

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2013. Perubahan Warna, Profil Protein Dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Boiler Setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk. Dalam *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3):116–120.
- Akbar, H., S. Agus, dan H. Kristinah. 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.
- Akmal, Y., S. Suryani, dan Y. Yulidar. 2019. Sifat Organoleptik Daging Ayam Broiler Yang Diberikan Pakan Terfermentasi *Neurospora Crassa*. Dalam *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*. 6(2):154.
- Aryanti, N., D. Kharis, dan Y. Abidin. 2015. EKSTRAKSI Glukomanan dari Porang Lokal (*amorphophallus oncophyllus* dan *amorphophallus muerelli blume*). Dalam *Jurnal Metana*. 11(01):21–30.
- Astuti, R. M. 2019. Kualitas bakso daging ayam hasil pemanfaatan putih telur limbah praktek mata kuliah pastry dan bakery sebagai bahan pengental alami ditinjau dari aspek inderawi. *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*. 7(1):53–60.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. SNI 3818:2014 Bakso Daging. *Standar Nasional Indonesia*. Jakarta.
- 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 *Jurnal Animal Agriculture*. 2(1):97–104.
- Darsana, P. W., N. L. A. Yusrini, dan I. K. Suter. 2019. Pengaruh Konsentrasi Konyaku Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Sensori Jelly Drink Air Kelapa Muda. Dalam *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 4(1):9–15.
- Dipahayu, D. dan G. G. Kusumo. 2020. Optimasi Ekstraksi Konjak Glukomanan Dari Umbi Porang (*amorphophallus muelleri blume*) Dengan Variasi Perbandingan Serbuk Umbi Porang: Aquadest (Pelarut) dan Suhu Optimization. Dalam *SNITT Politeknik Negeri Balikpapan*. 466–469.
- Dwiyono, K., T. C. Sunarti, O. Suparno, dan L. Haditjaroko. 2014. Penanganan Pascapanen Umbi Iles-Iles (*Amorphophallus Muelleri Blume*), Studi Kasus di Madiun, Jawa Timur. Dalam *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 3(December):179–188.

- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Jurnal Al Ulum Sains Dan Teknologi*. 1(1):39–45.
- 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.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Dalam *EBook Pangan*. 2009:1–24.
- Melia, S., I. Juliyarsi, dan A. Rosya. 2010. Peningkatan Kualitas Bakso Ayam Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Peternakan*. 7(2):62–69.
- Montolalu, S. ., N. . Lontaan, S. . Sakul, dan A. D. Mirah. 2017. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*ipomoea batatas l*). Dalam *Jurnal Zootec*. 32(5).
- Negara, J. K. dkk. 2016. Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. Dalam *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):286–290.
- Palandeng, feriana c., L. C. mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir Yang Difortifikasi Dengan Pasta dari Wortel. Dalam *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 4(2):19–28.
- 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 Universitas Padjadjaran*. 15(2):2–7.
- Rahmah, L. dan N. A. Choiriyah. 2021. Peningkatan Nilai Gizi Dan Sifat Fisik Bakso Ayam Dengan Substitusi Kulit Buah Naga Dan Jamur Tiram. Dalam *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10(2):125–132.
- Rakhmawati, N., B. S. Amanto, dan D. Praseptiangga. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*phaseolus vulgaris l.*) Dan Tepung Konjac (*amorphophallus oncophillus*). Dalam *Jurnal Teknosains Pangan Vol 3*. 1(1):63–73.

- Rusli, R., I. D. Novieta, dan R. Rasbawati. 2019. Kandungan Protein Dan Kadar Air Bakso Daging Ayam Broiler Pada Penambahan Bahan Pengenyal Yang Berbeda. Dalam *Jurnal Bionature*. 19(2):126–133.
- Srinovitasari, A. 2018. Penambahan Rumput Laut Merah (*euchema cottonii*) Sebagai Pengenyal Alami Bakso Daging Broiler. Dalam *Skripsi Universitas Islam Negeri Alauddin*.
- Sundari, Zuprizal, T. Yuwanta, dan R. Martien. 2013. Pengaruh Nanokapsul Ekstrak Kunyit Dalam Ransum Terhadap Kualitas Sensori Daging Ayam Broiler. Dalam *Jurnal AgriSains*. 4(6):20–31.
- Taran, S. Y., V. J. Ballo, dan M. Sinlae. 2015. The Effect Of Combination Of Banana Weevil Flour And Moringa Leaves Flour As Substitute Of Corn On Colour , Flavour And Tenderness. Dalam *Jurnal Nukleus Peternakan*. 2(1):67–74.
- Thariq, A. S., F. Swastawati, dan T. Surti. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger Neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami). Dalam *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3):104–111.
- Tiven, N. C. dan M. Veerman. 2011. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal Yang Berbeda Effect Of Different Gelling Agent On Chemical Composition , Physical And Organoleptic Properties Of Chicken Meat Ball. Dalam *Jurnal Agrinimal*. 1(2):76–83.
- Wahjuningsih, S. B. dan B. Kunarto. 2011. Pengaruh Blanching Dan Ukuran Partikel (Mesh) Terhadap Kadar Glukomanan, Kalsium Oksalat dan Serat Makan Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus Onchophyllus*). Dalam *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 9(2):117–123.
- Wattimena, M., V. . Bintoro., dan S. Mulyani. 2013. Kualitas Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam Dan Jantung Pisang Dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu. Dalam *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1):36–39.
- Yuliana, N., D. Y. B. Pramono, dan A. Hintono. 2013. Kadar Lemak, Kekenyalan Dan Cita Rasa Nugget Ayam yang Disubstitusi Dengan Hati Ayam Broiler. Dalam *Jurnal Animal Agriculture Journal*. 2(024):7474750.