

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, A. 2007. *Membuat Pakan Ternak Secara Mandiri*. Yogyakarta: PT. Cipta Ajia Parama.
- Akbar, H., A. Supriyanto, dan K. Haryani. 2013. Karakterisasi Tepung Konjak dari Tanaman Iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*) di Daerah Gunung Kreo Semarang Jawa Tengah. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(4):41–47.
- Anggrahini, S. 2015. *Keamanan Pangan*. (Lucia Indarwati). Edisi 1. Yogyakarta. PT. Kanisius.
- Aphrodita, H. 2015. *Analisa Perbaikan Desain Gyroplane Di PT. Bayu Aircraft Indonesia dengan Pendekatan Design for Assembly (DFA)*. Skripsi. Fakultas Teknik Industri Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya.
- 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.
- Asyhari, M. H., N. S. Palupi, dan D. N. Faridah. 2018. Karakteristik Kimia Konjugat Isolat Protein Kedelai-laktosa yang Berpotensi dalam Penurunan Alergenisitas. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 29(1):39–48.
- Ayu, A. D. 2018. Kombinasi Tepung Tapioka dengan Pati Sagu Terhadap Mutu Bakso Jantung Pisang dan Ikan Patin. *Jurnal Online Mahasiswa*. 1(1):1–10.
- Bakara, V. F. S., M. Tafsin, dan Hasnudi. 2014. Analisis Bakteri Salmonella Sp pada Daging Ayam Potong yang Dipasarkan pada Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Medan. *Jurnal Peternakan Integratif*. 3(1):71–83.
- Bonita, I. A. dan deny Y. Fitranti. 2017. Konsumsi Fast Food dan Aktivitas Fisik Sebagai Faktor Risiko Kejadian Overweight pada Remaja Stunting SMP. *Journal of Nutrition College*. 6(1):52–60.
- Darusman Indra. 2015. *Sistem Informasi Pemenuhan Nutrisi pada Masa Kehamilan Menggunakan Metode Harris Benedict (Studi Kasus: Posyandu Kepulauan Kangean)*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Nusantara PGRI Kediri. Kediri.
- Hairunnisa, O., E. Sulistyowati, dan D. Suherman. 2016. Pemberian Kecambah Kacang Hijau (*Tauge*) Terhadap Kualitas Fisik dan Uji Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 11(1):39–47.
- Hamid, S., S. Muzzafar, I. A. Wani, dan F. Ahmad. 2015. Physicochemical and Functional Properties of Two Cowpea Cultivars Grown in Temperate Indian Climate. *Cogent Food & Agriculture*. 1(1):(1-16).

- Handayani, N. S., S. Kusumadewi, dan E. Fitriyanto. 2020. Rekomendasi Makanan untuk Ibu Hamil Menggunakan Algoritma Genetika. *Jurnal Informatika*. 8(1):45–53.
- Hartini, B. 2019. *Hubungan Asupan Energi, Protein dan Zink Terhadap Kejadian Stunting pada Siswa SDN 11 Kampung Jua Kecamatan Lubuk Begalung Tahun 2019*. Skripsi. Program Studi Diploma III Gizi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang. Padang.
- Haryani, K. 2008. Proses Pengolahan Iles-iles (*Amorphophallus Sp*) Sebagai Gelling Agent pengganti Boraks. Dalam *Majalah Ilmiah*. 4(2):38–41.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 37(1):17–25.
- Irianik, R. R. 2022. *Pengaruh Pemberian Biskuit Substitusi Tepung Porang Terhadap Kadar Glukosa Darah Post Prandial Tikus Putih (Rattus Norvegicus) Diabetes Mellitus*. Skripsi. Program Studi Gizi Klinik Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Keithley, J. K., B. Swanson, S. L. Mikolaitis, M. Demeo, J. M. Zeller, L. Fogg, Dan J. Adamji. 2013. Safety and Efficacy of Glucomannan for Weight Loss in Overweight and Moderately Obese Adults. *Journal of Obesity*. 10(1155):1–7.
