

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, C., Aprita, I. R., dan Irmayanti, M. 2019. Kajian penggunaan jenis ikan dan tepung terigu pada kualitas kimia, fisik, dan organoleptik kamaboko. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*. 3(3): 288-300.
- Amrullah, M. 2017. Penambahan tepung sagu dengan level yang berbeda terhadap mutu (organoleptik) bakso daging ayam. *Disertasi*. Makassar: Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Ariana, I. N., dan Oka, A. A. 2016. Komponen kimia daging di lokasi otot yang berbeda pada sapi bali yang digembalakan di area tempat pembuangan sampah. *Jurnal Peternakan Tropika*. 4(3): 590-602.
- Arianti, D. 2019. Pengaruh suhu penyimpanan terhadap umur simpan baso kelinci dengan penambahan perbandingan tepung sagu dan tepung pati singkong. *Skripsi*. Bandung: Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Arsana, I. B. G. S., Sriyani, N. L. P., dan Nuriyasa, M. D. 2019. Kualitas daging kelinci lokal (*Lepus Nigracollis*) yang diberikan pakan dasar limbah daun wortel (*Daucus Carota L.*) disuplementasi konsentrat dengan level yang berbeda. *Jurnal Peternakan Tropika*. 7(1): 269-280.
- Berutu, K. M., Suryanto, E., dan Utomo, R. 2010. Kualitas bakso daging sapi peranakan ongole yang diberi pakan basal tongkol jagung dan undegraded protein dalam complete. *Buletin Peternakan*. 34(2): 103-113.
- Blasco A, Ouhayoun J, Masoero G. 1993. Study of Rabbit Meat and Carcass: Criteria and Terminology. *Journal Appl Rabbit Res*. 15: 775-786.
- Brahmantiyo, B., Nuraini, H., dan Rahmadiansyah, D. 2017. Produktivitas karkas kelinci hyla, hycrole dan new zealand white. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 616-626.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2021. *Pedoman Cara Pengolahan Dan Penanganan Pangan Olahan Beku yang Baik*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Dewan Standardisasi Nasional. 2014. SNI 01-3818, *Bakso Daging*. Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- Direktorat Statistik Peternakan, Perikanan, dan Kehutanan. 2020. *Statistik Pemotongan Ternak 2020*. Jakarta : Badan Pusat Statistik.

- Dwijayanti, R. S. 2022. Pengaruh penambahan labu kuning (*Cucubita moschata Duchenes*) terhadap organoleptik bakso daging kerbau dan sapi. *Jurnal Stock Peternakan*. 4(1).
- Fatihudin, D. d. 2019. *Pemasaran Jasa: Strategi, Mengukur Kepuasan dan Loyalitas Pelanggan*. Yogyakarta: CV. Budi Utama
- Garnida, Yudi. 2020. *Uji Inderawi dan Sensori pada Industri Pangan*. Bandung: Manggu.
- Gaol, Antonius, Maranatha., dan Wignyanto. 2013. Kajian Proporsi Tepung Tapioka dan Air Es Dalam Pembuatan Bakso Berbahan Utama Jamur Tiram. Malang: Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP-UB.
- Ghaffar, Rizal Maulana. 2021. Uji organoleptik mi lidi berbasis jiwawut dan beras merah sebagai alternatif camilan bebas gluten. *Pasundan Food Technology Journal*. 8(3).
- Hendra, P., Suhadi, R., Maria, D., dan Heru, C. 2019. Sayur bukan menjadi preferensi makanan remaja di Indonesia. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 30(4), 331–335.
- Ismandar, Riski Indra. 2019. Pengaruh suhu pembusukan terhadap kelangsungan hidup udang red cherry (*Neocaradina denticulata sinensis*) selama transportasi sistem kering suhu rendah. Disertasi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. *Disertasi*. Pontianak: Universitas Muhammadiyah Pontianak.
- Ismanto, A., D. Arsanto dan Suhardi. 2014. Pengaruh penambahan ekstrak bawang tiwai (*Eleutherine americana Merr*) pada komposisi kimia, kualitas fisik, organoleptik dan vitamin C nugget ayam arab (*Gallus turcicus*). *Sains Peternakan*. 12 (1): 31-38.
- Pertanian, Kementerian. 2015. Outlook Daging Sapi 2015. *Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian*. Jakarta: Sekretariat Jenderal.
- Lapase, O. A. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *Students e-Journal*. 5(4).
- Lestari, E., Anindita, A. M., Badi'ah, A. N., Sayekti, T., dan Fadly, W. 2022. Potensi umbi gadung sebagai bahan pengganti tepung dalam pembuatan bakso daging sapi. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*. 2(1): 459-470.
- Montolalu S, N. Lontaan, S. Sakul, A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Zootek*. 32(5).

