

DAFTAR PUSTAKA

- Afrilla, A., & Santoso, B. (2011). Water Holding Capacity (Whc), Kadar Protein , Dan Kadar Air Dendeng Sapi Pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Roscoe) Dan Lama Perendaman Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(2), 41–46.
- Ahmadi, K., Afrila, A., & Adhi, W. I. (2007). Pengaruh Jenis Daging Dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso. *Buana Sains*, 7(2), 139–144.
- Alawiyah, T., Picauly, I., Oematan, G. T. S., & Pellokila, M. R. (2019). *Ubi Jalar (Ipomea batatas l) Pendahuluan Bakso merupakan makanan yang digemari dan mempunyai daya terima yang tinggi oleh semua kalangan mulai dari balita sampai dewasa . Menurut observasi awal yang dilakukan ditemukan bahwa pentolan bakso yang sudah ba.*
- Andi Kurnia Armayanti¹, Nursaiba, M. E. K. (2021). Pengaruh Suplementasi Tepung Batang Brotowali (*Tinospora crispa L*) dalam Ransum terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sinjai Jl. Teuku Umar No. 8, Sinjai Utara 92611, Sulawesi Selatan, Indonesia*, 1, 59–65.
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis of AOAC International, 18th Edition, 2005. *AOAC International*, 1, 1–26.
- Astawan, Made, Wresdiyati, T., & Ichsan, M. (2016). *Karakteristik fisikokimia tepung tempe kecambah kedelai (. 11(1), 35–42.*
- Astawan, MS. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya.
- Atik. (2021). Analisis Bisnis Dan Tren Konsumsi Masyarakat Kabupaten Bangkalan Terhadap Frozen Food Pada Masa Pandemi Covid 19. *AKUNTABILITAS: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Ekonomi*, 14(1), 52–68.
<https://doi.org/10.35457/akuntabilitas.v14i1.1599>
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). SNI 3818:2014 Bakso Daging. *Standar Nasional Indonesia*, 35.
- Daulima, D. T., Andriyani, A., Mustofa, P. N., & Liputo, S. A. (2021). Cheese Analog Basis Susu Jagung Manis dan Susu Kedelai Sebagai Keju Rendah Lemak. *Journal of Agritechology and Food Processing*, 1(2), 61–70.
<http://journal.ummat.ac.id/index.php/JAFP/article/view/6684%0Ahttp://journal.ummat.ac.id/index.php/JAFP/article/viewFile/6684/pdf>
- Edam, M. (2018). Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Bakso Ikan. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2), 83.

<https://doi.org/10.33749/jpti.v8i2.1918>

- Eni, W., Karimuna, L., & Isamu, K. T. (2017). Pengaruh Formulasi Tepung Kedelai dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (*Lates carcarifer*, Bloch). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(3), 615–630.
- Erfando, T. (2018). Identifikasi Potensi Jeruk Purut Sebagai Demulsifier Untuk Memisahkan Air Dari Emulsi Minyak di Lapangan Minyak Riau. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 15(2), 117. <https://doi.org/10.30872/jkm.v15i2.604>
- Farida, S., Ishartani, D., & Affandi, R. (2016). Formulasi Daging Analog Berbentuk Bakso Berbahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Dan Acang Kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(4).
- Fatimah, S. N. (2019). Uji Organoleptik Dan Uji Protein Penyedap Rasa Cair Alami Berbahan Dasar Jamur Merang Kombinasi Jamur Kuping Dengan Variasi Penambahan Glukosa. *Jurnal Kimia Riset*, 11(7), 20–27.
- Fillaili, S., Ningtyias, F. W., & Sulistiyani, S. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Kadar Air Dan Daya Terima Bakso Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 23(4), 215–227. <https://doi.org/10.22435/hsr.v23i4.2604>
- Handayani, T., & Wahyudi, I. (2018). Uji Ph, Kadar Air Dan Mutu Mikrobiologi Bakso Di Kota Padang. *Jurnal Katalisator*, 3(1), 61. <https://doi.org/10.22216/jk.v3i1.3214>
- Hermanto, S., Muawanah, A., & Wardhani, P. (2010). Analisis tingkat kerusakan lemak nabati dan lemak hewani. *Jurnal Kimia Valensi*, 1(16), 262–268.
- Kadita, Pati, K., Indeks, N., Ig, G., Glikemik, B., Tingkat, D. A. N., Pada, K., & Kumo, F. (2016). *Journal of Nutrition*. 4(Jilid 5), 360–367.
- Krisnawati, A. (2017). Soybean as Source of Functional Food. *Iptek Tanaman Pangan*, 12(1), 57–65.
- Liur, I. J., Souhoka, D. F., & Papilaya, B. J. (2022). Analisis Kadar Air Dan Kualitas Fisik Daging Sapi Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Ambon. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak Dan Tanaman*, 10(1), 45–50. <https://doi.org/10.30598/ajitt.2022.10.1.45-50>
- Montolalu, S. ., Lontaan, N. ., Sakul, S. ., & Mirah, A. D. (2017). Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). *Zootec*, 32(5). <https://doi.org/10.35792/zot.32.5.2013.986>
- Mulyadi, A. F. (2014). *Kajian Proporsi Tepung Tapioka Dan Air Es Dalam Pembuatan The Study of Tapioca and Ice Water Proportion Alumni Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP-UB Staff Pengajar Jurusan Teknologi Industri*

