

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K., Aflira, A., dan Adhi, W. I. 2007. Pengaruh jenis daging dan tingkat penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap kualitas bakso. *Buana Sains* 7(2): 139-144.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. Official Methods of Analysis. The Assosiation of Official Agricultural Chemists, Washington D.C.
- Alamsyah, Y. 2004. *Membuat Sendiri Frozen Food Bakso Spesial*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Andarwulan. 2011. *Teknik pemurnian STP*. PT. Cipta Adi Pustaka, Jakarta.
- Bintoro, V. P. 2008. *Teknologi pengolahan daging dan analisis produk*. Universitas Diponegoro. Semarang..
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 3818-2014 tentang Bakso Daging, Bagian 2: Lunak. Badan Standarisasi Nasional, Indonesia.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006 tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3735-1995 tentang Mutu dan Cara Uji Gelatin. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992 tentang Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [Depkes] Departemen Kesehatan. 2005. Piranti Lunak Nutriclin Versi 2.0 Edisi Kedua Subdit Gizi Klinis. Departemen Kesehatan Indonesia.
- Estiningsih, D. dan N. Rustanti. 2014. Kandungan gizi sosis substitusi tepung tempe dengan bahan pengisi tepung ubi jalar kuning (*Iponoea batatas*) dan bahan penstabil ekstrak rumput laut untuk PMT ibu hamil. *Journal of Nutrition College*. 3(2): 8-15.
- Ferawati. 2009. Formulasi dan pembuatan banana bars berbahan dasar tepung kedelai, terigu, singkong dan pisang sebagai alternatif pangan darurat [skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hana, N. A. 2020. Aplikasi daging analog berbahan kombinasi isolat protein kedelai dan tepung umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada pembuatan bakso [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Katili, A. S. 2009. Struktur dan fungsi protein. *Pelangi Ilmu* 2(5): 19-29.

- Khairunnisa, O., Sulistyowati, E., dan Suherman, D. 2016. Pemberian kecambah kacang hijau (tauge) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. *Sain Perternakan Indonesia* 11(1): 39-47.
- Lawrie, R. A. 1995. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lombu, F. V., Agustin, A. T., dan Pandey, E. V. 2015. Pemberian konsentrasi asam asetat pada mutu gelatin kulit ikan tuna. *Media Teknologi Hasil Perikanan* 3(2): 25-28.
- Mahasanti, F. C. 2017. Sifat kimiawi dan kesukaan bakso ayam dengan variasi perbandingan daging dan sagu [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.
- Marnoto, T., dan Efendi, A. 2011. Biodisel dari lemak hewani (Ayam Broiler) dengan katalis kapur tohor. Di dalam Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Yogyakarta; 22 Februari 2011. hlm 1–5.
- Maulanal, A., dan Artahsastra, H. F. 2020. Pemanfaatan kacang kedelai sebagai pengganti ayam dalam pembuatan penyedap rasa. *Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 15(1): 1-4.
- Melia, S., Julyarsi, I., dan Rosya, A. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. *Peternakan* 7(2): 62-69.
- Miskah, S., Ramadianti I. M., dan Hanif, A. F. 2010. Pengaruh konsentrasi CH_3COOH dan HCL sebagai pelarut dan waktu perendaman pada pembuatan gelatin berbahan baku tulang/kulit kaki ayam. *Teknik Kimia* 17(1): 1-6.
- Miwada, I. S., dan Simpen, I. 2007. Optimalisasi potensi ceker ayam (Shank) pada hasil limbah RPA melalui metode ekstraksi termodifikasi untuk menghasilkan gelatin. [disertasi]. Jurusan FMIPA, Universitas Udayana, Denpasar.
- Novidahlia, N., Mardiah, dan Hermawan, H. 2010. Penambahan tepung tulang ceker ayam sebagai sumber kalsium tahu kedelai. *Pertanian* 1(1): 40-46.
- Nurhayati, E. 2019. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging domba pada lama postmortem dan taraf penambahan tepung tapioka yang berbeda [skripsi]. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Permana, B. G. 2020. Mengandung Kolagen Ini manfaat ceker ayam untuk kesehatan. *SehatQ*. [Internet]. Tersedia pada: <https://www.sehatq.com> [04 Nov 2020].
- Purnomo, H., Amertaningtyas, D., dan Siswanto. 2000. Pembuatan chicken nugget dengan konsentrasi tepung tapioka dan lama pemasakan yang

berbeda. Proseding Seminar Nasional Industri Pangan, Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Bogor.

- Purwati, A. W. 2011. Komposisi zat gizi ceker ayam. [Internet]. Tersedia pada: <http://www.purwatiwidiastuti.wordpress.com> [24 Jan 2011].
- Puspawati, N, M., Dewi, P, P., Bogoriani, N, W., dan Ariati, N, K. 2020. Porduksi protein kulit ayam hidrolisis protein antioksidan melalui hidrolisis enzimatik protein kulit ayam broiler dengan enzim papain. *Jurnal Kimia*, 14(2): 206-212.
- Rahayu, S., Susanto, E., dan Eniswatin. 2018. Pengaruh substitusi ceker ayam terhadap kualitas kimia nugget ayam. *Jurnal Ternak* 9(2): 12-16.
- Rares, C. R., Sompie, M., Mirah, A, D., dan Kaleele, J, A. 2017. Pengaruh waktu perendaman dalam larutan asam asetat (CH₃COOH) terhadap karakteristik fisik dan kimia gelatin ceker ayam. *Zootek*, 37(2): 268-275.
- Santosa, H., H, N. A., Guyana, N. L., dan Dwi Handono, S. F. 2018. Hidrolisa kolagen dalam cekerayam hasil perendaman dengan asam asetat pada proses pembuatan gelatin. *Gema Teknologi* 20(1): 32-36.
- Sudarmadji, S. 2003. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sundari, D., Almasyuri, dan Lamid, A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes* 25(4): 235-242.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press, Jogyakarta.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh penggantian daging sapi dengan daging kerbau ayam dan kelinci pada komposisi dan kualitas fisik baso. *Buletin Peternakan* 16(1): 63-71.
- Ulfah, M. 2007. Pengaruh konsentrasi karutan asam asetat dan lama waktu perendaman terhadap sifat-sifat gelatin ceker ayam. *Agritech* 31(3): 161-167.
- Untoro, N. S., Kusrahayu., dan Setiani, B. E. 2012. Kadar air, kekenyalan, kadar lemak, dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*Channos Channos* Forsk). *Animal Agriculture* 1(1): 567-583.
- Wibowo.1999. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.