

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A., A. I. Saputri dan Harianingsih. 2017. Optimasi Pembuatan Karagenan Dari Rumput Laut Aplikasinya Untuk Perenyah Biskuit. *Inovasi Teknik Kimia*. 2(2): 42-47.
- [AOAC], 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Aulawi, T., & Ninsix, R. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengenyal Dan Lama Penyimpanan Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(2): 44-52.
- Badan Standarisai Nasional. 2014. Bakso Daging *SNI-01-3818-2014*. Badan Standarisasi Nasional.
- Baker, R. C., & Bruce, C. A. 1989. Further Processing of Poultry. Elsevier Applied Science.
- Chakim, L., Dwiloka, BB., & 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.
- Daroini, A., & Jayandri, W. E. 2016. Kualitas Organoleptik Bakso Daging Ayam Kampung pada Perlakuan Dosis Tepung Tapioka yang Berbeda. *Jurnal Fillia Cendekia*. 1(1). 39-44.
- Desri Husain, Ellen J. S., & Agus. B. R. 2022. Sifat Kimiawi dan Tekstur Bakso Ayam dengan Bahan Pengisi Deoscorea Hispida Denst. *Gorontalo Journal Of Equatorial Animals*. 1(2). 87-92.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan. Bhtarakarya Aksara, Jakarta.
- Falahudin, A. 2013. Kajian Kekenyalan Dan Kandungan Protein Bakso Menggunakan Campuran Daging Sapi Dengan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan* 1(2): 1-9.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Yang Dibuat Dari Daging Sapi Dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Al Ulum Jurnal Sains dan Teknologi* 1(1): 39-45.
- Field, R.A. 1988. Mechanically separated meat, poultry and fish. In *Edible Meat by Products* (edited by A.M. Pearson & T.R. Dutson). London. pp. 83–126.
- Hafid, H., Nasiu, F., Nita., Nuraini., & Sani L. O. A. (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.

- Hasanah, U. 2013. *Formulasi Campuran Tepung Tapioka dengan Tepung Sagu dalam Pembuatan Bakso Sapi*. Universitas Islam Indagiri.
- Hasrati, E. dan R. Rusnawati. 2011. Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas (*Cyprinus Carpio Linn*) Terhadap Tekstur Dan Cita Rasa Bakso Daging Sapi. *Jurnal Agromedi* 29(1): 17-31
- 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.
- Indiarto, R., B. Nurhadi dan E. Subroto. 2012. Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profil Analysis) Dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2): 106-116
- Istiqomah, S., M.B. Sudarwanto, E. Sudarnika. 2016. Penambahan boraks dalam bakso dan faktor pendorong penggunaannya bagi pedagang bakso di kota Bengkulu. *Jurnal Sain Veteriner*. 34: 1-8.
- Komariah., Ulupi, N dan Fatriani, Y. 2004. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan Es Batu Pada Berbagai Tingkat yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Bakso Sapi. *Buletin Peternakan*, 28(2): 80-86.
- Kusnadi, Bintoro, dan Al-Baarri. 2012. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(1).
- Lakahena, V. N. J. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*, 9(1) : 1-8.
- Lestari, L. A., M. L. Puspita dan A. U. Fasty. 2018. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas*. UGM Press. Yogyakarta.pray
- Mahbub, M.A., Y.B. Pramono, dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh Edible Coating dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Tekstur, Warna, dan Kekenyalan Bakso Sapi. *Journal of Animal Agriculture* 1(2): 177-185.
- Mentari, R., R.B.K. Anandito, dan B. Basito. 2016. Formulasi Daging Analog Berbentuk Bakso Berbahan Kacang Merah (*phaseolus vulgaris*) dan Kacang Kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Teknosains Pangan* 5(3): 31-41.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A.D. Mirah. 2017. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Zootec* 32(5): 1-13.
- Ngudihwaluyo, S dan Suharjito. 2003. Pengaruh Penggunaan Sodium Tripholyphosphat Terhadap Daya Simpan Bakso Sapi Dalam Berbagai Suhu Penyimpanan.

- Nugroho, S. A., E. N. Dewi dan Romadhon. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Bakso Udang (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3 (4): 59- 64
- Octaviani, Y. 2002. Kandungan Gizi Dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging Dan Jantung Sapi [skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- O. Hairunnisa, E. Sulistyowati & D. Suherman. 2016. Pemberian Kecambah Kacang Hijau (Tauge) terhadap Kualitas Fisik dan Uji Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* 11(1). 39-47.
- Petrak, K. B., Hraste, A., Lucic, H., Gottestein, Z., Martina, D. G., Jaksic, S., dan Petrak, T. 2011. Histological and Chemical Characteristic of Mechanically Deboned Meat of Boiler Chicken. *Veterinarski Arhiv*, 81(2), 273-283
- Rahmawati, N., Arifin, M. A., Sudiyanto, T. 2023. Analisis Perhitungan Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Bakso Pada PT. Juragan Group Sejahtera. *Jurnal Ilmia Akuntansi dan Teknologi* 15(1): 1-9.
- Sani, R. S., F. C. Nisa, R. D. Andriana dan J. M. Maligan. 2014. Analisis Rendemen Dan Skinning Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut *Tetraselmis Chuii*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (2): 121-126.
- Setyaningsih, Apriyantono & Puspita. 2010. Analisis Sensori. Penerbit IPB Press. Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Jogjakarta.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau Dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan. Skripsi. Bogor : Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Suprpti, L. 2003. Membuat Bakso Daging dan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Wardani, M. K. dan Wulandari, A. 2017. Citarasa dan Keragaman Menu Dalam Mempengaruhi Kepuasan Konsumen Nasi Uduk Betawi. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 14(1) : 19-30.
- Wattimena, M., V.P. Bintoro, dan S. Mulyani. 2013. Kualitas Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam Dan Jantung Pisang Dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(1): 36-39.
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan Daging segar dan Olahan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Kampus Penelitian Pertanian. Bogor.
- Wirawan, Y., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2016. Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)* 11(1): 52- 57