- Kerimoğlu, B. Ö. dan M. Serdaroglu. 2018. *Characteristics of Oven-Dried Jerusalem Artichoke Powder and its Applications in Phosphate-free Emulsified Chicken Meatballs*. Laporan Hasil Penelitian. Engineering Faculty Ege University. Izmir.
- Koswara, S. 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Cetakan Ke 21. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Kurniawan, A, A. 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.
- Kusnadi, D, V. Bintoro, dan A. Al-Baarri. 2012. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(2):28–31.
- Kusumastuty, I., L. B. Harti, dan S. A. Misrina. 2016. Perbedaan Kandungan Serat Pangan pada Makanan Siap Saji Khas Indonesia yang Dianalisis dengan Menggunakan Nutrisurvey dan Enzimatik Gravimetri. *Majalah Kesehatan*. 3(4):196–203.
- Lee, Y., B. Ko, M. Davaatseren, dan G. Hong. 2016. Effects of Soy Protein

- Hydrolysates Prepared by Varying Subcritical Media on The Physicochemical Properties of Pork Patties. *Korean Journal Food Science*. 36(1):8–13.
- Li, E., J. Zhao, L. Liu, dan S. Zhang. 2018. Digestible Energy and Metabolizable Energy Contents of *Konjac* Flour Residues and Ramie in Growing Pigs. *Animal Nutrition*. 4(2):228–233.
- Liur, I. J. 2020. Kualitas Kimia dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional Kota Ambon. *Journal of Biology and Applied Biology*. 3(2):59–66.
- Lufiana, B., S. Mokoolang, I. Korompot, F. Fahrullah, dan M. Amin. 2023. Penggunaan Tepung Porang Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Fisik dan Hedonik Bakso Ayam. *Jurnal Peternakan*. 5(1):8–15.
- Montoya, L., N. Quintero, S. Ortiz, J. Lopera, P. Millán, dan A. Rodríguez-Stouvenel. 2022. Inulin As A Fat-Reduction Ingredient in Pork and Chicken Meatballs: its Effects on Physicochemical Characteristics and Consumer Perceptions. *Journal Foods*. 11(8):1–19.
- Muin, R., D. Anggraini, dan F. Malau. 2017. Karakteristik Fisik dan Antimikroba Edible Film dari Tepung Tapioka dengan Penambahan Gliserol dan Kunyit Putih. *Jurnal Teknik Kimia*. 23(3):191–198.
- Murdiati, A. dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua*. Edisi 2. Jakarta. Kencana.
- Mustafa, I., A. Andriani, Elfariyanti, dan Fadhillah Azahra. 2023. Analisa Natrium Siklamat dan Natrium Benzoat pada Limun Cap 36. *Jurnal Sains dan Kesehatan Darussalam*. 3(2):24–30.
- Muti, R., D. Mangunwidjaja, dan T. C. Sunarti. 2011. *Pemurnian Glukomanan Secara Enzimatis dari Tepung Iles-iles*. Laporan Hasil Penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nissa, C. Dan I. J. Madjid. 2016. Potensi Glukomanan pada Tepung Porang Sebagai Agen Anti-Obesitas pada Tikus dengan Induksi Diet Tinggi Lemak. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 13(1):1–6.
- Noviyantini, D., P. D. Swamilaksita, dan P. Ronitawati. 2020. Analisis Bahan Tambahan Pangan, Hubungan Karakteristik Sosial Ekonomi, Pengetahuan dan Daya Terima Terhadap Keputusan Pembelian Saus Sambal Kemasan. *Jurnal Gizi dan Kuliner*. 1(1):12–23.
- Pakaya, N. K., R. Sulistijowati, dan F. A. Dali. 2015. Analisis Mutu Garam Tradisional di Desa Siduwonge Kecamatan Randangan Kabupaten

- Pohuwato Provinsi Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 3(1):1–6.