Pertanian FTP-UB. May. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.3470.4405>

- Nurhuda, H. S., & Rochima, E. (2016). *Penambahan tepung karaginan terhadap tingkat kesukaan pada produk bakso ikan mayung (Arius thalassinus) The Addition of carrageenan flour on the fondness level of sea catfish (Arius thalassinus) meatballs.* 2(2).
- Pane, J. P., Junary, E., & Herlina, N. (2015). Penambahan Kapur Dalam Pembuatan Briket Arang Berbahan Baku Pelepah Aren (*Arenga pinnata*). *Jurnal Teknik Kimia*, 4(2), 32–38.
- Penelitian, A. (2011). *Daging Nabati Rumput Laut Gracilaria sp Sumber Protein Dan Vitamin B12 Pada Vegetarian.*
- Prastia1, A. A. dan F. H. (2016). Pembuatan Nugget Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) Dengan Penambahan Ikan Gabus (*Channa striata*). *Tjyybjb.Ac.Cn*, 18(2), 33–37.
<http://www.tjyybjb.ac.cn/CN/article/downloadArticleFile.do?attachType=PDF&id=9987>
- Pratiwi, Y., Irmansyah, Juansah, J., & Rahmat, M. (2019). Gorontalo Agriculture Technology Journal. *Jurnal Agriculture Technology*, 3(1), 23–30.
- Purbasari, D. (2021). Physical Quality of Red Chili Powder (*Capsicum Annum L.*) Result. *Protech Biosystem Journal*, 1(1), 25–37.
- Rahmawati, L., Asmawati, A., & Saputrayadi, A. (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 30. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v7i1.1906>
- Rareunrom, et al. (2020). *Effect of soy protein isolate on chemical and physical characteristics of meat analog.* June.
- Ratnasari, D., & Rahmawati, Y. D. (2022). *Karakteristik Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi pada Biskuit Tepung Ikan Teri Nasi (Stolephorus sp.) dan Isolat Protein Kedelai.* 6, 10590–10595.
- Ratnasari, D., Wening, D. K., Dewi, Y., & Qomariyah, R. N. (2021). *Jajanan Sehat Tinggi Protein Untuk Anak Sekolah.* 3(01), 9–16.
- Revi, A., Solikhun, S., & Safii, M. (2018). Jaringan Syaraf Tiruan Dalam Memprediksi Jumlah Produksi Daging Sapi Berdasarkan Provinsi. *KOMIK (Konferensi Nasional Teknologi Informasi Dan Komputer)*, 2(1), 297–304.
<https://doi.org/10.30865/komik.v2i1.941>
- Safiudin, A. (2020). Formulasi Bakso Analog Berbahan Dasar Jamur Tiram Dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik. *Sustainability (Switzerland)*, 4(1), 1–9. <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/en/mdl-20203177951%0Ahttp://dx.doi.org/10.1038/s41562-020-0887->

9%0Ahttp://dx.doi.org/10.1038/s41562-020-0884-
z%0Ahttps://doi.org/10.1080/13669877.2020.1758193%0Ahttp://serisc.org/journ
als/index.php/IJAST/article

