

DAFTAR PUSTAKA

- Chrismanuel, A., Pramono, Y. B., dan Setyani, B. E. 2012. Efek Pemanfaatan Karaginan sebagai Edible Coating terhadap pH, Total Mikroba dan H₂S pada Bakso Selama Penyimpanan 16 Jam. *Animal Agriculture Journal*. 1(2): 286-292.
- Farida, A., K. Effendi., dan Syahriadi. 2012. Kualitas Bakso Kelinci pada Kondisi Rigormortis yang Berbeda dengan Penambahan Tepung Kanji dan Tepung Sagu. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 12 (1): 277-286.
- Gillespie, J. R., and Flanders, F. B. 2010. *Modern Livestock and Poultry Production*. Delmar: Cengage Learning, Inc.
- Hairunnisa, O., Sulistyowati, E., dan Suherman, D. 2016. Pemberian Kecambah Kacang Hijau (Tauge) terhadap Kualitas Fisik dan Uji Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 11(1): 39-47.
- Hasanah, N., and Wahyono, N. D. 2018. The Effect Of Treatment of Seed Starch of Jackfruit (*Arthcarpus heterophyllus* Lamk) on Physical Quality of Chicken Nugget. *International Journal of Advancd Research*. 6(3): 921-925.
- Hermanianto, J., dan R. Y. Andayani. 2002. Studi Perilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Preferensi Konsumen di Wilayah DKI Jakarta. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 8(1): 1-10.
- Jahidin, J. P. 2016. Kualitas Fisik Daging Asap dari Daging yang Berbeda pada Pengasapan Tradisional. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 19: 27-34
- Kouba, M. 2003. Quality of Organic Animal Products. *Jurnal Livestock Production Science* 80(1): 33-34.
- Kurniawan, A. 2011. *Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus sp) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Larmond, E. 1970. *Method for Sensory Evaluation of Food*. Ottawa: Canada Departemant of Agriculture.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : komponen makro*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Mega, O., Suharyanto., dan Irma, B. 2014. Sifat Fisik Sosis Berbahan Baku Surimi-Like DagingKambing dengan Menggunakan SusuKedelai Sebagai Binder. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan* 17(2): 70-76.

- Montolalu, S. N., Lontaan, S., Sakul, A., dan D. P. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal ZooteK* Vol. 32(5): 1-13.
- Mountney G. J., and Parkhurst C. R. 1995. *Poultry products Technology*. New York: The Haworth Press, Inc.
- Murtidjo, B. A. 2003. *Pedoman Beternak Ayam Broiler*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pramuditya, G., dan Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso sebagai Syarat Tambahan dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 200-209.
- Prasetyo, E., Nuhriawangsa A. M. P., dan Swastika, W. 2012. Pengaruh Lama Perebusan terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Abon dari Bagian Dada dan Paha Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Sains Peternakan* 10(2): 108-114.
- Prayitno, A. H., Suryanto, E., dan Zuprizal. 2010. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas *Virgin Coconut Oil (VOC)*. *Jurnal Peternakan*. 34(1): 55-63.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi, dan D. I. Mirdhayati. 2012. Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir yang Direndam dalam Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas Comosus* L. Merr) dengan Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Peternakan UIN Sultan Syarif Kasim*. 9(1): 1-8.
- Puspitasari D. 2008. *Kajian Substitusi Tapioka Dengan Rumput Laut (Euchema cottonii) Pada Pembuatan Bakso*. Skripsi. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Rasyaf, M. 2010. *Pengolahan Produksi Telur*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rohman, F., R. Eny., dan H. D. Arifin. 2015. Pengaruh Dosis dan Lama Perendaman Ekstrak Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Terhadap Kualitas Fisik Daging Dada Ayam Petelur. *Jurnal Surya Agritama*. 4(1): 35-42.
- Sari, S. N., S. Susilowati,, dan R. I. Dinasari. 2017. Pengaruh Perendaman dalam Berbagai Konsentrasi Larutan Jahe (*Zingiber Officinale* var *Rubrum* Rizhoma) Terhadap Keempukan dan pH Daging Sapi Perah Afkir. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, 2(2): 15-25.
- Standar Nasional Indonesai. 1995. *Syarat Mutu Produk Bakso Daging*. Jakarta : BSN.

- Suwiti, N. K., Susilawati, N. N. C., and Swacita, I. B. N. 2017. *Beef Physical Characteristics of Bali and Wagyu Cattle*. *Jurnal Buletin Veteriner Udayana*, 9(2): 125–131.
- Usmiati, S. dan Priyanti, A. 2006. *Sifat Fisikokimia dan Palatabilitas Bakso Daging Kerbau*. Bogor: Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi.
- Widyaningsih, T. D., dan E. S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.