- PERMENKES. 2012. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Primadini, V., B. Vatria, dan K. Novalina. 2021. Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku dan Penambahan. *Manfish Journal*. 2(1):8–15.
- Qamariyah, B. dan T. S. Nindya. 2018. Hubungan Antara Asupan Energi, Zat Gizi Makro dan Total Energy Expenditure dengan Status Gizi Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Nutrisi*. 2(1):59–65.
- Rachmayani, S. A., M. Kuswari, dan V. Melani. 2018. Hubungan Asupan Zat Gizi dan Status Gizi Remaja Putri di SMK Ciawi Bogor. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 5(2):125–130.
- Rahmah, L. dan N. A. Choiriyah. 2021. Peningkatan Nilai Gizi dan Sifat Fisik Bakso Ayam dengan Substitusi Kulit Buah Naga dan Jamur Tiram. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10(2):125–132.
- Rahmat, A. dan E. Kusnadi. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Kunyit (*Curcuma Domestica Val*) dalam Ransum yang Diberi Minyak Jelantah Terhadap Performan Ayam Broiler. *Ilmu Ternak*. 8(1):25–30.
- Ramadhani, W. M., I. Rukmi, dan S. N. Jannah. 2020. Kualitas Mikrobiologi Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Banyumanik Semarang. *Jurnal Biologi Tropika*. 3(1):8–16.
- Rani, F., Riyanti, dan N. Khaira. 2016. Performa Ayam Pedaging pada Sistem Brooding Konvensional dan Thermos. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 4(3):222–229.
- Retnaningsih dan L. Hartayani. 2005. *Aplikasi Tepung Iles-iles (Amorphopallus Konjac) Sebagai Penganti Bahan Kimia pada Mie Basah: Ditinjau Dari Sifat Fisikokimiawi dan Sensoris*. Laporan Hasil Penelitian. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Robert, D., P. Smoothies, P. Ambon, M. I. X. Alpukat, S. Jajanan, dan S. M. P. Najoan. 2023. Pemberian Smoothies Pisang Ambon Mix Alpukat Sebagai Jajanan Sehat untuk Memenuhi Asupan Serat Remaja Berat Badan Lebih (*Overweight*) di Jurusan Gizi. Dalam Prosiding *Seminar Nasional*. Halaman 28-36. Manado. Jurusan Kesehatan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan.
- Sahputra, R. 2023. Analisis Kandungan Natrium (Na) pada Tanaman Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*). *Jurnal Pembelajaran IPA dan Aplikasinya*. 3(1):1–8.

- Saputra, A. N., Ngatirah, Dan S. Hastuti. 2023. Pembuatan Pati dari Iles-iles (*Amorphophallus Muelleri*) dengan Variasi Perbandingan Air, Umbi dan Waktu Pengendapan. *Jurnal Mahasiswa Instiper (AGROFORETECH)*. 1(3):1920–1928.
- Saputri, R., R. Q. A'yun, E. Huriyati, L. A. Lestari, S. Rahayoe, Y. Yusmiati, O. H. Sulisty, dan E. Harmayani. 2021. Pengaruh Pemberian Jelly Mengandung Glukomanan Porang (*Amorphophalus Oncophyllus*) dan Inulin Sebagai Makanan Selingan Terhadap Berat Badan, Lemak Tubuh, Kadar Kolesterol Total, dan Trigliserida pada Orang Dewasa Obesitas. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 17(4):166–183.
- Saputro, P. S. dan T. Estiasih. 2015. Pengaruh Polisakarida Larut Air (PLA) dan Serat Pangan Umbi-umbian Terhadap Glukosa Darah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2):756–762.
