

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E., J.C. Likadja, dan F. Sikapang. (2010). Pemanfaatan Asap Cair sebagai Bahan Pengikat pada Pembuatan Bakso Daging dari Tiga Jenis Otot Sapi Bali. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner: 467-473.
- Akesowan, A. (2007). Effect of a Konjac Flour / Soy Protein Isolate Mixture on Reduced-fat, Added Water Chiffon Cakes. Assumption University Journal of Technology Vol. 11 (1): 23-27.
- Aliawati, G. (2003). Teknik Analisis Kadar Amilosa dalam Beras. Buletin Teknik Pertanian Vol. 8 (2): 82-84.
- Angga, D.W. (2007). Pengaruh Metode Aplikasi Kitosan, Tanin, Natrium Metabisulfit dan Mix Pengawet terhadap Umur Simpan Bakso Daging Sapi pada Suhu Ruang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anggraeni, D.A., S.B. Widjanarko, dan D.W. Ningtyas. (2014). Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) : Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 (3): 214-223
- Anggraini, R.W. (2007). *Resistant Stach* Tipe III dan Tipe IV Pati Ganyong (*Canna edulis*), Kentang (*Solanum tuberosum*), dan Kimpul (*Xanthosoma violaceium* Schott.) sebagai Prebiotik. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- AOAC. (1984). Official Methods of Analysis 12<sup>th</sup> Edition. Association of Official Analytical and Chemists. Washington D.C.
- Ayu, D.C. dan S.S. Yuwono. (2014). Pengaruh Suhu Blansing dan Lama Perendaman terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 (2): 110-120.
- Boediono, M.P.A.D.R. (2012). Pemisahan dan Pencirian Amilosa dan Amilopektin dari Pati Jagung dan Pati Kentang Berbagai Suhu. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Chairul dan S.M Chairul. (2006). Isolasi Glukomanan dari Dua Jenis Araceae: Talas (*Colocasia esulenta* (L.) Schott) dan Iles-iles (*Amorphophallus campanulatus* Blume.). Berita Biologi Vol. 8(3): 171-178.

- Chotimah, S., D.T. Fajarini, dan C.S. Budiayati. (2013). Reduksi Kalsium Oksalat dengan Perebusan Menggunakan Larutan NaCl dan Penepungan untuk Meningkatkan Kualitas Sente (*Alocasia macrorrhiza*) sebagai Bahan Pangan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* Vol. 2 (2): 76-83.
- Dalilah, E. (2006). Evaluasi Nilai Gizi dan Karakteristik Protein Daging Sapi dan Hasil Olahannya. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Despita, R., S. Yuliasih, dan A. Rahmi. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka terhadap Warna, Kerenyahan, dan Rasa Kerupuk Ampas Susu Kedelai. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*: 340-345.
- Djaafar, T.F., S. Rahayu, dan Sarjiman. (2012). Karakteristik Rimpang Garut (*Marantha arundinacea*) pada Berbagai Umur Panen dan Produk Olahannya. *Seminar Nasional IPTEK Solusi Kemandirian Bangsa dalam Tahun Indonesia untuk Ilmu Pengetahuan*: 23-28.
- Efrilia, M., T. Prayoga, dan N. Mekarsari. (2016). Identifikasi Boraks dalam Bakso di Kelurahan Bahagia Bekasi Utara Jawa Barat dengan Metode Analisa Kualitatif. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina* Vol. 1 (1): 113-120.
- Ekowati, G., B. Yanuwadi dan R. Azrianingsih. (2015). Sumber Glukomanan dari Edible Araceae di Jawa Timur. *Jurnal Pembangunan dan Alam Lestari* Vol. 6 (1): 32-41.
- Farrel, K. T. (1990). *Spices, Condiments dan Seasonings 2<sup>nd</sup> Edition*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Fitriani, R. J. (2016). Substitusi Tepung Sorgum terhadap Elongasi dan Daya Terima Mie Basah dengan Volume Air yang Proporsional. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Harimurti, S. dan L.Y. Fajriana. (2016). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Boraks pada Bakso Tusuk di Wilayah Kota Yogyakarta Daerah Istimewa Yogyakarta. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta
- Hatta, M. dan E. Murpiningrum. (2012). Kualitas Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Garam (NaCl) dan Fosfat (Sodium Tripolifosfat) pada Level dan Waktu yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Teknologi Peternakan* Vol. 2 (1): 30-38.
- Hermanianto, J. dan R.Y. Andayani. (2002). Studi Perilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Preferensi Konsumen di Wilayah DKI Jakarta. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. 13 (1): 1-10.
- Jatmiko, G.P. dan T. Estiasih. (2014). Mie Dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 (2): 127-134.

