

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2014. SNI 3818:2014 tentang Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3932:2009 tentang Mutu karkas dan daging sapi. Badan Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Ahmadi, Kgs., Akhadiyah, A., dan Wahyudi, IA. 2007. Pengaruh jenis daging dan tingkat penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap kualitas bakso. *Buana Sains* 7 (2) 139-144.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Indonesia, Jakarta.
- Amalia, R. 2017. Kajian penambahan tapioka dan kitosan dalam memproduksi bakso ikan lele bermutu SNI [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Amrullah. 2017. Penambahan tepung sagu dengan level yang berbeda terhadap mutu (organoleptic) bakso daging ayam. Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin, Makassar.
- Andarwulan, N., Feri, K., dan Dian, H. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Anonim, 2017. Harga daging sapi bergerak turun [internet]. Tersedia pada ews. Kemendag.go.id [20 Agustus 2020].
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist*, Washington D. C.
- 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. *Animal Agricultural Journal* 1 (2) : 101.
- Aulawi, T dan Retty N. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan* 6 (2): 44-52.
- Blakley, J dan D.H Bade., 1992. *Pngantar Ilmu Peternakan*. Penerjemah: B.Srigondono. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Chakim, L., B. Dwiloka., dan Kusrahayu. 2013. Tingkat kekenyalan, daya mengikat air, kadar air, dan kesukaan pada bakso daging sapi dengan substitusi jantung sapi. *Animal Agriculture Journal* 2 (1) 97-104.
- Durrahni, 2019. Deteksi cemaran daging tikus pada bakso dengan teknik duplex

polymerase chain reaction pada beberapa pedagang bakso di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru [Skripsi]. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.

Firahmi, N., Siti. D dan Mofie, A. 2015. Sifat fisik dan organoleptic bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum Sains dan Teknologi* 1 (1).

Gunawan, P. 2011. Pengaruh substitusi tepung tapioka (*Manihot utilisima*) dengan tepung pisang (*Musa paradisiaca* L.) dan lamanya waktu penggorengan terhadap karakteristik kerupuk pisang [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.

Guntarti, A dan Shesillia, R.P. 2017. Aplikasi metode *fourier transform infrared* (FTIR) dikombinasikan dengan kemotremika untuk analisis daging tikus rumah (*Rattus diardi*) dalam bakso daging sapi. *Pharmaciana* 7 (2) 133-140.

Hasanah, Uswatun. 2013. Formulasi campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dalam pembuatan bakso daging sapi [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Islam Indragiri, Tembilahan.

Hoffman, L.C and D. M Cawthorn. 2012. *What is the role and contribution of meat from wildlife in providing high quality protein for consumption?.* *Animal Frontiers* 2 (5).

Kusnadi, D. C., V.P Bintoro., dan A. N. Al-Baari. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1 (2).

Muchtadi, T.R., Sugiyono., dan Fitriyono, A. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta CV, Bandung.

Munasifah. 2008. Tikus-tikus di sekitar kita. Alprin, Semarang.

Musdalifah dan Wendy, A.T. 2016. Tingkat penerimaan konsumen terhadap bakso ikan lele dengan konsentrasi daging yang berbeda. *J. Fishing, Marine and Aquatic Science* 1 (1): 5.

Pradewo, Bintang. 2016. Rumah yang diduga produksi bakso tikus digeledah polisi [internet]. Tersedia pada kompas.com [1 Juni 2020].

Prasetyo, H., Masdiana Ch Padaga, Manik, E S. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 8 (2): 1-8.

Purnamasari, R. 2016. Analisis kandungan lemak tikus dalam campuran bakso sapi dengan menggunakan spektroskopi inframerah dan kalibrasi multivariat [Skripsi]. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Purwokerto.

- Purwanto, A., Akhyar, A dan Netti, H. 2015. Kajian mutu gizi bakso berbasis daging sapi dan jamur merang (*Volvariella volvaceae*). *SAGU* 14 (2):1412-4424.
- Puspitasari, Desi. 2008. Kajian substitusi tapioka dengan rumput laut (*Eucheuma cottoni*) pada pembuatan bakso [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rahmania, H., Sudjadi., and Abdul Rohman. 2015. The employment of FTIR spectroscopy in combination with chemometrics for analysis of rat meat in meatball formulation. *Meat Science* 100: 301-305.
- Roswiem, A. P dan Triayu, S. 2018. Identifikasi daging tikus pada produk baso dengan metode sodium dodecyl sulphate polyacrylamide gel electrophoresis (SDS-PAGE). *Jurnal Kedokteran Yarsi* 26 (2).
- Rosyidi, N.N dan Khamidinal. 2019. Analisis lemak bakso tikus dalam bakso sapi di Sleman menggunakan spektroskopi inframerah (*Fourier Transform Infrared*). *Indonesian Journal of Halal Science* 001 (01).
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan teknologi daging*. Cetakan kelima. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudarmaji dan Nur' Aini, H. 2017. Perkembangan populasi tikus sawah pada lahan sawah irigasi dalam pola indeks pertanaman pagi 300. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 1 (2) 125-131.
- Sudarmaji, R. 2018. *Tikus Sawah: Bioteknologi dan Pengendalian*. IAAD Press, Jakarta.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi dan daging kerbau dengan penambahan karagenan dan khitosan. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sundari, D., Almasyhuri., dan Astuti, L. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes* 25 (4) 235-242.
- Syamsul. 2007. Pengaruh perbedaan umur itik terhadap sifat fungsional bakso itik [skripsi]. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan daging segar dan olahan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Wibowo. 2006. *Pembuatan bakso ikan dan daging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widya, N dan Murtini, E.S. 2006. *Alternatif pengganti formalin pada produk pangan*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Winarno, F.G dan S. koswara. 2002. *Telur, komposisi, penanganan dan pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.

- Yuliadi, B., Muhidin dan Siska Indriyani. 2013. Tikus Jawa Teknik Survei di Bidang Kesehatan. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Jakarta.
- Zulkarnain, N.A. 2014. Studi pembuatan bakso instan dari ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*) [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Zurriyati, Y. 2011. Palabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan* 8 (2) 49-57.

