

DAFTAR PUSTAKA

- Adlin, I. A., Y. Sebastiani, dan T. N. Hidayanti. 2020. Karakterisasi Pembuatan Edible Film Dengan Variabel Kombinasi Tepung Konjak dan Karagenan Serta Konsentrasi Gliserol. Dalam *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*. 4(2):88–95.
- Afifah, E., M. O. Nugrahani, dan Setiono. 2014. Peluang Budidaya Iles-Iles (*Amorphophallus spp.*) Sebagai Tanaman Sela di Perkebunan Karet. Dalam *Warta Perkaratan*. 33(1):35–46.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2013. Total Bakteri, pH, dan Kadar Air Daging Ayam Broiler Setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum l.*) Selama Masa Simpan. Dalam *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(7):49–56.
- Akbar, H., A. Supriyanto, dan K. Haryani. 2013. Karakterisasi Tepung Konjak Dari Tanaman Iles-Iles (*Amorphophallus oncophyllus*) di Daerah Gunung Kreo Semarang Jawa Tengah. Dalam *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(4):41–47.
- Akbar, I. D. Novieta, dan Fitriani. 2019. Efektivitas Penambahan Bahan Pengenyal yang Berbeda Terhadap Nilai Organoleptik dan pH Bakso Daging Ayam Broiler. Dalam *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 5(2):87–96.
- Anas, M., I. D. Novieta, dan Fitriani. 2019. Konsentrasi dan Lama Perendaman Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale r*) yang Berbeda Terhadap Nilai pH dan Susut Masak Daging Entok (*Cairina moschata*). Dalam *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*. 2:303–306.
- Anggraeni, D. A., S. B. Widjanarko, dan D. W. Ningtyas. 2014. Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri blume*): Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam. Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3):214–223.
- Anggraini, P. N., S. Susanti, dan V. P. Bintoro. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Bakso Itik Dengan Tepung Porang Sebagai Pengenyal. Dalam *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1):155–160.
- Anwar, C., Irhami, dan M. Kemalawaty. 2018. Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan Terhadap Mutu Abon Ikan. Dalam *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 7(2):138–147.

- Ariani, D. A. 2018. Kombinasi Tepung Tapioka Dengan Pati Sagu Terhadap Mutu Bakso Jantung Pisang dan Ikan Patin. Dalam *E-Conversion - Proposal for a Cluster of Excellence*. (906121514)
- Aulawi, T. dan R. Ninsix. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Dalam *Jurnal Peternakan*. 6(2):44–52.
- Basri, H., A. Syamsuddin, dan D. R. A. Daning. 2019. Kualitas Organoleptik dan Nilai pH Kulit Kopi yang Difermentasi Dengan Penambahan Level *Trichoderma sp.* yang Berbeda. Dalam *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*. 3(1):1–5.
- Chakim, L., B. Dwiloka, dan Kusrahayu. 2013. Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, Kadar Air, dan Kesukaan Pada Bakso Daging Sapi Dengan Substitusi Jantung sapi. Dalam *Animal Agriculture Journal*. 2(1):97–104.
- Dewi, N. R. K. dan S. B. Widjanarko. 2015. Studi Proporsi Tepung Porang : Tapioka dan Penambahan NaCl Terhadap Karakteristik Fisik Bakso Sapi. Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3):855–864.
- Falahudin, A. 2013. Kajian Kekenyalan dan Kandungan Protein Bakso Menggunakan Campuran Daging Sapi Dengan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Dalam *Ilmu Pertanian dan Peternakan*. 1(2):1–9.
- Farida, E. Abustam, dan S. Kadir. 2012. Kualitas Bakso Kelinci Pada Kondisi Rigormortis yang Berbeda Dengan Penambahan Tepung Kanji dan Tepung Sagu. Dalam *Jurnal Sains dan Teknologi*. 12(1):277–286.
- Fauzanin, A., H. Lukman, dan P. Rahayu. 2013. Pengaruh Penggantian Sebagian Tepung Terigu Dengan Tepung Jagung Terhadap Produksi Nugget Daging Ayam. Dalam *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(2):1–7.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuat Dari Daging Sapi Dengan Lama Pelayuan Berbeda. Dalam *Jurnal Al Ulum Sains dan Teknologi*. 1(1):39–45.
- Hairunnisa, O., E. Sulistyowati, dan D. Suherman. 2016. Pemberian Kecambah Kacang Hijau (Tauge) Terhadap Kualitas Fisik dan Uji Organoleptik Bakso Ayam. Dalam *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 11(1):39–47.
- Hanifah, N., B. Dwiloka, dan Y. B. Pramono. 2020. Pengaruh Berbagai Metode Thawing Daging Ayam Petelur Afkir Beku Terhadap Kadar Air dan Tingkat Kesukaan Tekstur Bakso ayam. Dalam *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2):77–81.

- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. Dalam *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 37(1):17.
- Herlina, I. Darmawan, dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta l.*) Sebagai Bahan Tambahan Makanan Pada Pengolahan Sosis Daging Ayam. Dalam *Jurnal Agroteknologi*. 9(2):134–144.
- Hetharia, C., Y. Loppies, dan H. Handu. 2021. Sifat Organoleptik Bakso Pada Berbagai Rasio Perbandingan Daging Sapi dan Babi. Dalam *Median*. 13:15–23.
- Hui, Y. H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering, Volume 4*. CRC Press.
- Indonesia, S. N. 2014. *Bakso Daging SNI : 3818*. Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- Irawati, A., Warnoto, dan Kususiayah. 2015. Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap pH, DMA, Susut Masak dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler. Dalam *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 10(2):125–135.
- Iskandar, H. 2021. *Kualitas Fisik Bakso Daging Kerbau Yang Diawetkan Dengan Substrat Antimikroba *Pediococcus Pentosaceus* BAF715 Dengan Lama Penyimpanan Berbeda Pada Suhu Dingin*. Dalam Skripsi. Universitas Jambi.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, A. S. D. Pamungkas, I. S. Saputri, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2020. Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan Dengan Suplementasi Tepung Purslane (*Portulaca oleraceae*). Dalam *Sains Peternakan*. 18(1):66–72.
- Komariah, I. . 2012. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Agromedia.
- Komariah, K., N. Ulupi, dan Y. Fatriana. 2004. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan Es Batu Pada Berbagai Tingkat yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Bakso Sapi. Dalam *Buletin Peternakan*. 28(2):80.
- Koswara, S. 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktek)*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.

- Kurniawan, A. B., A. N. Al-Baarri, dan K. Kusrahayu. 2012. Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air, dan Rendemen Bakso Ayam Dengan Penambahan Karaginan. Dalam *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2):23–27.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Lukman, H., E. Wiyajanto, dan Farizal. 2018. Pengaruh Penyimpanan Dingin dan Penambahan STPP (*Sodium Tri Polyphospate*) Terhadap Sifat Fisik Bakso Ikan Tenggiri. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi*. 343–353.
- Melia, S., I. Juliyarsi, dan A. Rosya. 2010. Peningkatan Kualitas Bakso Ayam Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. Dalam *Jurnal Peternakan*. 7(2):62–96.
- Merthayasa, J., I. Suada, dan K. Agustina. 2015. Daya Ikat Air, pH, Warna, Bau dan Tekstur Daging Sapi Bali dan Daging Wagyu. Dalam *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(1):16–24.
- Montolalu, S. ., N. . Lontaan, S. . Sakul, dan A. D. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas l*). Dalam *Zootec*. 32(5)
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Depdikbud. Dirjen Dikti PAU Pangan dan Gizi. IPB.
- Muin, R., D. Anggraini, dan F. Malau. 2017. Karakteristik Fisik dan Antimikroba Edible Film Dari Tepung Tapioka Dengan Penambahan Gliserol dan Kunyit Putih. Dalam *Jurnal Teknik Kimia*. 23(3):191–198.
- Nullah, L. N., H. Hafid, dan A. Indi. 2016. Efek Bahan Filler Lokal Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Bakso Ayam Petelur Afkir. Dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3(2):58.
- Nursamsi, R. Nurmalina, dan A. Rifin. 2019. Kajian Sistem Permintaan Komoditas Sumber Protein di Enam Provinsi Indonesia. Dalam *Jurnal Agribisnis Indonesia*. 7(2):141–156.
- Osburn, W. N. dan J. T. Keeton. 2004. Evaluation of Low-Fat Sausage Containing Desinewed Lamb and Konjac Gel. In *Meat Science*. 68(2):221–233.
- Panjaitan, T. W. S., D. A. Rosida, dan R. Widodo. 2017. Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mie Basah Dengan Substitusi