- Kurniawan, N.P., D. Septinova, dan K. Adhianto. (2014). Kualitas Fisik Daging Sapi dari Tempat Pemotongan Hewan di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmah Peternakan Terpadu* Vol. 2 (3): 133-137.
- Larmond, E. (1973). *Methods for Sensory Evaluation of Food*. Department of Agriculture. Ottawa.
- Lawrie, R.A. (1991). *Meat Science* 5<sup>th</sup> Edition. Pergamon Press. Oxford.
- Lee, H.V., S.B.A. Hamid and S. K. Zain. (2014). Conversion of Lignocellulosic Biomass to Nanocellulose: Structure and Chemical Process. *The Scientific World Journal* Vol. 2014: 1-20.
- Martynenko, A. dan M. Janaszek. (2013). Texture Parameters as a Function of Moisture Content in Apple Convective Drying. *Eurodrying 2013*: 1-8.
- Maulina, F.D.A., I.M. Lestari, dan D.S. Retnowati. (2012). Pengurangan Kadar Kalsium Oksalat pada Umbi Talas Menggunakan  $\text{NaHCO}_3$  sebagai Bahan Dasar Tepung. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* Vol. 1(1): 277-283.
- Meilgard, M., G.V. Civille, dan B.T. Carr. (1999). *Sensory Evaluation Techniques* 3<sup>rd</sup> Edition. CRC Press. New York.
- Muchtadi T.R., Sugiyono dan F. Ayustaningwarno. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Muharrami, L.K. (2015). Analisis Kualitatif Kandungan Boraks pada Krupuk Puli di Kecamatan Kamal. *Jurnal Pena Sains* Vol. 2 (2): 120-124.
- Mutia, R. (2011). *Pemurnian Glukomanan Secara Enzimatis dari Tepung Iles-iles*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurjanah, Z. (2010). *Kajian Proses Pemurnian Tepung Glukomanan dari Umbi Iles-iles Kuning (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Menggunakan Enzim  $\alpha$ -amilase*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurkhamidah, S. (2017). Identifikasi Kandungan Boraks dan Formalin pada Makanan dengan Menggunakan Scientific vs Simple Methods. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* Vol 1 (1).
- Ockerman, H.W. (1983). *Chemistry of Meat Tissue*. Department of Meat Science. The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Department Center. Ohio.
- Oktoratribuana, D. (2015). Pengaruh Penggunaan Pati Sagu dan Aren (Alami dan HMT) terhadap Kualitas Tekstur Bakso Sapi. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Prihatiningrum. (2012). Pengaruh Komposit Tepung Kimpul dan Tepung Terigu terhadap Kualitas Cookies Semprit. *Food Science and Culinary Education Journal* Vol. 1 (1): 6-12.
- Puspasari, K. (2007) Aplikasi Teknologi dan Bahan Tambahan Pangan untuk Meningkatkan Umur Simpan Mie Basah Matang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahardiyana, D. (2002). Bakso (Indonesian Traditional Meatballs) Properties with Rigor Condition and Frozen Storage. Baton Rouge: Louisiana State University, M.Sc.
- Ridal, S. (2003). Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan Kimpul (*Xanthosoma* sp.) dan Uji Penerimaan  $\alpha$ -amilase terhadap Patinya. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rodriguez, L., I. Peniche, T.R. Preston and K. Peters. (2009). Nutritive Value for Pigs of New Cocoyam (*Xanthosoma sagittifolium*); Digestibility and Nitrogen Balance with Different Proportions of Fresh Leaves and Soybean Meal in a Basal Diet of Sugar Cane Juice. *Livestock Research for Rural Development* Vol. 21 (1).
- Safrul, M. (2017). Pendeteksi Kandungan Boraks dan Formalin pada Bakso Sapi Berbasis Atmega2560 Menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan Backpropagation. Thesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saputro, E.A., O. Lefiyanti, dan I.E. Mastuti. (2014). Pemurnian Tepung Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Proses Ekstraksi/Leaching dengan Larutan Etanol. *Simposium Nasional RAPI* Vol 13: 7-13.
- Sede, V.J., C.F. Mamuaja, dan G.S.S. Djarkasi. (2015). Kajian Sifat Fisik Kimia Beras Analog Pati Sagu Baruk Modifikasi HMT (Heat Moisture Treatment) dengan Penambahan Tepung Komposit. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol. 3 (2): 24-35.
- Smith, D.S. (1997). *Processing Vegetables Science and Technology*. Technomic Publishing Company Inc. London.
- SNI 01-3818-2014. Bakso Daging. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. (2007). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudrajat, G. (2007). Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan KITOSAN. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Sulistiwati, E., I. Santosa, dan A.P.S.Y. Rizka, A. Ajisaka. (2015). Pengaruh Suhu pada Pengeringan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Chemica* Vol. 2 (2): 57-60.
- Sunarlim, R. (1992). Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolipospat terhadap Perbaikan Mutu. Thesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Supriati, Y. (2016). Keanekaragaman Iles-iles (*Amorphophallus* spp.) dan Potensinya untuk Industri Pangan Fungsional, Kosmetik, dan Bioetanol. *Jurnal Litbang Pertanian* Vol. 35 (2): 69-80.
- Suradi, K. (2007). Tingkat Kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik. *Jurnal Ilmu Ternak* Vol. 7 (1): 52 – 57.
- Suryadilaga, A. (2015). Formulasi Daging Kelapa Modifikasi dengan Uji Organoleptik serta Analisis Sifat Fisikokimianya. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Timm, R.R., J.A. Unruh, M.E. Dikeman, M.C. Hunt, T.E. Lawrence, J.E. Boyer Jr., and J.L. Marsden. (2003) Mechanical Measures of Uncooked Beef Longissimus can Predict Sensory Panel Tenderness and Warner-Bratzler Shearforce of Cooked Steaks. *Journal of Animal Science* Vol. 81 (7): 1721-1727.
- Untoro, N.S., Kusrahayu, dan B.E. Setiani. (2012). Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak dan Citarasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Channos Channos Forsk*). *Animal Agriculture Journal* Vol. 1 (1): 567 – 583.
- Usmiati, S. (2009). Bakso Sehat. *Warna Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol. 31 (6): 29-31.
- Wariyah, C. (2012). Potensi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Siap Tanak sebagai Pangan Alternatif Berkalsium. *Jurnal Agrisains* Vol. 5 (4): 17-23.
- Wibowo, S. (2006). Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yovita, I. (2000). Pengaruh Penambahan Berbagai Bahan Antimikroba Terhadap Daya Awet Bakso Sapi pada Penyimpanan Suhu Kamar. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yuliarti. (2007). *Awas! Bahaya di Balik Lezatnya Makanan*. Andi. Yogyakarta.