

## DAFTAR PUSTAKA

- Amrullah. (2004). *Suhu Telur*. Malang: Universitas Muhammadiyah. Dipetik April 19, 2021, dari <https://www.article.manager.htm>
- Amrullah, M. (2017). Penambahan Tepung Sagu Dengan level yang Berbeda Terhadap Mutu (Organoleptik) Bakso Daging Ayam. Makassar: UIN Alauddin Makassar.
- Ansyari, F. (1993). *Pengaruh Cara perebusan dan Prosentase Kanji Terhadap Kdar Protein Dan Sifat-Sifat Organoleptik Bakso daging Sapi*. Malang: Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
- Asnidar dan Asrida. (2017). ANALISIS KELAYAKAN USAHA HOME INDUSTRY KERUPUK OPAK DI DESA. Aceh: Universitas Almuslim.
- Astawan, M. (2008). *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- BSN. (1989). Standar Nasional Indonesia Untuk Bakso.
- Dalimartha, S. (2005). *Tanaman Obat di Lingkungan Sekitar. Wortel*. Jakarta: Puspa Swara.
- de Mann, J. M. (1989). *Kimia Makanan*. Bandung: Penerjemah Kosasih Padmawinata ITB.
- Ismail, M., Kautsar, R., Sembada, P., Aslimah, S., dan Arief, I. (2016). Kualitas Fisik dan Mikrobiologis Daging Sapi Pada Penyimpanan Suhu yang Berbeda. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Kesehatan, D. G. (2010). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Mas'ari, A., Hamdy, M. I., dan Safira, M. D. (2019). Analisa Strategi Marketing Mix Menggunakan Konsep 4P (Price, Product, Place, Promotion) Pada Pt. Haluan Riau. Pekanbaru: UIN Syarif Kasim Riau.
- Montolalu, S. L. (2013). Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*).
- R., A. I., Irhami, C., Anwar, dan Salima, R. (2020). Diversifikasi Pembuatan Bakso Daging Ayam Dengan Penambahan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). Aceh Besar: Universitas Sriwijaya.

- Rahmad, W. (2017). *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Daging Ayam Broiler Pada Rumah Tangga Di Kota Padang Panjang*. Padang: Universitas Andalas.
- Soediaoetomo, A. (2004). *Ilmu Gizi dan Profesi untuk Mahasiswa*. Jakarta: Dian Rakyat.
- [BPS] Badan Pusat Statistik (2018). *Produksi Tanaman Sayuran di Provinsi Jawa Timur Menurut*.
- [BPS] Badan Pusat Statistik (2020). *Produksi Daging Ayam Ras Pedaging menurut Provinsi (Ton), 2018-2020*.
- Sutomo, B. (2012). *Peran Bawang Putih Sebagai Antimikroba*. Dipetik April 19, 2021, dari <https://budi-sutomo-mengenal-jenis-fungsi-bumbu-bumbu-rempah-nusantara-dan-kontinental>
- Tani. (2010). Penanganan Daging Ayam. <https://www.mustang89.com/>. Diakses tanggal 12 April 2021.
- Tiven, N. C. (2011). *Pengaruh Penggunaan Pengenyal Yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Ayam*. Ambon: Fakultas Pertanian. Universitas Pattimura.
- Tjokroadikusumo, P. (1993). *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta: PT Gramedia.
- Usmiati, S. (2010). *Pengawetan Daging Segar dan Olahan*. Kampus Penelitian Pertanian. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Widyaningsih, dan Murtini. (2006). *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Wijayanti, D. A., A., H., dan Y. B., P. (2013). Kadar Protein Dan Keempukan Nugget Ayam Dengan Berbagai Level Substitusi Hati Ayam Broiler. *Animal Agriculture Journal* 2(1), 295-300.
- Wulandari, W. (2012). *Pengaruh Marketing Mix Terhadap Keputusan Pembelian Pada Waserda UKM Mart Koperasi Karyawan Widyagama Malang*. Malang: Universitas Widyagama Malang .

- Z, I. (2010). Analisis Marketing Mix (Product, Price, Promotion dan Place) yang Mempengaruhi Kepuasan Pelanggan Pengguna Operator ESIA. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.
- Zuhri, S. (2017). Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Volume Penjualan Dalam Perspektif Islam (Studi Kasus Pada Yamaha MATaram Sakti Cabang Rembang). Semarang: UIN Walisongo.