

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2009. *Sifat-sifat Daging Segar*. Modul III. Makasar: Materi Kuliah Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Hasanuddin. Makasar.
- Alam, N. dan Nurhaeni. 2008. *Komposisi Kimia dan Sifat Fungsional Pati Jagung Berbagai Varietas yang Diekstrak Dengan Pelarut Natrium Bikarbonat*. Jurnal Agroland. 15(2): 89-94.
- Amertaningtyas, D. H. Purnomo dan Siswanto. 2001. *Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda*. Tesis. Malang: Program Pascasarjana Universitas Brawijaya. Malang.
- Anonimus. 2011. “*Komposisi kimia daging aneka ternak unggas*”. Available at www.deptan.co.id. Jakarta: Balai Besar Industri Hasil Pertanian, Departemen Pertanian RI. [25 september 2019]
- Aswar. 1995. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (Oreochromis Sp.)*. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 1995. Mutu Bakso: (SNI) 01 – 3818 – 1995. Jakarta: Badan Standar Nasional Indonesia.
- Bahrudin. 2008. *Penggunaan Na-sitrat pada jenis tepung yang berbeda dalam pembuatan bakso kering ikan mata goyang (Priacanthus tayenus)*. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dawson, P.L., D.M. Janky, M.G. Dukes, L.D. Thompson, and S.A Woodward. 1987. “*Effects of Post-mortem Boning Time During Simulated Commercial Processing on the Tenderness of Broiler Breast Meat*”. Poultry Science. 66: 1331-1333.
- Dawam. 2010. *Kandungan Pati Umbi Suweg (Amorphophallus campanulatus) pada Berbagai Kondisi Tanah di Daerah Kalioso, Matesih dan Baturetno*. Tesis. Fakultas Pertanian Universitas Negeri Surakarta. Solo.
- Didah, N.F. 2005. *Kajian Sifat Fungsional Umbi Suweg (Amorphophallus campanulatus B1) secara In Vivo Pada Manusia*. Laporan Akhir

Penelitian Dosen Muda. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Didah, N.F., D.R. Adawiyah dan E. Pramurti. 2008. *Pangan Fungsional dari Umbi suweg dan Garut Kajian Daya Hipokolesterolemik dan Indeks Glikemiknya. Laporan Hibah Bersaing Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Effendi, S. 2009. *Teknologi Pengalahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.

Firahmi N, Dharmawati S, dan Aldrin M. 2015. “*Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda*”. Al Ulum Sains dan Teknologi, 1. Hal. 1

Faridah, D.N. 2005. “*Sifat Fisikokimia Tepung Suweg (Amorphopallus campanulatus Bl.) dan Indeks Glikemiknya*”. Teknologi dan Industri Pangan. 16. Hal. 3.

Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge, and R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Co. San Fransisco.

Gasperz, V. 1991. *Metode Prancangan Percobaan untuk Ilmu-ilmu Pertanian, Ilmu-ilmu Teknik Biologi*. Bandung: Armico.

Harmini., R.W. Asmarantaka, dan J. Atmakusuma. 2011. *Model dinamis sistem ketersediaan daging sapi nasional*. Jurnal Ekonomi Pembangunan. 12(1): 128-146.

Helmi, H. 2001. “*Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka untuk Pengemas Lempuk*”. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia Volume 3. Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu.

Kartika, B., P. Hastuti., dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

Kasno. 2009. *Agribisnis Tanaman Suweg*. Jakarta: Gema Pertapa.

Karmas, E. 1988. *Segi Gizi dalam Pengolahan Pangan*. (Diterjemahkan oleh S. Akhmadi). Institut Teknologi Bandung. Bandung.

Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Indonesia University Press.

- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Jakarta: Penerjemah Aminudin Parakkasi. UI-Press. 12; 66 ;102-103; 146; 245-250; 277; 278; 300.
- Lukman, D.W. 2008. *Daging dan produk olahannya*. <http://higiene.pangan.blogspot.com>. [10 September 2019]
- Madbardo. 2010. *Pengertian Pengujian Organoleptik*, <http://madbardo.blogspot.com/2019/09/pengertian-pengujian-organoleptik>. [20 september 2019].
- Montolalu S, N. Lontaan, S. Sakul, A. D.P. Mirah. 2013. “*Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L)*”. *Zootek*. 32.(5)
- Naima, Z., A. Hakmaoui, A. Ouattmani, dan J.P.F. Trujillo. 2013. *Quality characteristics of Moroccan sweet paprika (Capsicum annum L.) at different sampling times*. *Food Sci. Technol, Campinas*, 33(3): 577-585.
- Nurani, D. dan A. Amar. 2011. *Pengolahan Hasil Pertanian, Perikanan dan Kelautan*. Modul. Serpong: Institut Teknologi Indonesia.
- Palungkun, R. dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pitojo, S. 2007. *Suweg*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purnomo, H., dan D. Rahardyan. 2008. *Bakso (Traditional Indonesian Meatball) Properties with postmortem condition and frozen storage*. *International Food Research Journal*. 15(2):101-108
- Purnomo, H. 1990. *Kajian Mutu Bakso Daging Sapi, Bakso Urat dan Bakso Aci di daerah Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahardian, D. 2005. *Bakso (Traditional Indonesian Meatball) Propertis with Postmortem Condition and Frozen Storage*. Thesis. Faculty of the Louisiana State University and Agricultural and Mechanical College. University Brawijaya. Indonesia.
- Renate, D. dan E. Nurlismita. 2015. *Penambahan Ekstrak Wortel pada Bakso Ikan Gabus Terhadap Kadar B-Karoten dan Sifat Organoleptiknya*.

Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP-Universitas Trunojoyo. Madura.

- Rismunandar. 1993. *Lada Budidaya dan Tataniaganya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Richana, N. dan T.C Sunarti. 2009. “*Karakterisasi sifat fisikokimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi ganyong, suweg, ubi kelapa, dan gembili*”. Pascapanen. 204: 29-37.
- Rosman, R. dan S. Rusli. 1994. *Tanaman Iles-iles*. LITTRO (edisi khusus). 7 (2): 7-26.
- 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.
- Rohman, M. 2010. *Bakso* (<http://seputarpanganindustri.blogspot.com/2019/05/bakso-oleh-muhammad-rohman-sekitar.html>). [5 agustus 2019].
- Soeparno, 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
-, 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
-, 1998. *Ilmu dan teknologi daging*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. University press. Hal 249-225, 289-312.
-, 2005. *Ilmu dan Teknologi daging*. Cetakan ke 3. Yogyakarta: Gajah Mada Universitas Press.
-, 2009. *Ilmu dan Teknologi daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
-, 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Cetakan ke 1. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Sonbait, L.Y., H. Monim, dan D. Woran. 2008. *Preferensi konsumen terhadap produk olahan daging sapi di Kota Sorong*. Jurnal. Ilmu Peternakan 3(1): 87-93.

- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Surjana, W. 2001. *Pengawetan Bakso Daging Sapi dengan Bahan Aditif Kimia pada Penyimpanan Suhu Kamar*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suprapti, M.L. 2009. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sutomo, B. 2008. *Variasi Mie dan Pasta*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Tanoto, E. 1994. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tanikawa, E. 1963. *Fish Sausage and Ham Industry in Japan*. Food Research 12:369.
-, 1977. *Marine Products in Japan*. Japan: Koseisha-Koseikaku Company.
- Taub, I.A. and R.D. Singh. 1998. *Food Storage Stability*. New York: CRS Press.
- Tjitrosoepomo, S. 1988. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Triatmojo, S. 1992. *Pengaruh Penggantian Daging Sapi dengan daging kerbau, ayam dan kelinci pada komposisi dan kualitas fisik bakso*. Buletin Peternakan. (16): 63-71.
- Usmiati, S. 2009. "Bakso Sehat". *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 32(6).
- Wilson, G.D. 1960. Sausage Products. Di dalam J.B. Evans, B.S. Schweigert, C.F. Niven dan D.M. Dots (Eds). *The Science of Meat and Meat Product*. WH Freeman. San Fransisco.
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widyastuti, E. S. 1999. *Studi Tentang Penggunaan Tapioka, Pati Kentang dan Pati Modifikasi dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi*. Tesis. Program Studi Ilmu Ternak. Program Pascasarjana Universitas Brawijaya. Malang.

- Winarno, F.G. dan D. Fardiaz. 1973. *Dasar Teknologi Pangan*. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pusaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan ke delapan. Jakarta: PT Gramedia Pusaka Utama.
- Wong, D.W.S. 1989. *Mechanism and Theory in Food Chemistry*. Van Nostrand Reinhold/ New York.
- Zakaria, Zainuri, K. S., dan T. Abdullah. 2010. *Palatabilitas Dan Sifat Fisikokimia Bakso Ikan Puleng Menggunakan Bahan Pengisi Tepung Tapioka Dan Sagu*. *Media Gizi Pangan*. Politeknik Kesehatan Makassar. Makasar.
- Zuhra, C.F. 2006. *Cita Rasa (Flavour)*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatra Utara. Medan.