- Nurhayati, E. 2009. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging domba pada lama postmortem dan taraf penambahan tepung tapioka yang berbeda. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Peternakan IPB.
- Putra, A. A., N. Huda dan R. Ahmad. 2011. Changes during the processing of duck meatballs using different fillers after the preheating and heating process. *J. Poult. Sci.* 10(1): 62-70.
- Pratama, R. A., Wakhidati, Y. N., dan Hidayat, N. N. 2022. Analisis kinerja ekonomi usaha kelinci pedaging di kecamatan baturraden kabupaten banyumas. *Journal of Animal Science and Technology*. 4(1): 92-104.
- Rahman, Y., dan Ismanto, A. 2022. Komposisi kimia, karakteristik fisik dan nilai organoleptik nugget itik manila (*Cairinamoschata*) yang diberi pakan limbah pasar samarinda. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 3(2): 94-101.
- Rakhmawati, S. Y., dan Handayani, M. N. 2020. Aplikasi *edible coating* berbasis agar-agar dengan penambahan *virgin coconut oil* (VCO) pada bakso ayam. *Jurnal Edufortech*. 5(1).
- Ratulangi, F.S. dan S. C. Rimbing. 2021. Mutu sensoris dan sifat fisik nugget ayam yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*). *Zootec* 41 (1): 230-239.
- Riawati, R., dan Suhirman, S. 2022. Uji efektivitas dan organoleptik ekstrak daun kirinyuh (*Chromolaena odorata*) sebagai insektisida alami kutu rambut (*Pediculus humanus capitis*) dengan variasi konsentrasi. *Journal of Herbal, Clinical and Pharmaceutical Science*. 3(02): 56-62.
- Rizki, A., dan Kuswati, I. 2022. Perbandingan performa produksi kelinci new zealand white jantan lepas sapih dengan pemberian complete feed substitusi isi rumen dan pakan komersial. *Skripsi*. Malang: Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
- Rohaya, S., N. El Husna, dan K. Bariah. 2013. Penggunaan bahan pengisi terhadap mutu nugget vegetarian berbahan dasar tahu dan tempe. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 5(1): 7-16.
- Safitry, A., Pramadani, M., Febriani, W., Achyar, A., Dan Fevria, R. 2022. Uji organoleptik tempe dari kacang kedelai (*Glycine max*) dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris*). *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. 1(2): 358-369.
- Sarwono, B. 2001. *Kelinci Potong dan Hias*. Tangerang: Agromedia Pustaka.

- Setyaningsih, D., Anton Apriyantono, Maya Puspitasari . 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sinarsi, D. 2021. Kualitas fisik dan kesukaan bakso daging sapi yang ditambahkan gelatin kulit sapi. *Disertasi*. Makasar: Universitas Hasanuddin.
- Suhan, M. R. 2014. Pengaruh lama penggorengan terhadap uji organoleptik dan kandungan albumin abon ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Disertasi*. Makassar: Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Surjana W. 2001. Pengawetan bakso daging sapi dengan bahan aditif Kimia pada penyimpanan suhu kamar. *Skripsi*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Swarno, G., D. Rosyidi, dan M. Thohari. 2015. Kualitas fisik (pH,WHC, susut masak, tekstur) dan organoleptik bakso daging kalkun. *Disertasi*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Widyanto, R. M., Kusuma, T. S., Hasinofa, A. L., Zetta, A. P., Silalahi, F. I. V. B., dan Safitri, R. W. 2018. Analisa zat gizi, kadar asam lemak, serta komponen asam amino nugget daging kelinci new zealand white (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*. 4(3): 141-148.
- Yanis, M. 2016. *Fortifikasi Produk Olahan Nugget Daging Kelinci*. Jakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP).
- Yanti, H., Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (*polyethylen*) dan plastik PP (*polypropylen*) Di pasar arengka kota pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 5(1): 22-27.
- Yati, L., Safitri, A. D., Saputra, D. A., Muflihati, I., dan Suhendriani, S. 2022. Minuman serbuk instan dari kulit buah naga dengan perbedaan formulasi asam dan basa. *Agroindustrial Technology Journal*. 6(1): 24-34.
- Zahiruddin, W., Erungan, A. C., dan Wiraswanti, I. 2008. Pemanfaatan karagenan dan kitosan dalam pembuatan bakso ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) pada penyimpanan suhu dingin dan beku. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 11(1): 40-52.