

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K., Akhadiyah Afrila., dan Wahyudi. I. 2007. Pengaruh Jenis Daging dan tingkat Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Bakso. *Buana Sains* 7(2): 139-144.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist, Washington D. C.
- Andarwulan, N., Feri, K., dan Dian,H. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta
- Anggraini, N., Siti, S., dan Valentinus, P. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Bakso Itik dengan Tepung Porang Sebagai Pengeyal. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1): 155-160.
- Arifin, M., B. Dwiloka., dan D.E. Patriani. 2008. Penurunan Kualitas Daging Sapi yang terjadi selama Proses Pemotongan dan Distribusi di Kota Semarang. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Bogor, 11-12 Nopember 2008: 99-104.
- Ario, A. 2010. *Panduan Lapangan Mengenal Satwa Taman Nasional Gunung Gede Pangrango*, Conservation International Indonesia, Jakarta.
- Ariyani, N. 2010. *Formulasi Tepung Campuran Siap Pakai Berbahan Dasar Tapioka Mocaf dengan Penambahan Maltodekstrin Serta Aplikasinya sebagai Tepung Pelapis Keripik Bayam*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto.
- Aulawi, T., dan Retty, N. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengeyal dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal Peternakan* 6(2): 44-52.
- Barkley, E.K., Brandon. F., Anna. C.D., dan Dustin D.B. 2018. Rapid Communication: Effect of Machine, Anatomical Location, and Replication on Instrumental Color of Boneless Pork Loins. *Journal Animal Science* 96(7): 2747-2752.
- [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.
- Caine, W.R, J.L. Aalhus, D.R. best, M.E.R Dugan., dan L.E. Jeremiah. 2003. Relationship of Texture Profile Analysis and Warner-Bratzler Shear Force with Sensory Characteristics of Beef Rib Steaks. *Meat Sci.* 64 :333-339.
- Chakim, L., B. Dwiloka., dan Kusrahayu. 2013. Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, Kadar Air, dan Kesukaan Pada Bakso Daging Sapi Dengan Substitusi Jantung Sapi. *Jurnal Agriculture* 2(1): 97-104.
- Chen, J., dan Engelen, L. 2012. *Food Oral Processing Fundamentals of Eating and Sensory Perception*. Wiley-Blackwell, UK.

- Darmaja, A. dkk. 2016. Pengaruh Variasi Ukuran Partikel Tepung Jagung terhadap Karakteristik Fisikokimia Mi Jagung Instan. *Pangan* 5(1): 1-12.
- Fauziyyah, S. 2020. Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Daging Sapi, Bakso Daging Celeng dan Bakso Daging Sapi Campur Daging Celeng [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda Bogor.
- Firahmi, N., Siti, D., dan Mofie, A. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Sains dan Teknologi*. 1(1): 39-45
- Gunawan, P. 2011. Pengaruh Susbtitusi Tepung Tapioka (Manihot Utilisima) dengan Tepung Pisang (Musa Paradisiaca L) dan Lamanya Waktu Penggorengan terhadap Karakteristik Keripik Pisang [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Hammes, W.P., D. Haller., dan C. Canzle. 2003. Fermented Meat in: E. R Farriworth (Ed). *Handbook of Fermented Functional Foods*. CPC Press, Boca Raton.
- Hattunisa, R.S. 2011. Optimasi Proses Dehidrasi dan Formulasi Bahan Tambahan Pangan pada Mie jagung Instan dengan Metode Ekstraksi [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Hetharia, C., Antonius, H., dan Sri, M. 2013. Sifat Bakso Berbahan Dasar Daging Babi dan Ulat Sagu Dengan Pengikat Sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(4): 168-173.
- Huang S.C. dkk. 2005. Effects of Rice Bran on Sensory and Physico-Chemical Properties of Emulsified Pork Meatballs. *J of Meat Sci* 70(5) : 613-619
- Hunt, M. dkk. 2012. *AMSA Meat Color Measurement Guidelines*. American Meat Science Association, USA.
- Indarto, T., Sutarjo, S., dan Ina, M. 2007. Pengaruh Jenis Bagian Daging Babi dan Penambahan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Pork Nugget.
- Indiarto, R., Bambang, N., dan Edy, S. 2012. Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profile Analysis) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 5(2): 10-20.
- Indrarmono, T.P, 1987. Pengaruh Lama Pelayuan dan Jenis Daging Karkas Serta Jumlah Es yang Ditambahkan Kedalam Adonan terhadap Sifat Fisiko-Kimia Bakso Sapi [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ika, Aprillia. 2020. Daging Celeng Oplosan PAsutri di Bandung Jadi Bahan Baku Bakso hingga Rendang. [Internet]. Tersedia Pada : <https://regional.kompas.com> [03 April 2021]
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan* 35(1): 13-22.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan

Gizi Universitas Gajah Mada.

