

7. DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E., Said, M. I., & Yusuf, M. (2019). Organoleptic Characteristics of Bali Beef Meatballs Based on Collagen Concentration in UKKMB and Time of Maturation. *In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 255(1). IOP Publishing. <https://dx.doi.org/10.1088/1755-1315/255/1/012005>.
- Adoe, V. S. (2020). Optimasi Hasil Produksi Olahan Daging Sapi Dengan Menggunakan Linear Programming (Studi Kasus: UD. Angkasa Timor Kupang). *Jurnal Ilmiah Matematika dan Terapan*, 249-257. <https://dx.doi.org/10.22487/2540766x.2020.v17.i2.15247>.
- Afrianti, M., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2013). Total Bakteri, pH, dan Kadar Air Daging Ayam Broiler Setelah Direndam dengan Ekstrak Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) Selama Masa Simpan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(1). <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/1063>
- Akbar, H., Supriyanto, A., & Haryani, K. (2013). Karakterisasi Tepung Konjak dari Tanaman Iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*) di Daerah Gunung Kreo Semarang Jawa Tengah. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(4), 41-47. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jtki/article/view/4018/3912>.
- Aminullah, Purba, R., Rohmayanti, T., & Pertiwi, S. R. (2020). Sifat Mutu Fisik Mi Basah Berbahan Baku Tepung Campolay Masak Penuh. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2). <https://dx.doi.org/10.30997/jah.v6i2.3168>.
- Angelia, I. O. (2016). Analisis Kadar Lemak pada Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(1), 19-23. <http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jtech/article/view/42>.
- Anggraeni, D. A., Widjanarko, S. B., & Ningtyas, D. W. (2014). Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume): Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 214-223. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/70>.
- Angraini, P. N., Susanti, S., & Bintoro, V. P. (2017). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Bakso Itik dengan Tepung Porang sebagai Pengenyal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 155-160. <https://dx.doi.org/10.14710/jtp.2019.23533>.
- Anjalani, R., Astuti, M. H., & Pertiwi, F. D. (2020). Sifat Kimia dan Organoleptik Bakso Daging Kerbau dengan Penambahan Tepung Talas Lokal pada Level Berbeda. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 45(1), 38-44. <https://dx.doi.org/10.31602/zmip.v45i1.2475>.

- Arief, H. S., Pramono, Y. B., & Bintoro, V. P. (2012). Pengaruh Edible Coating dengan Konsentrasi Berbeda terhadap Kadar Protein, Daya Ikat Air dan Aktivitas Air Bakso Sapi Selama Masa Penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 100-108. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj/article/view/1193>.
- Aristawati, R., Atmaka, W., & Muhammad, D. R. A. (2013). Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot esculenta*) dalam Pembuatan Takoyaki. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1). <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/download/4210/3636>.
- Ariz, D., Zakiah, & Deli, A. (2022) Analisis Pendapatan Usahatani Tanaman Porang (*Amorphophallus muelleri* (Studi Kasus di Desa Paru Keude Kecamatan Bandar Baru Kabupaten Pidie Jaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1). <https://jim.usk.ac.id/JFP/article/view/19028>.
- Azhari, F., Winarsa, R., Siswanto, S., Muzakhar, K., Utarti, E., Sutoyo, S., & Arimurti, S. (2021). Growth of *Lactobacillus casei* FNCC0900 in Media based Umbi Porang Plant (*Amorphophallus muelleri* BL.). *Berkala Sainstek*, 9(2), 86-94. <https://dx.doi.org/10.19184/bst.v9i2.19034>.
- Basuki, E. K., Latifah, I., & Wulandari, I. E. (2013). Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Kuning Telur pada Pembuatan Bakso Daging Sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1). <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/view/420>.
- Candra, F. N., Riyadi, P. H., & Wijayanti, I. (2014). Pemanfaatan Karagenan (*Eucheima cottoni*) sebagai Emulsifier terhadap Kestabilan Bakso Ikan Nila (*Oreochromis nilotichus*) pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1), 167-176. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/4833>.
- Cato, L., Rosyidi, D., & Thohari, I. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) pada Tepung Tapioka terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, Rasa dan Tekstur Nugget Ayam. *Ternak Tropika Journal of Tropical Animal Production*, 16(1), 15-23. <https://doi.org/10.21776/ub.jtapro.2015.016.01.3>.
- Chakim, L., Dwiloka, B., & Kusrahayu, K. (2013). Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, Kadar Air, dan Kesukaan pada Bakso Daging Sapi dengan Substitusi Jantung Sapi. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 97-104. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj/article/view/2073>.

