

6. DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Djaeni Sediaoetama. (2004). Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Edisi kelima. Jakarta : Dian Rakyat. Hal. 1-244
- Afriyanti M. 2011. Penambahan tepung sagu dengan konsentrasi yang berbedaterhadap mutu baksodaging kelinci. Program Studi Peternakan. Pekanbaru.
- Alam N, Saleh, M.S, Haryadi dan Santoso, U. 2007. Sifat Fisiko Kimia dan Sensoris Instant Starch Noodle (ISN) Pati Aren Pada Berbagai Cara Pembuatan. *Journal Agroland* 14 (14): 269- 274.
- Arisasmita, J.H., E. Setijawati, dan M. Gilbertha. 2008. Pengaruh Substitusi Parsial Tepung Beras dengan Tapioka atau Pati Garut terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Rice Noodles (Kwetiau Basah), Laporan Penelitian, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya
- Bourne, M.C. (2002). Food Texture and Viscosity Concept and Measurement Second Edition. Academic Press. London.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton, 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan : H.
- Cato, L., D. Rosyidi, dan I. Thohari. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Porang (*Amorphophallus conophyllus*) Pada Tepung Tapioka Terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, Rasa Dan Tekstur Nugget Ayam. *Jurnal Ternak Tropika*, 16: 15-23.
- Ditjen PKH, 2019. Kementan Dorong Peningkatan Ekspor Serta Konsumsi Protein Hewani Produk Ayam. <http://ditjenpkh.pertanian.go.id/kementan-dorong-peningkatan-ekspor-serta-konsumsi-protein-hewani-produk-ayam> , (diakses 10 Febuari 2020 , 21:06)
- Fatmawati, Ira. (2015). Efektivitas Buah Maja (*Aegle Marmelos* (L.) Corr.) sebagai Bahan Pembersih Logam Besi. *Jurnal Konservasi Cagar Budaya Borobudur*. 9(1): 81-87.
- Fatsecret, 2020. Informasi Gizi Bakso Ayam Per 100 Gram. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/bakso-ayam>, (diakses 23 Januari 13:10)

- Guo, G., Jackson, D.S., Graybosch, R.A. dan Parkhurst, A.M. (2003). Asian salted noodle quality: impact of amylose content adjustments using waxy wheat flour. *Cereal Chemistry* 80: 437- 445.
- Hardoko, T.I. Saputra, dan N.A. Anugrahati. 2013. Karakteristik Kwetiau yang Ditambah Tepung Tapioka dan Rumput Laut *Gracilaria gigas* Harvey, *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 18(02): 1-11
- Herawati D. 2009. Modifikasi Pati Sagu Dengan Teknik Heat Moisture Treatment (HTM) dan Aplikasinya dalam Memperbaiki Kualitas Bihun. Tesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Huang, L., Takahashi, R., Kobayashi, S., Kawase, T. & Nishinari, K. 2002. Gelation Behavior of Native and Acetylated KonjacGlucomannan. *J.ofBiomacromolecules*3(1):1296-1303.
- Ibrahim I. 2002. Studi Pembuatan Kamaboko Ikan Belut (*Monopterus albus*) Dengan Berbagai Suhu Perebusan dan Konsentrasi Tepung Terigu. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Indrastuti, E., M. Ramadhia, dan L. Purwandani. 2014. Characteristics of Kwetiau Material of Formulationa Rice Flour adn Uwi Flour, Taro Flour and Kimpul Flour Modified by Heat Moisture Treatment, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Politeknik Pontianak, Pontianak.
- John Wala, Tiltje Ransaleleh*, Indyah Wahyuni, Merri Rotinsulu.2016. Kadar Air, pH dan Total Mikroba Daging Ayam yang Di tambahkan Kunyit Putih (*Curcuma mangga* Val.). *Jurnal Zootek ("Zootek"Journal)* Vol. 36 No. 2 : 405–416
- Jolly, W. M., Hadlow, A. M. 2012. A comparison of two methods for estimasting conifer live foliar moisture content. *International Journal of Wildland Fire* 21, 180-185.
- Komariah, Ulupi, N. dan Fatriani, Y. 2004. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan Es Batu Pada Berbagai Tingkat yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Bakso. *Buletin Peternakan*, 28(2): 80-86.
- Koswara.S. 2009. Teknologi modifikasi pati. EbookPangan.com [27 Juli 2017]
- Kusnadi, D.C., Bintoro,V,P, dan A, N, AL-Baarri. 2012. *Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapid an Daging Kelinci*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1:2.

- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan: Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta.
- Linda. 2005. Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Putih Telur Terhadap Kadar Air, Hardness, Elastic Limit, Cooking Loss, Organoleptik dan Profil Asam Lemak Bakso Kelinci. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang
- Lukman, I., N. Huda, dan N. Ismail. 2009. Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nugget. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 2(02):171-180
- Massolo, R., A. Mujnisa dan L. Agustina. 2017. Persentase karkas dan lemak abdominal broiler yang diberi prebiotik inulin umbi bunga dahlia (*Dahlia variabilis*). *Buletin Nutrisi dan Makanan Ternak* 12(2):50-58.
- Montolalu S, N. Lontaan, S. Sakul, A. Dp. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Zootek* Vol. 32(5), Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Oktaviana, D. 2009. Pengaruh Pemberian Ampas Virgin Coconut Oil dalam Ransum terhadap Performan, Produksi Karkas, Perlemakan, Antibodidan Mikroskopik Otot Serta Organ Pencernaan Ayam Broiler. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Pramuditya, G; S.S. Yuwono. (2014). *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan 34 Terhadap Tekstur Bakso*. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Brawijaya Malang.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi & I. Mirdhayati. 2012. Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir Yang Direndam dalam Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) dengan Konsentrasi yang Berbeda. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Purnomo, H., D. Rosyidi dan H. Erwan. 2000. Substitusi Tepung Lupin (*Lupinus sp*) Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Editor Lilis Nuraida, Rutih Dewanti, Hariadi dan Slamet Budiarto. Dalam: Prosiding Seminar Industri Pangan. Perhimpunan Ahli Teknologi Indonesia. 9-10 Oktober 2001.
- Pusparini, M.R, Sumardi & Laksmie, H. (2008). Improving Meat Quality of Milkfish by Induction Chromanone Deamine. National Student Conference on Food

Science & Technology, Department of Food Technology, Unika Soegijapranata, Semarang 2008.

- Putra, A.A., N. Huda, and R. Ahmad. 2011. Changes during the processing of duck meatballs using different fillers after the heating and preheating process. *International Journal of Poultry Science* 10 (1): 62-70.
- Putri, A. F. E. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Hal 40
- Rasidi. 2000. 302 Formulasi Pakan Lokal Alternatif Untuk Unggas. Cetakan ke-3. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rose, S.P. 2001. Principles of Poultry Science. CAB International.
- Sari, H. A. dan S. B. Widjanarko. 2015. Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tapioka: Tepung Porang dan Penambahan NaCl. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3): 784-79.
- SNI 01-3818-2014. Bakso Daging. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Soeparno, 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging .Gajah Mada University Press, Yogyakarta
- Sudarwati. 2007. **Pembuatan bakso daging sapi dengan penambahan kitosan**. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi dan daging kerbau dengan penambahan karagenan dan kitosan. Fakultas Peternakan :Institut Pertanian Bogor
- Sunaryanto, L. T. & Sumardi. (2008). Enhancing Quality of Chicken Broiler Meat By Inducing Short Chain Hydrobenzene of Aegle Marmelos, *International Symposium on Food Technologists*, Faculty of Food Technology, Unika Soegijapranata, Semarang 2008.

- Szczesniak AS. 2002. Texture is Asensory Property. *Food Quality and preference* 13:215-225.
- Tahrir. A. & Retty N. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengenyalan dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Peternakan* Vol 6 No 2.
- Usmiati, S. 2009. Bakso Sehat. *Warna Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol. 31:29-31
- Warsiki, Sunarti dan Nurmala. 2013. Kemasan Antimikroba Untuk Memperpanjang Umur Simpan Bakso Ikan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, ISSN 0853-4217.
- Wibowo. S. 2013. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- 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 tannic acid). *Jurnal Saintek Perikanan*, 10(2), pp.84-90.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara, 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M- Brio Press, Bogor.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan ke-XI. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, B. dkk. 2020. Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma*) terhadap Kualitas Fisikokimia dan Organoleptik Bakso Daging Ayam Broiler. *Fakultas Peternakan Universitas Nusa Cendana*.
- Youn. Kim. H, Joong. Kim. K, Wan. Lee. J, Woong. Kim. G, Hui. Choe. J, Wook. Kim. H, Yoon. Y, and Jei. Kim. C. (2015). Quality Evaluation of Chicken Nugget Formulated with Various Contents of Chicken Skin and Wheat Fiber Mixture. *United States. Korea*.
- Yufidasari, H. S. et al. (2018) „Evaluation of the proximate quality of the combination of Tuna (*Thunnus albacares*) and white oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) nuggets“, *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 137(1). doi: 10.1088/1755-1315/137/1/012068.

- Yuliana.F. 2013. Isolasi dan identifikasi jamur-jamur pendegradasi amilosa pada empelur tanaman sagu (*Metroxylonsagu* Rottb).Jurnal Ilmiah Edu Research2(1):1-5
- Yunarni. 2012.Studi Pembuatan Bakso Ikan dengan Tepung Biji Nangka(*Artocarpus Heterophyllus* Lam).Skripsi.Fakultas Pertanian. UniversitasHasanudin. Makasar

