

DAFTAR PUSTAKA

- Andik, K. 2011. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus Sp*) Terhadap Kualitas Kimia Dan Organoleptik Bakso Ayam. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Anggie, P. E. F. 2009. Sifat Fisik Dan Oganoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem Yang Berbeda Dengan Penambahan Karagenan. Skripsi. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Atik, Z. F. 2013. Ekperimen Pembuatan Abon Keong Sawah Dengan Substitusi Kluwih Dan Penggunaan Gula Yang Berbeda. Jurnal. Jurusan Teknis Jasa Produksi. Universitas Negeri Semarang.
- Desi, P. 2008. Kajian Substitusi Tapioka Dengan Rumpuk Laut (*Eucheuma Cottoni*) Pada Pembuatan Bakso. Skripsi. Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Djoko, P., Sugeng Heri, S dan Bayu, P. S. 2013. Karakteristik Fisika Kima Bakso Dari Daging Lumat Ikan Layaran. Jurnal. Departemen Teknologi Hasil Perairan, Institut Pertanian Bogor. 16:1
- Endah, H dan Rini, R. 2011. Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas (*Cyprinus Carpio Linn*) Terhadap Tekstur Dan Citarasa Bakso Daging Sapi. Jurnal. Stip Farming Semarang. 29:1
- Faidatun, N. A. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kadar Protein, Kadar Air, Kadar Betakaroten Dan Daya Terima Pada Abkso Lele. Skripsi. Jember: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember.
- Farida Nur, F. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan Beku Jamur Tiram Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Dalam Pembuatan Bakso Ayam Jamur Tiram. Tugas Akhir. Jember: Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.
- Ita, G. 2013. Pengujian Organoleptik. Modul Penanganan Mutu Fisis. Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Komariah, N. Ulupi dan E.N Hendrarti. 2005. Sifat Fisik Daging Sapi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Campuran Bahan Dasar. Jurnal. Bogor: Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. 30
- Muladho. 2015. Statistika Peternakan Dan Kesehatan Hewan. Direktorat Jenderal Peternakan Dan Kesehatan Kementerian Pertanian Ri. Jakarta

- Murdopo. 2014. Kadar Serat Pangan Dan Sifat Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Biji Kluwih (*Artocarpus Communis*) Dan Angkak Sebagai Pewarna Alami. Jurnal Publikasi. Surakarta: Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nimas, D. K. R dan Simon, B. W. 2015. Studi Proporsi Tepung Porang : Tapioka Dan Penambahan NaCl Terhadap Karakteristik Fisik Bakso Sapi. Jurnal Pangan Dan Agroindustri. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya Malang. 3:3, P.855-864
- Nur Lia, F dan Veni, I. 2015. Pengaruh Proporsi Daging Ikan Mujaih (*Tillapia Mossambica*) Dengan Kluwih (*Artocarpus Communis*) Dan Penambahan Tepung Beras Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Dendeng Giling. Jurnal. Tata Boga Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya.
- Restu. 2012. Pembuatan Bakso Ikan Toman (*Channa Micropeltes*). Jurnal Ilmu Hewani Tropika. Fakultas Perikanan, Universitas Kristen Palangka Raya. 1:1
- Reza, P. 2014. Pengembangan Produk Bakso Kedelai (*Soyballs*) Dengan Penambahan Gluten Serta Pati Dari Ubi Kayu, Ubi Jalar, Jagung Dan Kentang. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Medan
- Sinta, D. A. 2014. Aktivitas Antioksidan Bolu Kukus Dengan Penambahan Tepung Biji Kluwih (*Artocarpus Communis*) Dan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) Pada Konsentrasi Berbeda. Naskah Publikasi. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pitojo, S. 2005. Budidaya Kluwih. Yogyakarta: Kanisus.
- Sukatiningsih. 2005. Sifat Fisikomia Dan Fungsional Pati Biji Kluwih (*Artocarpus Communis* G.Forst). Jurnal Teknologi Pertanian. Jember: Universitas Jember. 6:3
- Suryono, Harijono dan Yuniarta. 2013. Pemanfaatan Ikan Tuna (*Yellowfin Tuna*), Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) Dan Sagu (*Metroxylon Sago Sp*) Dalam Pembuatan Kamaboko. Jurnal Terknologi Pertanian. 14:1
- Sutrisno, K. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Ebook Pangan
- Tien, R. M., Sugiono dan Fitriyono, A. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Tri, W. H., Joharnomi, R dan Prisca, N. S. 2005. Perbandingan Antara Substitusi Kluwih (*Artocarpus Communis*) Dan Sukun (*Artocarpus Altilis*) Terhadap

- Kualitas Abon Sapi. Jurnal. Medan: Departemen Peternakan, Universitas Sumatra Utara.. 1:2
- Umi, O. A. 2011. Studi Ekperimen Pembuatan Bakso Ikan Gabus Dengan Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa Dan Prosduksi, Universitas Negeri Semarang.
- Wattimena, M., V. P. Bintoro dan S. Mulyani. 2013. Kualitas Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam Dan Jantung Pisang Dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2:1
- Winarno F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia.
- Wiraswanti. 2008. Pemanfaatan Karagenan dan Kitosan dalam Pembuatan Bakso Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) pada Penyimpanan Suhu Dingin dan Beku. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Yuliani, I. 2013. Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein dan jenis Filler yang Berbeda. Skripsi. Semarang: Fakultas teknik, Universitas Negeri Semarang.