

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. 2013. Perubahan warna, profil protein, dan mutu organoleptik daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk. *Jurnal aplikasi teknologi Pangan*, 2(3), 116-120
- Andriyani, O.P. 2017. Kajian Konsentrasi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Bakso Jamur Tiram. *Tugas Akhir. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan*.
- Aryani, I., Malle, S. & Reta, R. 2022. Inovasi pembuatan fruit leather buah jeruk pamelo (*Citrus maxima*) dengan penambahan kulit buah naga. *Agrokompleks*, 22(1), 24-33.
- Asbur, Y., & Khairunnisyah, K. 2021. Tempe sebagai sumber antioksidan: Sebuah Telaah Pustaka. *Agriland: Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(3), 183-192.
- Astawan, M., Mursyid, M., Muchtadi, D., Wresdiyati, T., Bintari, S. H., & Suwarno, M. 2014. Evaluasi Nilai Gizi Protein Tepung Tempe yang Terbuat dari Varietas Kedelai Impor dan Lokal Evaluation on Protein Nutritional Value of Tempe Flour Made from Imported and Local Soybean Varieties. *Jurnal Pangan*, 23(1), 33-42.
- Astika, M., Fitriana Mustikaningrum, S. G., & Purwani, E. 2015. Formulasi Pembuatan Kerupuk Karak Dengan Penambahan *Sodium Tripolyphosphate (STPP)*. *Naskah Publikasi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Bakso Daging. SNI 01-3818-2014. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. B., & Bilang, M. 2013. Daya terima dan kandungan zat gizi formula tepung tempe dengan penambahan semi refined carrageenan dan bubuk kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 5-8.
- Emu, C.C.R., Sabtu, B. & Armadianto, H. 2020. Karakteristik Sosis Daging Sapi yang Ditambahkan Sorgum Merah (*Sorghum bicolor* L. Moench) mensubstitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 2(3), 991-998.
- Fathimah, F.N. 2021. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Bakso Ayam dengan Penambahan Tempe dan Wortel (*Daucus carota*). *Skripsi. Fakultas Pertanian-Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang*.
- Fauziah, S.N. 2021. Pemanfaatan Tomat (*Lypersion esculentum*) dalam Pembuatan Penyedap Rasa Alami Ceker Ayam. *Proyek Akhir. Jurusan Agroindustri. Politeknik Negeri Subang*.

- Ferdiana, F.G., (2016). Kualitas Biskuit dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa Paradisiaca Forma Typica*) dan Tepung Tempe. *Skripsi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.*
- Firahmi, N., Dharmawati, S., & Aldrin, M. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuak dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Al Ulum: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 1(1), 39-44.
- Hasrati, E., & Rusnawati, R. 2020. Kajian penggunaan daging ikan mas (*Cyprinus carpio linn*) terhadap tekstur dan cita rasa bakso daging sapi. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 7(1), 24-40.
- Imasawabiqi, N.A. 2021. Effervescent Ekstrak Tempe sebagai Antidiabetik Pada Tikus Model Diabetik. *Karya Tugas Akhir. Fakultas Kedokteran. Universitas Muhammadiyah Malang.*
- Kemenkes RI. 2019. Tabel komposisi Pangan Indonesia (TKPI) Daging Ayam. *Kementerian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Jakarta.*
- Kemenkes RI. 2019. Tabel komposisi Pangan Indonesia (TKPI) Tempe. *Kementerian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Jakarta.*
- Kholifah, A., Arifah, Z. Z., Widyaningrum, I., Muflihati, I., & Suhendriani, S. 2022. Diversifikasi Pengolahan Kulit Nanas Menjadi Abon. *Jurnal Mediagro*, 18(1), 52-63.
- Kurniawati, F. & Komalyna, I.N.T. 2021. Pastel Tutup Daging Ayam dan Daun Kelor sebagai Pemberian Makanan Tambahan Balita Stunting di Puskesmas Dinoyo Kota Malang: Kajian Nilai Gizi, Mutu Protein dan Daya Terima. *Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health*, 2(1), 8-16.
- Kusumastuti, K. & Ayustaningwarno, F. 2013. Pengaruh penambahan bekatul beras merah terhadap kandungan gizi, aktivitas antioksidan dan kesukaan sosis tempe. *Journal of Nutrition College*, 2(1), 27-34.
- Manafe, M.E. 2022. Substitusi krokot (*Portulaca oleracea L.*) dalam ransum terhadap kandungan kolesterol daging, darah dan trigliserida pada ayam broiler. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(1), 9-14.
- Manjilala, E. & Agustian, I. 2019. Daya terima bolu cukke substitusi tepung kulit pisang dan tepung tempe pada balita gizi kurang. *Media Gizi Pangan*, 26(1), 71-77.
- Manurung, A.F. 2021. Optimasi Perbandingan Tepung Tapioka dan Daging Ayam serta Penambahan Tinta Cumi-Cumi untuk Menghasilkan Bakso Hitam Bernutrisi Tinggi. *Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Medan.*