- Tepung Porang. Dalam *Jurnal Teknik Industri*. 14(1):1–16.
- Paramartha, D. N. A., Y. Sulastris, R. Widyasari, dan Zainuri. 2019. Formulasi Daging Keong Sawah dan Tepung Porang Terhadap Mutu Fisik dan Sensoris Bakso. Dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(2):549–559.
- Patriani, P., H. Hafid, E. Mirwandhono, dan T. H. Wahyuni. 2020. Effect of Kluwak Biomass Fermentation and Storage Time On Meat quality. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 460(1)
- Prada, J. I., B. Sabtu, dan A. R. Riwu. 2021. Pengaruh Penambahan Pasta Daun Kelor (*Moringa oleifera lam.*) Terhadap Kualitas Fisik Bakso Ayam Petelur Afkir. Dalam *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. 3(2):151478–151485.
- Pramuditya, G. dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4):200–209.
- Prasetyo, E., A. M. Patriadi Nuhriawangsa, dan W. Swastike. 2012. Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Abon Dari Bagian Dada dan Paha Ayam Petelur Afkir. Dalam *Sains Peternakan*. 10(2):108.
- Prastini, A. I. dan S. B. Widjanarko. 2015. Pembuatan Sosis Ayam Menggunakan Gel Porang (*Amorphophallus muelleri blume*) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Sosis. Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4):1503–1511.
- Pratiwi, N. M., I. Widiastuti, dan A. Baehaki. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Bakso Ikan Gabus (*Channa striata*) Dengan Penambahan Genjer (*Limnocharis flava*). Dalam *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2):178–189.
- Pura, E. A., K. Suradi, dan L. Suryaningsih. 2015. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Daun Salam (*Syzygiumpolyanthum*) Terhadap Daya Awet dan Akseptabilitas Pada Karkas Ayam Broiler. Dalam *Jurnal Ilmu Ternak*. 15(2):2–7.
- Rahayu, I., T. Sudaryani, dan H. Santosa. 2011. *Panduan Ayam Lengkap*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rahma, P. dan A. Sutrisno. 2017. Sosis Analog Berbasis Tempe Kedelai Hitam (*Glycine soja*) (Perbedaan Persentase Gel Glukomanan dan Jenis Pati).

Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2):74–84.

- Rahmadaeni, K. I., I. K. Suter, dan I. M. Sugitha. 2019. Pengaruh Rasio Daging Ayam Broiler (*Gallus domesticus*) Dengan Jamur Merang (*Volvariella volvacea s.*) Terhadap Karakteristik Tum Ayam. Dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. 8(3):303.
- Ramdani, B. K., E. Basuki, dan S. Saloko. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Porang Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Fruit Leather Pisang-Naga Merah*. 1–13. Thesis. Universitas Mataram.
- Sakti, H., S. Lestari, dan A. Supriadi. 2016. Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap Selama Penyimpanan. Dalam *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1):11–18.
- Salcedo-Sandoval, L., C. Ruiz-Capillas, S. Cofrades, M. Triki, dan F. Jiménez-Colmenero. 2015. Shelf-Life of n-3 PUFA Enriched Frankfurters Formulated With a Konjac-Based Oil Bulking Agent. In *LWT-Food Science and Technology*. 62(1):711–717.
- Santriyono, M. Juhardi, dan Nurhaeda. 2018. Kandungan Kadar Garam dan Susut Masak Bakso Daging Ayam Broiler Pada Penambahan Putih Telur Sebagai Bahan Pengenyal Pada Konsentrasi yang Berbeda. Dalam *Jurnal Ilmiah Bionature*. 19 Nomor 2:134–139.
- Sepang, E. E., C. K. M. Palar, M. Sompie, dan G. D. G. Rembet. 2018. Pengaruh Penggunaan Filler yang Berbeda Terhadap Nilai pH, Kadar Air, Citarasa dan Kekenyalan Bakso Daging Sapi. Dalam *Zootec*. 38(2):388.
- Soeparno. 2009. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soeparno, R. . Rihastuti, Indratiningsih, dan S. Triatmojo. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan Tepung Protein Kedelai Sebagai Pengikat Pada Sosis Sapi. Dalam *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. XV(1):1–7.
- Sofyan, I., Y. Ikrawan, dan L. Yani. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Sodium Tripolyphosphate ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) Terhadap Karakteristik Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Dalam *Pasundan Food Technology Journal*. 5(1):25.
- Sood, N., W. L. Baker, dan C. I. Coleman. 2008. Effect of Glucomannan On

