34(8): 689-694.
- Anshori, M. 2002. Evaluasi penggunaan jenis daging dan konsentrasi garam yang berbeda terhadap mutu bakso. Skripsi Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arifin M, Dwiloka B, Patriani DE. 2008. Penurunan Kualitas Daging Sapi yang Terjadi selama Proses Pematangan dan Distribusi di Kota Semarang. Seminar Nasional. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh substitusi tahu dan jenis binder terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur sosis sapi. Skripsi Sarjana Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Astawan, M. 2004. *Pengawetan Daging Segar dan Olahan*. Tiga Serangkai. Surakarta.
- Astuti, E. 1983. Pengolahan daging curing, sosis dan bakso di PT. Tirta Ratna Unit Badranaya Bandung. Laporan Kerja Praktek Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Asyahari, F. 1993. Pengaruh cara perebusan dan presentasi kanji terhadap kadar protein dan sifat-sifat organoleptik bakso daging sapi. Skripsi program studi teknologi hasil ternak. Fakultas peternakan. Universitas Brawijaya, Malang.
- Aukkani, N., T. Kemngoen., M. Ponharn. 2015. Utilization of Corn Silk in Low Fat Meatballs and Its Characteristics. Procedia - Social and Behavioral Sciences 197(1403 – 1410).

- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Standar Nasional Indonesia (SNI) bakso daging. BSN. Jakarta.
- Bahri, S. 2008. Beberapa Aspek Keamanan Pangan Asal Ternak di Indonesia. *Pengembangan Inovasi Pertanian*. 1(3): 225-242.
- Berg, R. T., dan R. M. Butterfield. 1976. *New Concepts of Cattle Growth*. University Press Sydney, Sydney.
- 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.
- Bosco, DA., C. Castellini, dan M. Bernardini. 2001. *Nutritional quality of rabbit meat as affected by cooking procedure and dietary vitamin E*. *Journal of Food Science*. 66(7):1047-1051
- Bouton. P. E., P. V. Harris., and W. R. Shorthose. 1971. Effects of Ultimate pH Upon The Water Holding Capacity and Tenderness of Mutton. *J/Food Sci*. 36: 435-439.
- Bovine Myology. 2020. Mucles description: Longissimus. Institute of Agriculture and Natural Resources, University of Nebraska, Lincoln. <https://bovine.unl.edu/main/index.php?lang=English&musID=7&musc le= null&what=muscleDescriptions&listBy=scientificName> diakses pada tanggal 19 November 2020 pukul 15.52 WIB.
- Calkins, C. R., dan G. Sullivan. 2007. *Ranking of Beef Muscles for Tenderness*. University of Nebraska, Lincoln.
- 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).
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2009. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Faridah, D.N., D. R. Adawiyah, dan E. Pramurti. 2008. Pangan fungsional dari umbi suweg dan garut: kajian daya hipokolesterolemik dan indeks glisemiknya. *Laporan Hibah Bersaing Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Institut Pertanian Bogor*. Bogor.
- Faturohman, T., A. Susilo., dan Mustakim. 2018. Pengaruh penggunaan tepung yang berbeda terhadap tekstur, kadar protein, kadar lemak, dan organoleptik pada bakso daging kelinci. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 3(1): 29-34.
- Fernandez-Martin, F., S. Cofrades., J. Carballo., dan F. Jiménez-Colmenero. 2002. *Salt and phosphate effects on the gelling process of pressure/heat treated pork batters*. *Meat Science*, 61(1): 15-23.

- 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.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle., H. B. Hedrick., M. D. Judge dan R. A. Merrell. 1975. *Principles of Meat Science*. W. H. Kreeman and Co., San Francisco.
- Gaman, P.M. dan K.B. Sher rington. 1992. Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Edisi Kedua. UGM Press. Yogyakarta.
- Hatta, W., J. Hermanianto, dan R.R. A. Maheswari. 2006. Karakteristik daging dengan penambahan NaCl pada berbagai waktu aging post mortem. *Jurnal Peternakan*. 11:258-266.
- Ikhlas, B., N. Huda, dan I. Noeryati. 2011. *Chemical Composition and Physicochemical Properties of Meatballs Prepared from Mechanically Deboned Quail Meat Using Various Types of Flour*. *International Journal of Poultry Science* 10(1): 30-37.
- Irmawaty. 2016. Uji organoleptik bakso daging ayam dengan filler tepung sagu (Metroxylon sago rottb) pada konsentrasi berbeda. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, 3(1): 182-193.
- Islam. M. A., M. A. Haque, M. J. Ferdwsi, M. Y. Ali, dan M. A. Hashem. 2018. Formulation of value added chicken meatball with different level of wheat flour. *SAARC Journal of Agriculture*, 16(1):205-213.
- Jalil, A. 2004. Kualitas fisik dan organoleptik bakso daging itik dengan macam dan imbalanced *filler* yang berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Jones, S. J., Guru, A., Singh, V., Carpenter, B., Calkins, C. R., & Johnson, D. 2004. *Bovine myology and muscle profiling*. Cattlemen's Beef Board and National Cattlemen's Beef Association (Colorado, 2005), pp. cover, 1-125.
- Komariah, N. Ulupi, dan Y. Fatriani. 2004. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso sapi. *Buletin Peternakan*, 28(2):80-86.
- Komariah, N., Ulupi., Y. Fitrianti. 2004. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan Es Batu pada Berbagai Tingkat yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Bakso Sapi. *Bul. Fakultas Peternakan UGM*. Yogyakarta.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas Fisik, Sensoris dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela dengan Imbalanced Filler Tepung Mocaf Yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. 36(1);19-24.