- Mukhoyaroh, H. 2015. Pengaruh jenis kedelai, waktu dan suhu pemeraman terhadap kandungan protein tempe kedelai. *Florea: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 2(2), 47-51.
- Murni, M. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Kualitas dan Citarasa Naget Ayam (The Effect Of Addition Tempeh Flour To The Quality And The Taste Chicken Nugget). *BLI*, 3(2), 117-123.
- Mustika, A., Ali, A. & Ayu, D.F. 2018. Evaluasi mutu sosis analog jantung pisang dan tempe. *Jurnal Sagu*, 17(1), 1-9.
- Natsir, N.A. 2018. Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 7(1), 49-55.
- Ningsi, S., Rompis, J.E., Sondakh, E.H.B. & Lontaan, N. 2017. Pengaruh penggunaan tahu sebagai extender terhadap sifat organoleptik sosis ayam. *Zootec*, 37(2), 341-349.
- Nurrahman, N. 2017. Pengaruh Konsumsi Tempe Kedelai Hitam Terhadap Profil Asam Amino Plasma Darah Tikus. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 1(1), 40-45.
- Para, R.E., Tiven, N.C. & Liur, I.J. 2022. Organoleptic Quality Of Chiken Meatballs Substituted With Tuna Meat (Thunnus Sp). *Kalwedo Sains*, 3(2), 75-83.
- Pramesti, S.A. 2022. Penggunaan Tepung Kentang pada Pembuatan Bakso Ayam Afkir sebagai Bahan Pengikat. *Tugas Akhir. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang*.
- Pramuditya, G. & Yuwono, S.S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam sni dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso [in press oktober 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 200-209.
- Purukan, O.P., Mamujaja, C.F., Mandey, L.C. & Mamahit, L.P. 2013. Pengaruh penambahan bubur wortel (*Daucus carota*) dan tepung tapioka terhadap sifat fisikokimia dan sensoris bakso ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). In *Cocos*. 2(4), 2-10.
- Radiati, A. & Sumarto, S. 2015. Analisis sifat fisik, sifat organoleptik, dan kandungan gizi pada produk tempe dari kacang non-kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1), 16-22.
- Rahmah, L. & Choiriyah, N.A. 2021. Peningkatan Nilai Gizi dan Sifat Fisik Bakso Ayam dengan Substitusi Kulit Buah Naga dan Jamur Tiram. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 125-132.
- Ratulangi, Y.A., Siswosubroto, S.E., Ratulangi, F. & Rompis, J.E. 2017. Sifat Organoleptik Naget Ayam yang Menggunakan Tepung Kedelai sebagai Penggantian Sebagian Daging. *ZOOTEC*, 38(1), 131-141.

- Rauf, N.H, R.S. Sulistijowati, R.M. Harmain. 2015. Mutu organoleptik sosis lele yang disubstitusi dengan rumput laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 3(3), 125- 129.
- Rozi, F.A.F. 2022. Identifikasi Boraks pada Bakso yang Dijual di Kelurahan Mergosono, Kota Malang. *Tugas Akhir. Fakultas Kesehatan. Akademi Analisis Farmasi dan Makanan Putra Indonesia Malang.*
- Sari, C.R. 2017. Kualitas Sosis dengan Variasi Tepung Tempe Koro Benguk (*Mucuna pruriens L.*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Skripsi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.*
- Sholaikah, M.I. 2015. Profil Protein Jaringan Otot Daging Ayam Potong Pra-penyembelihan Electrical Stunning dan Non Electrical Stunning. *Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah.*
- Sine, Y. & Soetarto, E.S. 2016. Kandungan Asam Amino pada Tempe Gude (*Cajanus cajan (L.) Millps.*). In *Prosiding Symbion (Symposium on Biology Education)*, 429-434.
- Sine, Y. & Soetarto, E.S. 2018. Perubahan Kadar Vitamin Dan Mineral Pada Fermentasi Tempe Gude (*Cajanus cajan L.*). *Jurnal Saintek Lahan Kering*, 1(1), 1-3.
- Suriani. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Terhadap Nilai Warna ($L^* a^* b^*$) Dan Sifat Organoleptik Bakso Ayam= Effect Substitution of Tapioca Flour with Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas L.*) on color ($L^* a^* b^*$) and organoleptic properties of Chicken meatballs. *Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin Makassar.*
- Thalib, M. 2019. Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan Dalam Pengolahan Sayur-Sayuran Menjadi Produk Saus Tomat (Effect of Addition of Food Additives in Processing Vegetables into Tomato Sauce Products). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 78-85.
- Utari, L. 2020. Daya Terima Bakso Goreng Tepung Biji Durian (*Durio Ziberthinus Murr*) sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah di SDN 014656 Aek Korsik. *Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Medan.*
- Wicaksono, L.A. & Winarti, S. 2021. Karakteristik Penyedap Rasa Alami dari Biji Bunga Matahari dan Kupang Putih dengan Hidrolisis Enzimatis. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 64-73.
- Widawati, L., Firnando, N., Sari, M. & Darius, D. 2020. Karakteristik Mutu Bakso Belut (*Monopterus albus*) dengan Variasi Substitusi Tempe. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 7(1), 57-78.

- Wulandari, C. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) Terhadap Nilai Organoleptik Bakso Ayam. *Journal of Animal Center (JAC)*, 2(2), 59-66.
- Yasir, M., Mailoa, M. & Picauly, P. 2019. Karakteristik Organoleptik Teh Daun Binahong dengan Penambahan Kayu Manis. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 53-57.
- Yuliana, A. & Rindjani, L. 2015. Pengaruh Penambahan Variasi Berat Jamur Tempe (*Rhizopusoligosporus*) Terhadap Kualitas Tempe Biji Nangka (*ArtocarpusheterophyllusLam.*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan dan Farmasi*, 13(1), 9-13.
- Yuliarti, Y. 2021. Pengaruh Penambahan Isolate Soy Protein Dan Sodium Tripoliphospat Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Sosis Ayam. *Naskah Publikasi. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana.*