

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI-3818-2014 Tentang Bakso, Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [USDA] U.S Departement of Agriculture., 2018. Poultry, Mechanically Deboned, from Meture Hens, Raw [Internet]. Tersedia pada: <http://fdc.nal.usda.gov/fdc-apps.html#/food-details/171106/nutrients>. [15 Februari 2023].
- Aftasari, F. 2003. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sponge Cake yang Ditambah Tepung Bekatul Rendah Lemak [skripsi]. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Aisyah, A. 2022. Karakteristik Nutrisi, Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ayam *Mechanically Deboned Meat* (MDM) Dengan Substitusi Tepung Bekatul [skripsi]. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Amaral, M. Moita, J. Torres E. 2017. Penerapan Analisis Multivariat untuk Mempelajari Daging Ayam Tanpa Tulang Secara Mekanis (MDCM). *Int Food Res* 2017; 24(3): 1102-1109.
- Amelia, S. I. Juliyarsi, dan A. Rosya. 2010. Peningkatan Kualitas Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Peternakan* 7(2): 62 – 69.
- Amaliyah, S. R. Hasrianti. Asraf, S. Rudi, N. A. Vina, N. I. Rita, M. 2015. Pengolahan *Mechanically Deboned Meat* (MDM). Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Andayani, R.Y. 1999. Standarisasi Mutu Bakso Berdasarkan Kesukaan Konsumen (Studi Kasus Bakso di Wilayah DKI Jakarta) [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Antara, N. Wartini, M. 2014. Senyawa Aroma dan Rasa. Proyek Kurikulum Tumbuhan Tropis. Universitas Udayana.

- Assad, A. H. 2021. Sifat Kimia dan Organoleptik Bakso Goreng yang Dibuat Dari Daging Kelinci [skripsi]. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M. 2008. Sehat Dengan Hidangan Hewani. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Astuti, E. 1983. Pengolahan Daging Curing Sosis dan Bakso di PT. Tirta Ratna Unit Badranaya. Laporan Praktik Kerja Lapangan Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Bait, Y. Kasim, R. 2013. Suplementasi Lisin Pada Permen Keras Sari Jagung Metode Open Pan [skripsi]. Fakultas Ilmu Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Cahyono, B. 2004. Ubi Jalar, Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Yogyakarta: Kanisius.
- David, W. dan Firmansyah, D. 2020. Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan Dengan R Preference Mapping dan Survival Analysis. Universitas Bakrie Press, Jakarta.
- Dwi, P. 2008. Pengolahan Tepung Tapioka [Internet]. Tersedia pada: <http://www.bi.go.id/sipuk/id>. [17 Februari 2023].
- Field, R. A. 1988. Mechanically Separated Meat, Poultry and Fish. *Journal Advances in Meat Research (US)* 5:83-126.
- Hartanti, S. Marsono, Y. Suparmo. Santoso, U. 2015. Komposisi Kimia Serta Aktivitas Antioksidan Ekstrak Hidrofilik Bekatul Beberapa Varietas Padi. *Jurnal Agritech* 35(1): 35-42.
- Hidayah, N. 2013. Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka Modifikasi Terhadap Nilai Organoleptik Bakso Goreng [skripsi]. Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Mataram. Mataram.
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi Food Ingredient dari Tepung Tapioka Termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian* 3(1):68-76.
- Hutami, R. Dede, J. Fakhri, K. 2021. Modul Praktikum Analisis Pangan. Fakultas Ilmu Pangan Halal. Teknologi Pangan dan Gizi. Universitas Djuanda. Bogor.
- Izah, L.N. 2022. Karakteristik Sensori dan Kimia Permen Keras Daun Kenikir (*Cosmos caudatus Kunth.*) dan Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia*) [skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda. Bogor.

- Jayathilakan, K. Sultana, K. Radhakrishna, K. 2012. Pemanfaatan Produk Samping dan Bahan Limbah dari Industri Pengolahan Daging, Unggas dan Ikan: Tinjauan. *J Food Sci Technol* 2012; 49(3):278-293.
- Jusniati, P.K. 2017. Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) Dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 3(1):58-66.
- Kartika, B. Hastuti, P. Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Fakultas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kuntaraf, J. Kuntaraf, K.L. 2003. Makanan Sehat. Indonesia Publishing House. Bandung.
- Kurniawan, A. 2011. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus sp.*) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam [skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Kusumaningrum, I. 2022. Modul Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan Hewani (TPPH). Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda. Bogor.
- Kemp, S.E. Hollowood, T. Hort, J. 2009. Sensory Evaluation: A Practical Handbook. Wiley Blackwell, United Kingdom.
- Komariah, Ulupi, N. Fitriani, Y. 2004. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan Es Batu Pada Berbagai Tingkat yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Bakso. *Jurnal Peternakan* 28: 80-86.
- Lekahena, 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.
- Luthana, D. 2004. Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Semarang.
- Mahisa, I. 2019. MDM Ayam Sehat dan Berkualitas [Internet]. Tersedia pada: <https://www.nampa-ind.com/2019/10/30/mdm-ayam-sehat-berkualitas/>. [17 Februari 2023].
- Meilgard, M. Civille, G.V, Carr, B.T. 2006. Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition. CRC Press. USA.

