

6. DAFTAR PUSTAKA

Afrianti, Melda; Bambang Dwiloka; dan Bhakti Etza Setiani. 2013. Perubahan Warna, Profil Protein, dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Broiler Setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 2 No. 3. Diakses tanggal 16 Juni 2015.

AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Station, Washington.

Ariwibowo, D.; M.E. Yulianto; dan F. Arifan. 2005. Kajian Perpindahan Panas Proses *Steaming* Inaktivasi Enzim dalam Pengolahan Teh Hijau. *Majalah Teknik Tahun XXV* Edisi kedua. Diakses tanggal 9 Oktober 2016.

Badan Standarisasi Nasional. 2014. Bakso Daging. SNI 01-3818-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Balagopalan, C., G. Padmaja, S. K. Nanda, dan S. N. Moorthy. 1988. *Cassava in Food: Feed and Industry*. CRC Press. Florida.

BeMiller, James & Roy Whistler. 2009. *Starch: Chemistry and Technology*. Elsevier Inc. New York.

Bourne, M. C. 1978. *Texture Profile Analysis*. *Food Technology*. Diakses tanggal 10 Agustus 2016.

Brand-Williams W.; M.E. Cuvelier; dan C. Berset. 1995. *Use of a Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity*. *Lebensm.-Wiss, u-Technol* No. 28. Diakses tanggal 10 Agustus 2016.

Collison, G.K. 1968. *Swelling and Gelatin of Starch: Starch and It's Derivates*. Chapman and Hall Ltd. London.

deMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB. Bandung.

Dewi, Ria Kumala. 2011. Kajian Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Organoleptik *Duck Nuggets* Dengan *Filler* Tepung Maizena Pada Proporsi yang Berbeda. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Diakses tanggal 10 Oktober 2016.

Dwiputra, Dhenny; Ayu Ning Jagat; Fauzia K.W.; Aditya S.P.; Diyah A.P.; Fathiyatul I. 2015. Minyak Jagung Alternatif Pengganti Minyak yang Sehat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 4 No. 2. Diakses tanggal 10 Agustus 2016.

Elviera, G. 1998. Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB-Press. Bogor.

Fellows, P.J. 1988. *Food Processing Technology: Principle and Practice*. Ellis Horwood Limited. England.

Fingolo, Catharina E.; Joao M.A. Braga; Ana C.M. Vietra; Mirian R.L. Moura; dan Maria Auxiliadora C. Kaplan. 2012. *The Natural Impact of Banana Inflorescences (Musa acuminata) on Human Nutrition*. *Anais da Academia Brasileira de Ciencias* Vol. 84 No.4. Diakses tanggal 10 Agustus 2016.

Hintono, Antonius; Priyo Bintoro; dan Bhakti Etza Setiani. 2012. Fortifikasi Serat Pangan (*Dietary Fiber*) pada Olahan Daging. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang. Diakses tanggal 9 Oktober 2016.

Hoseney, Carl. 1994. *Principle of Cereal: Science and Technology*. American Association of Cereal Chemist, Inc. Minnesota.

Hutching, J. B. 1999. *Food Colour and Appearance*. Aspen Publisher, Inc. Marylan.

Indarmono, T.P. 1987. Pengaruh Lamanya Pelayuan dan Jenis Daging Karkas serta Jumlah Es yang Ditambahkan ke dalam Adonan Terhadap Sifat Fisik Kimia Bakso Sapi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Diakses tanggal 9 Oktober 2016.

Janovitz-Klapp, A.H.; F.C. Richard; P.M. Goupy; dan J.J. Nicolas. 1990. *Kinetic Studies on Apple Polyphenol Oxidase*. *Journal of Agriculture Food Chem.* Vol. 38. Diakses tanggal 9 Oktober 2016.

Jariyah, Sudaryati H.P., dan Lusiana Kurniawati. 2009. Bakso Sintetis dari Campuran Gluten-tempe Dengan Penambahan Tepung Tapioka. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Surabaya. Diakses tanggal 10 Oktober 2016.

Kartika, Priska Nur dan Fithri Choirun Nisa. 2015. Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (*Ananas comosus L. Merr*): Kajian Konsentrasi Gula dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No. 4. Diakses tanggal 9 Oktober 2016.

Kim J. W., Jung E. H., Suk H.K. and Kyu H. K. 2004. *Antimicrobial Activity of Alk(en)yl Sulfides Found in Essential Oils of Garlic and Onion*. Food Science Biotechnol. Vol. 13 No. 2. Diakses tanggal 10 Agustus 2016.

Kusumaningtyas, Ratna Dewi; Wara Dyah Pita Rengga; dan Hardi Suyitno. 2010. *Pengolahan Limbah Tanaman Pisang (*Musa paradisiaca*) Menjadi Dendeng dan Abon Jantung Pisang Sebagai Peluang Wirausaha Baru Bagi Masyarakat Pedesaan*. Universitas Negeri Semarang. Diakses tanggal 8 Juni 2015.

Matz, S.A. 1972. *Cereal Technology*. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.

Ngadiwaluyo, S & Suharjito. 2003. *Pengaruh Penggunaan Sodium Tripolyphosfat Terhadap Daya Simpan Bakso Sapi Dalam Berbagai Suhu Penyimpanan*. <http://www.pustakaiptek.com>. Diakses tanggal 15 Desember 2015.