- Lawrie, R. A. 1995. Ilmu Daging. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. UI Press. Jakarta.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. UI Press. Jakarta.
- Mega, O., D. Kaharuddin., Kususiya, dan Y. Fenita. 2009. Pengaruh Beberapa Level Daging Itik Manila dan Tepung Sagu Terhadap Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 3(1): 30-37.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisikokimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). Jurnal Zootehnik, 32(5):1-13.
- Nullah, L. N., H. Hafid, dan A. Indi. 2016. Efek bahan filler lokal terhadap kualitas fisik dan kimia bakso ayam petelur afkir. JITRO, 3(2):58-63.
- Nuraini, N, dan H. Hafid., 2006. Karakteristik Kualitas Daging Sapi Peranakan Ongole yang Berasal dari Otot *Longissimus Dorsi* dan *Gastrocnemius*. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan .250-257.
- Ockerman. H.W. 1983. Chemistry of Meat Tissue. 10th Ed. Dept Of Animal Science. The Ohio State University and the Agricultural Research and Development center. New York.
- Oktavianie, Y. 2002. Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Parwansyah, Tarmin, dan Hermanto. 2017. Pengaruh formulasi tepung sagu (*Metroxylon* sp.) dan tepung ubi kayu terfermentasi terhadap penilaian organoleptik. J. Sains dan Teknologi Pangan, 2(4):716-728.
- Peprizal. 2017. Perbandingan kualitas kimia (kadar air, protein dan lemak) otot *Longissimus dorsi*, *Biceps femoris* dan *Triceps brachii* pada sapi peranakan Ongole. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Rahmatina. 2010. Sifat fisik dan organoleptik bakso pada berbagai rasio antara daging sapi dan daging ayam. Skripsi Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rosita, F.,H. Hafid dan R. Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 2(1): 14-20.
- Riyanto, J., 2004. Tampilan kualitas fisik daging sapi peranakan ongole (PO). Journal Pengembangan Peternakan Tropis. Special Edition October 2004: 28-32.

- Ru, C., Y. Zhang., Y. Sun., Y. Zhong., X. Sun., D. Hoyle, dan Cotton, I. 2010. *Automated four-point probe measurement of nanowires inside a scanning electron microscope. IEEE Transactions on Nanotechnology.* 10(4): 674-681.
- Sari, H. A., dan S. B. Widjanarko. 2015. Karakteristik kimia bakso sapi (kajian proporsi tepung tapioka:tepung porang dan penambahan NaCl). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3):784-792.
- Serdaroglu, M., dan O. Degrmencioglu. 2004. Effects of fat level (5%, 10%, 20%) and com flour (0%, 2%, 4%) on some properties of Turkish type meatballs (koefte). *Meat Sci.*, 68:291-296.
- Soeparno. 2005. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan teknologi daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sriwahyuni E, Theresia P, dan Hippolyta APP. 2007. Pengaruh pemberian teh hijau terhadap kadar kolesterol LDL dan HDL pada tikus putih (rattus norvegicus strain wistar). *Majalah Kesehatan FKUB* 3 (1).
- Sulistyo, S. 2008. Karakteristik fisik, sensoris, dan mikrostruktur bakso dengan jenis daging dan *filler* yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suprpti, L. 2005. Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius, Yogyakarta.
- Swatland, H.J. 1984. *Structure and Development of Meat Animals*. Prentice Hall Inc. Englewood Cliffs. New jersey.
- Tiven, N. C., S. Edi dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik, dan organoleptic bakso daging kambing dan bahan pengenyal yang berbeda. *Jurnal Agritech* 27:1-6.
- Usmiati, S. 2009. Bakso sehat. Artikel. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 31(6).
- Wibowo, F.G. 2009. Komposisi Kimia Macam-Macam Bakso. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wibowo, S. 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyaningsih, T. D., dan E. S. Murtini. 2006. Pengolahan pangan. Trubus Agrisaran, Surabaya.
- Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama.
Jakarta.