

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2004. *Penuntun Diet*. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama
- Anonim, 2012. *Mengolah Rebung, menghindari racun*. Tabloid Sinar Tani.Membangun Kemandirian Agribisnis. Edisi 3472
- Antara, N.,dan Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds*. Tropical Project. Udayana University
- Astuti, E.F. 2009. *Pengaruh Jenis Tepungan dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS)*. Skripsi. InstitutPertanian Bogor.
- Choudhury,D.J., J.K.Sahu., G.D.Sharma. 2012. Bamboo Shoot : Microbiology, Biochemical and Technology of Fermentation a Review. *Indian Journal of Traditional Knowledge vol II pp 242 – 249*.
- Dipiro JT, Talbert RL, Yee GC, Matzke GR, Wells BG, Posey LM. 2011. *Pharmacotherapy: A Pathophysiologic Approach*. United States: McGraw-Hill Companies
- Handoko, Agus. 2003. *Budi Daya Bambu Rebung*. Yogyakarta : Kanisius.
- Horne, Pauline J, et al. (2010). *Increasing Pre-School Children's Consumption Of Fruit and Vegetable, a Modeling and Rewards Intervention*. *Appetite* (375-385).
- Juwaeriah. 2012. *Gambaran Pola Konsumsi Sayur dan Buah Terhadap Kejadian Obesitas pada Siswa SMP Islam Athirah 1 Kajaolalido Makassar Tahun 2012*. Skripsi. Makassar: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasannudin.
- Kartini NA. (2015). *Gambaran Aktivitas Fisik dengan Kejadian Obesitas Siswa/Siswi di SMA Negeri 1 Mamuju Tahun 2015*. Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Mamuju.
- Kencana P.K.D, Widia W, N.S. Antara. 2012. *Praktek Baik Budi Daya Bambu Rebung Bambu Tabah(Gigantochloa nigrociliata BUSE - KURZ)*. Team UNUD – UNSAID – TPC Project

- Laiya N, Rita MH, Nikmawatisusanti Y. 2014. *Formulasi Krupuk Ikan Gabus yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Volume II, Nomor 2.
- Lisa M. Maharaja. 2008. *Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi*. Fakultas Pertanian. Medan : Uneversitas Sumatra Utara.
- Lubis, Z. (2010). *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. Bogor: IPB Press. Hal. 6- 9.
- Midayanto, D. dan Yuwono, S. 2014. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional. Jurnal Pangan dan Agroindustri*.2:4, 259-267
- Mitchell, Gemma L, et al. (2012). *Parental Influences on Children's Eating Behaviour and Characteristics of Successful parent-Focussed Intervations*. *Appetite* 60 (85-90).
- Pandey A.K., V. Ojha dan S.K. Choubey. 2012. Development and shelf-life evaluation of value added edible products from bamboo shoots. *American Journal Food Technology* 7(6): 363 – 371
- Pradana, E. 2012. *Evaluasi Mutu Bakso Jantung Pisang dan Ikan Patin sebagai Makanan Kaya Serat*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Purnomo, H. dan Rahardiyana, D. 2008. *Bakso (Traditional Indonesian Meatball) Properties with Postmortem Condition and Frozen Storage*. *International Food Research Journal* 15(2): 101-108(2008)
- Purwant, A., A. Ali dan N. Herawati. 2015. *Kajian Mutu Gizi Bakso Berbasis Daging Sapi Dan Jamur Merang (Volvariella volvaceae)*. Tesis. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Magistra Vol. 14 September 2011 ISSN 1412-4424.
- Puspitasari, Desi. 2008. *Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut (Eucheumacottoni) pada Pembuatan Bakso*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Putra, I N. K. 2009. Efektivitas Berbagai Cara Pemasakan Terhadap Penurunan Kandungan Asam Sianida Berbagai Jenis Rebung Bambu. *Agrotekno* 15(2): 40-42.
- Rachmadi, A.T. 2011. *Pemanfaatan Fermentasi Rebung untuk Bahan Suplemen Pangan dan Tepung Serat*. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan* 3(1):37-41.

- Rahmah, A. D., F. Rezal dan Rasma. 2017. *Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Vol. 2.No.6/ Mei 2017; ISSN 2502-731X.
- Rizkiyani, N.,R. Kamal dan Y. H. Hamid. 2016. *Pengaruh Penambahan Rebung Betung (Dendrocalamus asper) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Tingkat Penerimaan Konsumen Pada Kerupuk*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Vol: 1 No: 1. Juli 2016 Hal: 25-31. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Syiah Kuala Darussalam.
- Santoso, Agus. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Jurnal Magistra No. 75 Th. XXIII Maret 2011.
- Santoso, Agus. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Tesis. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten. Magistra No. 75 Th. XXIII Maret 2011 ISSN 0215-9511.
- Silaban, M., N. Herawati dan Y. Zalfiatri. 2017. *Pengaruh Penambahan Rebung Betung Dalam Pembuatan Nugget Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus)*. Laporan Penelitian. Fakultas Pertanian Universitas Riau.
- Sinaga, C., N. Herawati dan N. Harum. 2015. *Mutu Bakso Ikan Ekor Kuning (Caesio Cuning) Dengan Penambahan Rebung (Dendrocalamus asper)*. Laporan Penelitian. Fakultas Pertanian Universitas Riau.
- Sudarwati. 2007. *Pembuatan Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Kitosan*. Skripsi. Universitas Sumatra utara.
- Sujarwo, W. et.al., 2010 “Indigenous Knowledge on Gigantochloa hasskarliana(Kurz) Backer ex Heyne in Karangasem District, Bali, Indonesia”. Magazine of The American Bamboo Society 1554-8295
- Suparti, Lies. 2003. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Tarwendah, I.P. 2017. Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 5. No. 2. Hal. 66-73. Universitas Brawijaya Malang. Online. <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>. [Diakses pada tanggal 14 Oktober 2018].

- Wahab, abd. Wahid. 2013. *Karakteristik Fisik Bakso Daging Sapi Bali Lokal yang Difortifikasi dengan Ekstrak Sayuran Sebagai Pangan Fungsional*. Prosiding Seminar Nasional Matematika, Sains, dan Teknologi. Volume 4, Tahun 2013, E.1-E.8. Fakultas MIPA Universitas Hasanuddin.
- Wattimena, M., V. P. Bintoro dan S. Mulyani. 2013. *Kualitas Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu*. Research Note. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 2 (1) : 36-39.
- Wibowo, Singgih. 2009. *Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Jakarta: Swadaya.
- Winarno, F. G. 1995. *Enzim Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarti S, 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.