- Plasma Lipid and Glucose Concentrations, Body Weight, and Blood Pressure: Systematic Review and Meta-Analysis. In *American Journal of Clinical Nutrition*. 88(4):1167–1175.
- Srinovitasari, A. 2018. *Penambahan Rumput Laut Merah (Euchema Cottonii) Sebagai Pengenyal Alami Bakso Daging Broiler*. Dalam Skripsi. Universitas Negeri Allaudin.
- Sudarman, A., M. Muttakin, dan H. Nuraini. 2008. Penambahan Sabun-Kalsium Dari Minyak Ikan Lemuru Dalam Ransum: 2 Pengaruhnya Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Daging Domba. Dalam *Jitv*. 19(3):133–139.
- Suhartatik, N. dan Y. W. Wulandari. 2018. Studi Pembuatan Karak Tanpa Boraks di Desa Mojopuro-Wonogiri. Dalam *Senadimas*. 177–182.
- Suharyanto, H. Nuraini, T. Suryati, I. I. Arief, dan D. Sajuthi. 2019. Potensi Ekstrak Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum l.*) Sebagai Food Additive Pada Sosis Daging Sapi. Dalam *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 8(1):1–12.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Dalam *Media Litbangkes*. 25(4):235–242.
- Supriati, Y. 2016. Keanekaragaman Iles-Iles (*Amorphophallus spp.*) dan Potensinya Untuk Industri Pangan Fungsional, Kosmetik, dan Bioetanol. Dalam *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 35(2):69.
- Suradi, K. 2007. Tingkat Kesukaan Bakso Dari Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik. Dalam *Jurnal Ilmu Ternak*. 7(1):52–57.
- Tiven, N. C. dan T. M. Simanjourang. 2020. Kualitas Bakso Daging Kambing yang Diberi Bahan Pengenyal Alami. Dalam *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan*. 7:41–49.
- Triki, M., A. M. Herrero, F. Jiménez-Colmenero, dan C. Ruiz-Capillas. 2013. Effect of Preformed Konjac Gels, With and Without Olive Oil, On The Technological Attributes and Storage Stability of Merguez Sausage. In *Meat Science*. 93(3):351–360.
- Ulupi, N., Komariah, dan S. Utami. 2005. Evaluasi Penggunaan Garam dan Sodium Tripoliphosphat Terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi. Dalam *J.Indon.Trop.Anim.Agric*. 30(2):88–95.

- Untoro, N. S., Kusrahayu, dan B. E. Setiani. 2012. Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak dan Citarasa Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Channos channos forsk*). Dalam *Animal Agriculture*. 1(1):567–583.
- Utami, R., T. W. Agustini, dan U. Amalia. 2017. Aplikasi Edible Coating Semi Refined Karaginan Terhadap Daya Simpan Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin. Dalam *J. Peng. & Biotel. Hasil Pi*. 6(2):24–32.
- Wariso, J. K., G. M. Sipahelut, dan B. Sabtu. 2021. Karakteristik Bakso Daging Sapi yang Ditambahkan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris l.*) Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. Dalam *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. 3(1):1285–1291.
- Wariyah, C. dan R. Riyanto. 2018. Efek Antioksidatif dan Akseptabilitas Bakso Daging Ayam Ras Dengan Penambahan Gel Lidah Buaya. Dalam *Agritech*. 38(2):125.
- Warsiki, E., T. C. Sunarti, dan L. Nurmala. 2013. Kemasan Antimikrob Untuk Memperpanjang Umur Simpan Bakso Ikan. Dalam *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 18(2):125–131.
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan Dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widati, A. S., E. S. Widyastuti, Rulita, dan M. S. Zenny. 2015. The Effect of Addition Tapioca Starch On Quality of Chicken Meatball Chips With Vacuum Frying Method Aris. Dalam *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 21(2):11–27.
- Winarno, F. . 2007. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wirawan, Y., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2016. Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus murr*) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. Dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 11(1):52–57.
- Yashari, R., Fitriani, dan I. D. Novieta. 2019. Uji Organoleptik dan Nilai pH Bakso Daging Kerbau yang Ditambahkan Karagenan (*Eucheuma cottonii*). Dalam *Prosiding Seminar Nasional*. 2:26–27.
- Yuyun, A. 2007. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. Edisi Cetakan-1. Jakarta: Penerbit Agromedia Pustaka.