

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, H; A. Supriyanto; K. Haryani. 2013. Karakteristik Tepung Konjak Dari Tanaman Iles-Iles (*Amorphophallus Oncophyllus*) Di Daerah Gunung Kreo Semarang Jawa Tengah. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*. 2(4):41–47.
- Alifianita, N. Dan A. Sofyan. 2022. Kadar Air, Kadar Protein, dan Kadar Serat Pangan Pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 12(2):37–45.
- Antarani I, J.T. Laihad, Z. Poli, P. R. R. I. M. 2020. Penampilan Karkas Ayam Pedaging dengan Pemberian Kulit Kopi (*Coffea Sp*) Pengolahan Sederhana Substitusi Sebagian Jagung dengan Level yang Berbeda. *Jurnal Zootec* 40(1):172–181.
- AOAC. 2012. *Official Methods of Analysis of AOAC International*, 19th ed, USA; Analytical Chemistry.
- Aprita, I. R., C. Anwar, dan R. Salima. 2020. Diversifikasi Pembuatan Bakso Daging Ayam dengan Penambahan Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 9(1):7–15.
- Ariana, R. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) dengan Terigu Serta Konsentrasi Sodium Tripholyphosphate Terhadap Karakteristik Mie Basah. *Skripsi*. Universitas Pasundan. 1–23.
- Arief, H., Y. Pramono, dan V. Bintoro. 2012. The Influence of Different Concentration From Edible Activity in Beef Meatball at Shelf Life Period. *Animal Agriculture Journal*. 1(2):100–108.
- Aryanti, N., D. Kharis, dan Y. Abidin. 2015. Ekstraksi Glukomanan Dari Porang Lokal (*Amorphophallus Oncophyllus* Dan *Amorphophallus Muerelli Blume*). *Metana*. 11(01):21–30.
- Asmarantaka, R. W., A. S. Jamil, dan R. P. Destiarni. 2018. Analisis Permintaan Impor Daging Di Indonesia: Pendekatan Error Correction Almost Ideal Demand System. *Jurnal Pangan*. 27(1):23–32.
- Aulawi, T. dan R. Ninsix. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6(2):44–52.

- Basuki, E. ., Latifah, Dan I. . Wulandari. 2012. Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Kuning Telur pada Pembuatan Bakso Daging Sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(1):38–44.
- Daud, A., S. Suriati, dan N. Nuzulyanti. 2020. Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Jurnal Lutjanus*. 24(2):11–16.
- Herminingsih, A., 2010. *Manfaat Serat Dalam Menu Makanan*. Jakarta; Universitas Mercu Buana.
- Ilham, M., D. Fitra, dan P. Suryani. 2017. Preferensi Konsumen dalam Memilih Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kecamatan Kampar, Kabupaten Kampar , Provinsi Riau. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 491–499.
- Jiang, Y., Y. Zhao, D. Wang, dan Y. Deng. 2018. Influence of The Addition of Potato, Okara, and Konjac Flours On Antioxidant Activity, Digestibility, and Quality of Dumpling Wrappers. *Journal Of Food Quality*. 2018
- Kurniawan, A. B., A. N. Al-Baarri, dan Kusrahayu. 2012. Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air, dan Rendemen Bakso Ayam dengan Penambahan Karaginan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2):23–27.
- Kusuma, M. A. dan N. A. Putri. 2020. Review: Asam Lemak *Virgin Coconut Oil* (VCO) dan Manfaatnya Untuk Kesehatan. *Jurnal Agrinika : Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis*. 4(1):93.
- Legowo M A., dan Nurwantoro., 2004. Analisis Pangan. Diktat Kuliah Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Legowo M A, S Nurwantoro. 2005. Analisa bahan makanan dan pertanian. *Liberty Yogyakarta*. 172.
- Lucia, M., P. T Ina, dan N. M. Yusa. 2021. Pengaruh Penambahan Puree Kecipir (*Pshophocarpus Tetragonolobus L.*) terhadap Karakteristik Bakso Ayam. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. 10(3):389.
- Lufiana, B., S Mokoolang. I Korompot., Fahrullah, M. Amin. 2023. Penggunaan Tepung Porang Sebagai Substitusi Tepung Tapioka terhadap Karakteristik Fisik dan Hedonik Bakso Ayam. *Jurnal Peternakan Lokal*. 5(1):8–15.