- Midayanto, D. Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4):259-267.
- Muchtadi, T.R. 1989. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mulyohardjo, M. 1988. Teknologi Pengolahan Pati. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ni'matul, A. 2011. Isolasi dan Identifikasi Kapang Pada Tepung Tapioka Di Desa Pakujati Kecamatan Paguyangan Kabupaten Brebes [skripsi]. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Purba, M. 2014. Pembentukan Flavor Daging Unggas oleh Proses Pemanasan dan Oksidasi Lipida. *Jurnal Wartazoa* 24(3):109-118.
- Pujiardini, M. R. 2014. Pengaruh konsentrasi asam sitrat dan cara pengolahan buah terhadap karakteristik hard candy buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Pussa, T. Raudsepp, P. Toomik, P. 2009. Sebuah Studi Tentang Produk Oksidasi Asam Lemak Tak Jenuh Ganda Bebas dalam Daging yang Didebit Secara Mekanis. *Anal Kompos Makanan* 22(4): 307-314.
- Rahmadaeni, K.I. 2019. Pengaruh Rasio Daging Ayam Broiler (*Gollus domesticus*) Dengan Jamur Merang (*Volvariella volvacea s.*) Terhadap Karakteristik Tum Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 8(3): 303-312.
- Rohman, M. 2010. Bakso [Internet]. Tersedia pada : <http://seputarpanganindustri.blogspot.com/2010/05/bakso-oleh-muhammad-rohman.html>. [28 Juli 2023].
- Serdaroulu, M. Turp, G. 2005. Effect of Deboning Methods on Chemical Composition and Some Properties of Beef dan Turkey Meat. *Turkish Journal of Veterinary & Animal Sciencess* 29(29): 797-802.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. dan Sari, MP. 2010. Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor

- Setyowati, W.T. Nisa F.C. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 224-231.
- Sibarani, S. 2021. Analisis Kandungan Gizi dan Uji Daya Terima Biskuit Tepung Bekatul (*rice polish*) Sebagai Alternatif Makanan Fungsional [skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Soeparno. 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soekarto, T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara, 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.
- Swarno, G. Rosyidi, D. Thohari I. 2015. Kualitas Fisik (pH, Whc, Susut Masak, Tekstur) dan Organoleptik Bakso Daging Kalkun. [tesis]. Universitas Brawijaya. Malang. S.
- Tarwendah, I, P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2):66-73.
- Titan, B. 2019. Baking Soda VS Baking Powder [Internet]. Tersedia pada: <https://titanbaking.com/articles/baking-soda-vs-baking-powder>. [8 Maret 2023].
- Trindade, M. de Felicio, P. Castillo, C. 2004. Daging Peternak Broiler dan Ayam Petelur Putih Dipisahkan Secara Mekanis. *Sains Pertanian* 2004; 61(2): 234-239.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh Penggantian Daging Sapi Dengan Daging Kerbau, Ayam dan Kelinci Pada Komposisi dan Kualitas Bakso. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tournour, H. 2014. Skin and Seed Grape Extract As An Antioxidant for Mechanically Deboned Chicken Meat, During Frozen Storage [thesis]. University of Porto.
- Thenawidjaja, M. Astawan, M. dan Palupi, N.S. 1987. Penuntun Praktikum Dasar Dasar Biokimia Pangan dan Gizi. Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Usmiati, S. 2007. Karakteristik Bakso Daging Kerbau Dari Berbagai Bagian Karkas dan Tingkat Tepung Tapioka. *Puslitbang Pascapanen Pertanian*. 6(7): 284-295.

- Visita, B.F. Putri W.D.R. 2014. Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (*Rosa damascene Mill*) dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda Pada Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(1):39-46.
- Wibowo. 1999. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Ikan. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wijayanti, D. 2016. Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Bakso Goreng “BASRENG” Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L*) dan Tepung Tapioka [skripsi]. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wulansari, R. 2013. Mempelajari Pengaruh Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Nugget Tempe [skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yulientin, I. 2006. Penambahan Nilai *Chicken Carcass Meat* (CCM) Melalui Pengembangan Produk Baru Perkedel Ayam Berkalsium di PT. Charoen Pokphand Indonesia-chicken processing plant, Cikande-Serang [skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Zahra, L.N. Dwiloka, B. Mulyani, S. 2013. Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik Pada Ayam Goreng. *Journal Animal Agriculture* 2(1): 253-260.