

6. DAFTAR PUSTAKA

- Abdul R.H, Feti Fatimah, Audy D. Wuntu. 2018. Kandungan Serat Kasar Dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Pada Berbagai Kadar Garam, Suhu dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains* Vol. 18 No. 1. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Angelia, Ika Okhtora. 2016. Analisis Kadar Lemak pada Tepung Ampas Kelapa. *JTech* 2016, 4(1) 19 – 23.
- Arini, Dyah Ayu. 2013. Kombinasi Tepung Tapioka Dengan Pati Sagu Terhadap Mutu Bakso Jantung Pisang dan Ikan Patin. <https://media.neliti.com/media/publications/202213-kombinasi-tepung-tapioka-dengan-pati-sag.pdf>. Diakses pada tanggal 26 Mei 2019.
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2005. *Official Methods of Analysis* (18 Edn). Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Astawan, M., S. Koswara., dan F. Herdiani. 2004. Pemanfaatan rumput laut (*Euचेuma cottonii*) untuk meningkatkan kadar iodium dan serat pangan pada selai dan dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* XV (1) : 61-69.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Standarisasi Nasional Indonesia SNI Bakso Daging*, Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Darmajana, Doddy A., R. Ekafitri, R. Kumalasari, & N. Indrianti. 2016. Pengaruh Variasi Ukuran Partikel Tepung Jagung terhadap Karakteristik Fisikokimia Mi Jagung Instan. *Jurnal Pangan* Vol. 5 No. 1 April 2016 : 1 – 12
- Edwards et al. 2003. Role of gluten its components in durum semolina dough viscoelastic properties. *Cereal chem.* 80:755-763
- Faizal, M. 2014. Pengaruh komposisi arang dan perekat terhadap kualitas biobriket dari kayu karet. *Jurnal Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya*. Vol. 20 (2) : 36-44.
- Fitasari, Eka. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Hal 17-29.
- Frans, Alex G.L.T, Terip Karo-Karo, Elisa Julianti. 2016. Pengaruh Konsentrasi dan Kehalusan Tepung Biji Jagung Sangrai Terhadap Mutu Fisikokimia dan Sensori Es Lilin. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, Vol. 4 No.3. Universitas Sumatra
- Hamzah, Faizah dan Hamzah, F. Hanum. 2011. Kadar Zat Gizi dalam Tempe Benguk. *AGRIPLUS* Vol 21 (1): 26-29.

- Handajani S, Rachmawanti D, Pramita DS. 2008. Studi pendahuluan karakteristik kimia (HCN, antioksidan dan asam fitat) beberapa jenis koro lokal dengan berbagai perlakuan pendahuluan. Disampaikan pada Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi, Jakarta.
- Handajani, Sri. 2001. Indigenous mucuna tempe as functional food. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*. 10 (3): 222–225.
- Hatcher, D.W., Anderson M.J., Desjardins R.G., Edwards N.M. dan Dexter J.E. 2002. Effects of Flour Particle Size and Starch Damage on Processing and Quality of White Salted Noodles. *Journal of Cereal Chemistry*. Vol. 79, pp. 64-71.
- Hatcher, D.W., Anderson M.J., Desjardins R.G., Edwards N.M. dan Dexter J.E. 2002. Effects of Flour Particle Size and Starch Damage on Processing and Quality of White Salted Noodles. *Journal of Cereal Chemistry*. Vol. 79, pp. 64-71.
- Huff-Lonergan, E., & Lonergan, S. M. 2005. Mechanisms of water-holding capacity of meat : The role of postmortem biochemical and structural changes. *Meat Science*, 71(1): 194–204
- Kanetro, Bayu. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-kacangan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Lindriati, Triana, Herlina, Jefrinka Nelza Emania. 2018. Sifat Fisik Daging Analog berbadan dasar campuran tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* Vol. 22, No.2.
- Luthfiyanti, Rohmah, Riyanti Ekafitri, Dewi Desnilasari. 2011. Pengaruh Perbandingan Tepung dan Pure Pisang Nangka Pada Proses Pembuatan Food
- Muchtadi, Sugiyono, T. R dan Ayustaningwarno, F. 2015. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan* Cetakan kelima. Alfabeta, Bandung.
- Novita, R. S. dan L. T. Pangesthi. 2014. Pengaruh proporsi gluten dan jamur tiram putih terhadap mutu organoleptik bakso nabati. *Ejournal Boga*. 3 (1) : 111 – 119.
- Nura, M., Kharidah, M., Jamilah, B. & Roselina, K. 2011. Textural properties of laksa noodle as affected by rice flour particle size. *International Food Research Journal* 18(4): 1309-1312.
- Pramuditya, Galih, Sudarminto Setyo Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No 4 p.200-209.
- Prasetya, Hendrikus Nendra. 2017. Interaksi Glutenin dan Betalain Ditinjau Dari Aspek Molekuler Adonan Disuplementasi Bit Merah (*Beta Vulgari L*). Universitas Katolik Widya Karya Malang.