- Komariah, N. Ulupi., dan E.N. Hendrarti. 2005. Sifat Fisik Bakso Sapi dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Campuran Bahan Dasar. *Journal Indonesian Tropical Animal*. 30(1): 34-41.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. eBookPangan.com
- Kramlich, W.E. 1971. *Sausage Product In The Science of Meat and Meat Product*. 2nd Ed. J.F. Price and B.S. Schweigert, eds. W.H. Freeman and Co., San Francisco.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Penerjemah : Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Liur, J., Marcus, V., dan Arnolys, M. Kualitas Sensori dan Kimia Daging Sapi yang Beredar di Beberapa Tempat Penjualan di Kota Ambon. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(2): 42-47.
- [LPPOM MUI] Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2020. Kenali Perbedaan Daging Sapi dan Daging Babi [Internet]. Tersedia Pada : <http://www.halalmui.org/> [03 Maret 2021].
- Lyon. C.E., Lyon B.G., Davis, C.E dan Townsend, W.E. 1980. Texture Profile Analysis of Patties made from Mixed and Flake-cut Mechanical Deboned Poultry Meat. *Poultry Sci*. 59,69-76
- Montolalu, S., Lontaan, N., dan Mirah, A.DP. 2013. Sifat Fisiko Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Jpomoe batatas L*). *Jurnal Zootek* 32(5): 1-13.
- Muhandri, T., Dase, H., dan Muhammad. F. 2019. Peningkatan Mutu Sensori Bakso di IKM X Melalui Reformulasi Bumbu. *Jurnal MPI* 14(2): 118-126.
- Nakyinsige K., Yaakob Bin, C.M., dan Awis, Q.S. 2012. Halal Authenticity Issues In Meat And Meat Products. *Meat Science* 91: 207-214.
- Naruki, S dan Kanoni. 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani*. Pusat Antar Universitas (PAU) Pangan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ockerman. R.W. 1978. *Source Book of Food Scientist* The avi publ. Co. Inc. Westport Connecticut.
- Ockerman.H.W, 1983. *Chemistry Of Meat Tissue*. Animal Science Department Ohio, United State Of America.
- Oktavianie, Y. 2002. *Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi [Skripsi]*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Oktoratribuana, D. 2015. *Pengaruh Penggunaan Pati Sagu dan Aren (Alami dan HMT) terhadap Kualitas Tekstur Bakso Sapi*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Pandisurya, C. 1983. Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Mutu Bakso [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- 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.
- Prinyawiwatkul, W, Mcwatters, K,H, Benchat, L,R, dan Philips, R,D. 1997. Optimizing Acceptability Of Chicken Nuggets Containing Fermented and Peanut Flour. *J. Food Sci.* 62(4): 889-893.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian Substitusi Tapioka Dengan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Pada Pembuatan Bakso [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Putri, A. F. E. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan [Skripsi]. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ranken, M.D. 2000. *Handbook of Meat Product Technology*. Oxford: Blackwell Science Ltd.
- Rahayu, S. M. 2012. Pengaruh Konsentrasi Garam dalam Proses Perebusan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp*) Setengah Kering dan Pendugaan Umur Simpannya Dengan Metode Akselerasi [Sripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sidik, W. D. 2013. Pengaruh Substitusi Jamur Kuping dan Jenis Pati Terhadap Kualitas Bakso Sapi. *Jurnal Ilmu Pangan dan Pendidikan Kuliner* 2(2): 63-71.
- Soeparno, 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi ke-5. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudari, D., Almasyhuri., dan Astuti, L. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 25(4): 235-242.
- Sujarwarnta, O. R., Rusman., dan Setiyono. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia, Sensori, dan Kandungan  $\beta$ -Karoten Bakso Yang Terbuat dari Kombinasi Daging Sapi dan Daging Ayam Petelur Afkir Dengan Penambahan Daun Katuk. *Buletin Pertanian* 36(2): 103-112.
- Sunarlim, R., 1992. Karakteristik mutu bakso daging sapi dan pengaruh penambahan natrium klorida dan natrium tripolifosfat terhadap perbaikan mutu. Tesis. Program Pascasarjana IPB, Bogor.
- Surjana, W.2001. Pengawetan Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Aditif Kimia Pada Penyimpanan Suhu Kamar [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Syamsul. 2007. Pengaruh perbedaan umur itik terhadap sifat fungsional bakso itik [skripsi]. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Szczesniak, A.S. 2002. *Texture is A Sensory Property*. Food Quality and Preferences 13: 215- 225
- Tana, D. E., Pieter, R., dan Gemini. 2015. Kandungan Lemak, Kolesterol, Jumlah Total Bakteri dan Rasa Bakso Babi yang Diberi Penutup Lapisan Penutup Kitosan, Karagenan dan Gelatin. Jurnal Nukleus Peternakan 2(2): 186-191.
- Triatmodjo, S. 1992. Pengaruh Penggantian Daging Sapi Dengan Daging Kerbau, Ayam, Kelinci Pada Konsumsi dan Kualitas Fisik Bakso. Bulletin peternakan, volume 6, Universitas Gadjah Mada.
- Ulupi, N., Komariah., dan S. Utami. 2005. Evaluasi Penggunaan Garam dan Sodium Tripoliphosphat Terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi. J.Indon.Trop.Anim.Agric 30(2): 88-95.
- [USDA] United States Department of Agriculture. 2009. USDA Nutrient Data Set for FreshPork (From SR). Department of Agriculture, Agricultural Research Service. Maryland, USA.
- Wibowo, S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wibowo. 2009. Membuat Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F. G., 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Widyaningsih, T.D., dan E.S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Widyastuti. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu [Skripsi]. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Wintari, A. 2018. Pengaruh Penambahan Ikan Tuna dan Rasio Pati Kimpul Termodifikasi-Tepung Sagu terhadap Tesktur dan Tingkat Kesukaan Bakso Ikan. Skripsi. UMBY. Yogyakarta
- Wirakusumah, E.S. 2000. Buah dan Sayur. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wulandari, Y. 2012. Parameter Genetik Perfoman Babi Silang [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Solo.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan 8(2): 49-57.