- Miwada, I. N. S., S. A. Lindawati, M. Hartawan, I. N. S. Utama, W. Wijana, dan I. N. T. Ariana. 2010. Evaluasi Kualitas Berbagai Daging Unggas Air Pasca Restrukturisasi Menjadi Produk Nugget. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 13(3):107–111.
- Nafly C. Tiven, M. V. 2011. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal Yang Berbeda terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Ayam. *Jurnal Agrinimal*. 1(2):76–83.
- Pradita N, Yannie Asrie Widanti, Y. W. W. 2021. Formulasi Egg Roll Ubi Jalar Ungu-Kuning Dan Putih (*Ipomoea Batatas L*) dengan Substitusi Kacang Kedelai (*Glycine Max Merill*). *JITIPARI*. 6(2):14–24.
- Pratiwi, A. D., L. Widajanti, dan S. A. Nugraheni. 2020. Penerapan Sistem Jaminan Halal dan Kandungan Gizi Bakso Sapi Produksi Usaha Mikro Di Pasar Rasamala Banyumanik Kota Semarang Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 8(1):52–160.
- Qalsum, U., A. Wahid, dan M. Diah. 2015. Analisis Kadar Karbohidrat , Lemak dan Protein dari Tepung Biji Mangga (*Mangifera Indica L*) Jenis Gadung. *J. Akad. Kim*. 4(4): 4(4):168–174.
- Rahayu, D. P. 2021. Analisis Kadar Air Dan Abu, Serta Komponen Kimia Pada Sampel Batang Pisang Dengan Variasi Waktu Hidrolisis. *Skripsi*. 78.
- Rahayu, L. O. dan A. Fidyasari. 2022. Organoleptic and Dietary Fiber Quality of Black Pigeon Pea Flour as Bioencapsulation Material. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 3(4):5911–5918.
- Rialita, T., D. M. Sumanti, dan T. Yuliani. 2021. Peningkatan Mutu dan Masa Simpan Baso Di Ukm Baso Cipluk, Kelurahan Setiamanah, Kecamatan Cimahi Tengah, Kota Cimahi. *Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*. 10(1):67–70.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Aslib Proceedings*. 22(11):538–549.
- Sari, E. M., C. Vida, D. A. Diva, dan D. A. Putri. 2022. Pembuatan *Rice Paper* Beras Merah dengan Substitusi Tepung Porang. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 11(2):432–440.
- Setyono, N, R, W. Abdul, 2017. Pra - Desain Pabrik Konnyaku Dari Tepung Glukomanan Umbi Porang. *Jurnal Teknik ITS*. 10(2).
- SNI. 1992 *Tentang Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta; Badan Standarisasi Nasional.

- SNI. 2011. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta; Badan Standarisasi Nasional
- SNI. 2014. *Bakso daging*. Jakarta; Badan Standarisasi Nasional.
- Solichatun, S., E. Anggarwulan, dan W. Mudyantini. 2005. The Effect of Water Availability on Growth and Saponin Content of *Talinum Paniculatum* Gaertn. *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*. 3(2):47–51.
- Sundari, D., A. Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. 25(4):235–242.
- Supriati, Y. 2016. Keanekaragaman Iles-Iles (*Amorphophallus Spp.*) dan Potensinya Untuk Industri Pangan Fungsional, Kosmetik, dan Bioetanol. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*. 35(2):69.
- Suryani, A., J. Santoso, dan M. S. Rusli. 2015. Karakteristik dan struktur mikro gel campuran semirefined carrageenan dan glukomanan. *Jurnal Kimia Dan Kemasan*. 37(1):19.
- Suseno S H, Pipih S, D. S. W. 2004. Pengaruh Penambahan Daging Lumat Ikan Nilem (*Osteochilus Hasselti*) Pada Pembuatan Samping Sebagai Makanan Camilan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 7(1):44–55.
- Ulyani, A., N. W. Wisaniyasa, dan I. G. A. Ekawati. 2021. Pengaruh Perbandingan Daging Ayam Dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) terhadap Karakteristik Bakso. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 10(4):711–721.
- Utami, C. P, Sukma A., Fitriyaningrum, I. K. H. 2012. Pemanfaatan Iles-Iles (*Amorphophallus Oncophyllus*) Sebagai Bahan Pengenyal Pada Pembuatan Tahu. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 1(1):79–85.
- Widhyasari, L. M., N. L. N. D. D. Putri, Dan P. A. Parwati. 2017. Determination Carbohydrate Level Of White Rice In The Rice Cooker Heating Process With Time Variation. *Bali Medika Jurnal*. 4(2):115–125.
- Widjanarko, S. B., A. Sutrisno, dan A. Faridah. 2011. Efek Hidrogen Peroksida terhadap Sifat Fisiko-Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) dengan Metode Maserasi dan Ultrasonik. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 12(3):143–152.