Novitasari, Afifah; Afin Ambarwati M.S; Apriliani Lusya W; Dewi Purnamasari; Erlyn Hapsari; dan Nurul Devi Ardiyani. 2013. *Inovasi dari Jantung Pisang*. Jurnal Kesehatan Kusuma Husada Surakarta. Diakses tanggal 8 Juni 2015.

Numfor, Festus A., William M. Walter, Jr, dan Steven J. Schwartz. 1995. *Physicochemical Changes in Cassava Starch and Flour Associated With Fermentation: Effect on Textural Properties*. Starch Vol. 47 No. 3. Diakses tanggal 9 Oktober 2016.

Palungkun, R dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Permadi, S.N.; S. Mulyani; dan A. Hintono. 2012. *Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendeman Nugget Ayam yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 1 No. 4. Diakses tanggal 16 Juni 2015.

Pujaningsih, Retno Iwarin dan Sri Mukodiningsih. 2002. *Peningkatan Utilitas Biji Sorghum dengan Perlakuan Pemanasan*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang. Diakses tanggal 9 Oktober 2016.

Purwosari, Ayu Gelang. 2016. *Pengaruh Penggunaan Jenis dan Jumlah Bahan Pengisi Terhadap Hasil Jadi Sosis Ikan Gabus (*Channa striata*)*. E-Journal Boga Vol. 5 No.1. Diakses tanggal 10 Agustus 2016.

Rahayu, E, dan Berlian N. 1999. *Bawang Merah*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Richana N. & Suarni. 2007. Teknologi Pengolahan Jagung. <http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/images/stories/duatiga.pdf>. Diakses tanggal 10 Agustus 2016

Rukmana. 2001. Aneka Olahan Limbah Tanaman Pisang, Jambu Mete, dan Rosella. Kanisius. Yogyakarta.

Sahubawa, Latif; Siti Ari Budhiyanti; dan Aprianti Natia Sary. 2006. Pengaruh Komposisi Tepung Tapioka dan Daging Serpih Marlin Hitam Terhadap Karakteristik dan Tingkat Kesukaan *Fish Nugget*. Jurnal Perikanan Vol. 8 No. 2. Diakses tanggal 10 Oktober 2016.

Salgueiro, Fernanda B.; Aline F. Lira; Victor M. Rumjanek, dan Rosane N. Castro. 2014. *Phenolic Composition and Antioxidant Properties of Brazilian Honeys*. http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-40422014000500011. Diakses tanggal 10 Agustus 2016.

Sari, Milya. 2011. Maizena Sebagai Alternatif Pengganti Pektin Dalam Pembuatan Selai Belimbing (*Averrhoa carambola L.*). Jurnal Sainstek Vol.3 No.1. Diakses tanggal 10 Agustus 2016.

Sekarini, Gandes Ayu. 2011. Kajian Penambahan Gula dan Suhu Penyajian Terhadap Kadar Total Fenol, Kadar Tannin (Katekin) dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman The Hijau (*Camellia sinensis L.*). Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Diakses tanggal 9 Oktober 2016.

Soemaatmadja, D. 1984. Pemanfaatan Ubi Kayu Dalam Industri Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Bogor.

Srilakshmi, B. 2003. *Food Science: Third Edition*. New Age International (P) Limited Publishers. New Delhi.

Sudarmadji, S.; Haryono; dan Suhadi B. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian: Edisi pertama. Liberty. Yogyakarta.

Sumoprastowo, C.D.A. 2000. Memilih dan Menyimpan Sayur-Mayur, Buah-Buahan dan Bahan Makanan. Bumi Aksara. Jakarta

Suprpti, Lies. 2005. Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.

Suprpto, Hadi. 2006. Pengaruh Perendaman Pisang Kepok (*Musa acuminax balbisiana Calla*) Dalam Larutan Garam Terhadap Mutu Tepung Yang Dihasilkan. Jurnal Teknologi Pertanian Vol.1 No.2. Diakses tanggal 10 Agustus 2016.

Swinkels, J. 1985. *Source of Starch: Its Chemistry and Physics*. Di dalam: *Starch Conversion Technology*. G.Van Beynum dan J.A. Roel. Marcell Dekker, Inc. New York.

Tjokroadikoesoemo, P.S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT Gramedia. Jakarta.

Vella, C.A.; L. Kravitz; J.M. Janot. 2001. A Review of Impact of Cholesterol Levels. http://www.academia.edu/20652268/A_review_of_the_impact_of_exercise_on_cholesterol_levels. Diakses tanggal 10 Agustus 2016.

Wahju, J. 1997. *Ilmu Nutrisi Unggas: Edisi keempat*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Wickramarachchi, Kanchana S. and Senaratne L. Ranamukhaarachchi. 2005. *Preservation of Fiber-Rich Banana Blossom as a Dehydrated Vegetable*. Science Asia Vol. 31. Diakses tanggal 15 Oktober 2015.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.

Witanto, Bayu; F. Sinung Pranata; dan L. M. Ekawati Purwijantiningsih. 2013. *Pembuatan Bakso Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq.) dan Tepung Rebung dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan (*Eucheuma cottonii* Doty.)*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Diakses tanggal 9 Juni 2015.