- Puspitasari, Desi. 2008. Kajian Substitusi Tapioka Dengan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Pada Pembuatan Bakso. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rahma, Anania, Faizah Hamzah, Rahmayuni. 2017. Penggunaan Tepung Komposit Dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar. Jom FAPERTA Vol.4.1.
- Retnaningsih, Ch., Setiawan, A., Sumardi. (2011). Potensi Antiplatelet Koro Benguk (*Mucuna pruriens L.*) Dari Fraksi Heksan dibandingkan dengan Aspirin pada Tikus Hiperkolesterolemia. Vol. 14, No. 1: 80.
- Safitri, F. dan S. Hartini. 2014. Substitusi buah sukun (*Artocarpus altilis* Forst) dalam pembuatan mie basah berbahan dasar tepung galek berprotein. 4 (1) : 1 – 17.
- Saidin, Muhamad. 2000. Kandungan Kolesterol dalam berbagai bahan makanan hewani. *Peneliti Kesehatan* 27 (2).
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari PM. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor (ID): IPB Press.
- Susanti, Lisa Harmi, Bhakti Etza Setiani, Nurwantoro, Yoga Pratama. 2017. Preferensi Konsumen Bakso Analog Tepung Kacang Koro Pedang (TKKP) dengan Penambahan Tepung Maizena sebagai Bahan Pengikat. *Universitas Diponegoro. Jurnal Teknologi Pangan* 1(2)28-32.
- Suyatma, 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*. *Jurnal Penelitian Ilmiah*
- Suyitno, 1987. *Petunjuk Laboratorium Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan, Jakarta.
- Tarwendah, Ivani Putri. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.2:66-73.
- Thomas, J. V. 2006. Learn more about fungi! go to tom volk's fungi – home page – Tom Volk Fungi, Net. Return to Tom Vok's Fungus of the month pages listing.
- Utama, Affini Nurratri, Gamala Anjani. 2016. Substitusi Isolat Protein Kedelai Pada Daging Analog Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Journall of nutrition college*. Volume 5, Nomor 4.
- Utama, Affini Nurratri, Gemala Anjani. 2016. Substitusi Isolat Protein Kedelai Pada Daging Analog Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Journal of Nutrition College*. Volume 5, Halaman 402-411.

- Utami, Eva Yuniarti, Djalal Rosyidi, Eny Sri Widyastuti. 2015. Pengaruh Substitusi Daging Ayam Boiler dengan Jamur Salju (*Tremella fuciformi*) pada Kealitan Nugger Ayam. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.
- Wijayanti, Ima, Joko Santoso, Agus M. Jacob. 2012. Pengaruh Frekuensi Pencucian Terhadap Karakteristik Gel Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Jurnal Saintek Perikanan Vol. 8. No. 1
- Wijayanti, I., Santoso, J. and Jacob, A.M., (2015). Karakteristik tekstur dan daya ikat air gel surimi ikan lele dengan penambahan asam tanat dan ekstrak fenol teh teroksidasi (*texture profile analysis and water holding capacity of cat fish surimi gel with addition of oxidised phenolic tea extract and tanic acid*). Jurnal Saintek Perikanan, 10(2), pp.84-90.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi : Cetakan kesebelas. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, Sri. 2010. Makanan Fungsional. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Yusniardi, E., Bayu K dan Agus S. 2010. Pengaruh Jumlah Lemak Terhadap Sifat Fisik dan Kesukaan Meat Analog Protein Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*). Jurnal Agritech Vol.30 No.3. Hal: 148- 151.