- Saluy, P. (2019). Analysis of Comparison of Uric Acid Based on Eat Patterns in Vegetarian and Non Vegetarian in Minahasa. *Jurnal Skolastik Keperawatan*, 5(1), 73–84. <https://jurnal.unai.edu/index.php/jsk/article/view/726>
- Saputrayadi, A., Asmawati, A., & Marianah, M. (2018). Analisis Kandungan Boraks dan Formalin Pada Beberapa Pedagang Bakso di Kota Mataram. *IJECA (International Journal of Education and Curriculum Application)*, 5(2), 1. <https://doi.org/10.31764/ijeca.v0i0.1971>
- Sarofa, U., Yulistiani, R., Wijaya, D., Program, S. P., Teknologi, S., Fti -Upn " Veteran, P., & Jatim, ". (n.d.). *Pemanfaatan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Roti Manis Sebagai Upaya Pengurangan Penggunaan Tepung Terigu (Utilization Of Brown Rice Flour in the Making of Sweet Bread to Reduction using of Wheat Flour)*.
- Sidup, D. A., Fadhilla, R., Swamilaksita, P. D., Sa'pang, M., & Angkasa, D. (2022). Pembuatan Dendeng Analog Dengan Penambahan Tepung Tempe Kedelai Hitam Sebagai Olahan Pangan Tinggi Protein. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(1), 10. <https://doi.org/10.26714/jpg.12.1.2022.10-24>
- Siswanto, E. (2017). *Modul Budidaya Jamur Sistem Semi Moderen*.
- Stanin, E., Swamilaksita, P., & Mulyani, E. (2020). *Tempeh and Vital Wheat Gluten based Analog Meat Development as Vegetarian Alternative Food*. 9, 247–256. <https://doi.org/10.5220/0009591902470256>
- Sudargo, T., Prameswari, A. A., Aulia, B., Aristasari, T., Isnansetyo, A., Puspita, I. D., Budiyanti, S. A., Putri, S. R., & Alfionita, K. (2020). Analisis Zat Gizi Makro, Gizi Mikro, Dan Organoleptik Makanan Tabur Berbasis Tuna Dan Labu Siam Untuk Terapi Diet Prediabetes. *Media Gizi Mikro Indonesia*, 12(1), 1–14. <https://doi.org/10.22435/mgmi.v12i1.3979>
- Suhaenah, A., Tahir, M., & Nasra, N. (2019). Penentuan Nilai Spf (Sun Protecting Factor) Ekstrak Etanol Jamur Kancing (*Agaricus bisporus*) Secara In Vitro Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah As-Syifaa*, 11(1), 82–87. <https://doi.org/10.33096/jifa.v11i1.523>
- Susanti, H. L., Setiani, E. B., Nurwantoro, & Pratama, Y. (2017). Preferensi konsumen terhadap bakso analog tepung kacang koro pedang (tkkp) dengan penambahan tepung maizena sebagai bahan pengikat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2), 28–32.
- Syukur, M., Sujiprihati, S., Koswara, J., & Widodo, D. (2009). Ketahanan terhadap Antraknosa yang Disebabkan oleh *Colletotrichum acutatum* pada Beberapa Genotipe Cabai (*Capsicum annum* L.) dan Korelasinya dengan Kandungan

- Kapsaicin dan Peroksidase Resistance of Several *Capsicum annuum* L. Genotypes to Anthracnose cause. *J. Agron. Indonesia*, 37(3), 233–239.
- Trisnawati, I. D. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Ketan dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik Wingko Babat. *E-Journal Boga*, 4(2), 67–76.
- Utafiyani, Ari Yusasrini, N. L., & Ekawati, I. G. A. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Dan Terigu Terhadap Karakteristik Bakso Analog. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(1), 12. <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i01.p02>
- Utami, E. Y., Rosyidi, D., & Widyastuti, E. S. (2015). Pengaruh substitusi daging ayam broiler dengan jamur salju (*Tremella fuciformis*) pada kualitas nugget ayam. *J. Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(2), 63–75.
- Widyaningsih, T. D., & Murtini, E. S. (2006). *Alternatif pengganti formalin pada produk pangan*. Trubus Agrisarana.
- Winarno, F. . (2018). *Agaricus Bisporus, Jamur Champignon*. Gramedia Pustaka Utama.
- Wodi, S. I. M., Cahyono, E., & Kota, N. (2019). Analisis Mutu Bakso Ikan Home Industri dan Komersil Di Babakan Raya Bogor. *Jurnal Fishtech*, 8(1), 7–11. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v8i1.7912>
- Yudiastuti, S. O. N., Wahyono, A., Budiati, T., & Arsiwi, M. (2022). Karakteristik Mutu Sensori Bakso Nabati Rumput Laut. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 1(1), 33–39. <https://doi.org/10.25047/jofe.v1i1.3024>
- Yusniardi, E., Kanetro, B., & Slamet, A. (2010). Pengaruh Jumlah Lemak Terhadap Sifat Fisik Dan Kesukaan Meat Analog Protein Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) The Effect of Fat Content on Physical and Sensory Properties of Meat Analog from Germinated Cowpeas. *Agritech*, 30(3), 148–151.