- Sari, E. M., M. Juffrie, N. Nurani, dan M. N. Sitaresmi. 2016. Asupan Protein, Kalsium dan Fosfor pada Anak *Stunting* dan Tidak *Stunting* Usia 24-59 Bulan. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 12(4):152–159.
- Sari, H. A. dan S. B. Widjanarko. 2015. Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tepung Tapioka: Tepung Porang dan Penambahan NaCl). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3):784–792.
- SNI. 2014. *Bakso Daging*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI. 2014. *Sodium Tripolyphosphate (STPP) Mutu Pangan*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Sofyan, I., Y. Ikrawan, Dan L. Yani. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Sodium Tripolyphosphate ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) Terhadap Karakteristik Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Pasunda Food Technology Journal*. 5(1):25–36.
- Subagja, H., D. Aprilia, A. H. Prayitno, A. F. Prasetyo, dan W. Wahidah. 2022. Uji Kualitas Fisik dan Mikroskopis (pH, Kadar Air dan Jumlah Total Mikroba) Daging Broiler di Kabupaten Jember. *Jurnal Triton*. 13(1):67–74.
- Suhartatik, N. dan Y. W. Wulandari. 2018. Studi Pembuatan Karak Tanpa Boraks di Desa Mojopuro Kabupaten Wonogiri. Laporan Hasil Penelitian. Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Sujarwo, R. V. N. Latif, dan A. Priharwanti. 2020. Kajian Kandungan Bahan Tambahan Pangan Berbahaya 2018-2019 Se-Kota Pekalongan dan Implementasi Perda Kota Pekalongan Nomor 07 Tahun 2013. *Jurnal Litbang*. 19:14–26.

- Sumada, K. dan R. Dewati. 2016. Garam Industri Berbahan Baku Garam Krosok dengan Metode Pencucian dan Evaporasi. *Jurnal Teknik Kimiaupn Veteran Jatim*. 11(1):30–36.
- Supriati, Y. 2016. Keanekaragaman Iles-iles (*Amorphophallus Spp*) dan Potensinya untuk Industri Pangan Fungsional, Kosmetik, dan Bioetanol. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 35(2):69–80.
- Tahir, M., N. Nardin, dan J. N. S. 2019. Identifikasi Pengawet dan Pewarna Berbahaya pada Bumbu Giling yang Diperjualbelikan di Pasar Daya Makassar. *Jurnal Media Laboran*. 9(1):21–28.
- Tanjung, K., D. Purwadi, dan E. Harmayani. 2022. Perencanaan Bisnis Industri Tepung Glukomanan Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*). *Agroindustrial Technology Journal*. 6(2):78–91.
- Tiven, N. C. dan T. M. Simanjorang. 2020. Kualitas Bakso Daging Kambing yang Diberi Bahan Pengenyal Alami, Sintetis dan Terlarang. Dalam Prosiding *Seminar Nasional Teknologi dan Agribisnis Peternakan VII-Webinar: Prospek Peternakan di Era Normal Baru Pasca Pandemi COVID-19*. Halaman 41-49. Banyumas. Fakultas Peternakan Universitas Jendral Soedirman.
- Urofi'ah, S. A. 2019. *Konsumsi Sayur-buah dan Aktivitas Fisik Sebagai Faktor Risiko Obesitas pada Remaja di Wilayah Kota Madya Yogyakarta*. Skripsi. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta. Yogyakarta.
- Widjanarko, S. B. dan J. Megawati. 2015. Analisis Metode Kolorimetri dan Gravimetri Pengukuran Kadar Glukomanan pada Konjak (*Amorphophallus Konjac*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4):1584–1588.
- World Health Organization. 2012. *Guideline: Sodium Intake for Adults and Children*. Geneva: World Health Organization.
- Zuhriyah, A. dan V. Indrawati. 2016. Konsumsi Energi, Protein, Aktivitas Fisik, Pengetahuan Gizi dengan Status Gizi Siswa SDN Dukuhsari Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Gizi*. 01(01):45–52.