- Damopolii, R., Assa, R. J., & Kandou, J. (2017). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Bakso Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu (*Metroxylon sago*) Sebagai Bahan Pengisi. *In Cocos*, 1(4). <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/cocos/article/view/15703>.
- Dewi, N. R. K., & Widjanarko, S. B. (2015). Studi Proporsi Tepung Porang : Tapioka dan Penambahan NaCl terhadap Karakteristik Fisik Bakso Sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/207>.
- Dwiwati, R. (2014). Pemanfaatan Ekstrak Wortel (*Daucus carota*) dan Buah Waluh (*Cucurbita moschata*) Sebagai Bahan Pengawet Alami Bakso Daging. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta. <https://eprints.ums.ac.id/28743/>.
- Elisa. (2013). *Bakso Istimewa: Alami dan Praktis*. Surabaya: Linguakata. https://books.google.co.id/books?id=hlW7AwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false.
- Faijah, F., Fadilah, R., & Nurmila, N. (2020). Perbandingan Tepung Tapioka dan Sagu pada Pembuatan Briket Kulit Buah Nipah (*Nypafruticans*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(2), 201-210. <http://eprints.unm.ac.id/18013/>.
- Farida, Abustam, E., & Kadir, S. (2014). Kualitas Rheologi Bakso Kelinci Melalui Substitusi Tepung Kanji Dengan Tepung Sagu Pada Fase Prarigor dan Pascarigor. *Jurnal JITP*, 3(2). <https://core.ac.uk/download/pdf/77621686.pdf>.
- Faridah, A., & Widjanarko, S. B. (2014). Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi dengan Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(1), 98-98. <https://dx.doi.org/10.6066/jtip.2014.25.1.98>.
- Firahmi, N., Dharmawati, S., & Aldrin, M. (2015). Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuak dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. *AL-ULUM: Jurnal Sains dan Teknologi*, 1(1). <https://dx.doi.org/10.31602/ajst.v1i1.343>.
- Guna, F. D., Bintoro, V. P., & Hintono, A. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Porang sebagai Penstabil terhadap Daya Oles, Kadar Air, Tekstur, dan Viskositas Cream Cheese. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 88-92. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/26740>.

- Hawa, L. T., Thohari, I., & Radiati, L. E. (2013). Pengaruh Pemanfaatan Jenis dan Konsentrasi Lipid terhadap Sifat Fisik Edible Film Komposit Whey-Porang. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*, 23(1), 35-43. <https://jiip.ub.ac.id/index.php/jiip/article/view/144>.
- Herlambang, F. P., Lastriyanto, A., & Ahmad, A. M. (2019). Karakteristik Fisik dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(3), 253-258. <https://dx.doi.org/10.21776/ub.jkptb.2019.007.03.05>.
- Impaprasert, R., Borompichaichartkul, C., & Srzednicki, G. (2012). Effects of Anti-Swelling Agents on Physicochemical Properties of Glucomannan from Konjac Corm (*Amorphophallus muelleri*). In Southeast Asia Symposium on Quality Management in Postharvest Systems and Asia Pacific Symposium on Postharvest Quality 989 (pp. 331-338). <https://dx.doi.org/10.17660/ActaHortic.2013.989.43>.
- Kamsiati, E., Widowati, S., & Herawati, H. (2022). Utilization of Porang Flour for Producing Tapioca Based Gluten-Free Noodles and Characteristics of the Product. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 1024, No. 1, p. 012024). <https://dx.doi.org/10.1088/1755-1315/1024/1/012024>.
- Kementerian Perindustrian. (2021). Kondisi Porang dan Produk Olahan Porang di Indonesia. <https://agro.kemenerin.go.id/artikel/6519-kondisi-porang-dan-produk-olahan-porang-di-indonesia>.
- Kusmiyati, N. (2020). *Prebiotik Nutrisi Sehat Saluran Pencernaan*. Purwokerto: CV. Pena Persada.
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi Cmc). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 67-78. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/23>.
- Lufiana, B., Mokoolang, S., Korompot, I., Fahrullah, F., & Amin, M. (2023). Penggunaan Tepung Porang sebagai Substitusi Tepung Tapioka terhadap Karakteristik Fisik dan Hedonik Bakso Ayam. *Jurnal Peternakan Lokal*, 5(1), 8-15. <http://ejournals.umma.ac.id/index.php/peternakan/article/view/1626>.
- Mahayana, A., Darmawan, P., Wibowo, I. Y. M., & Suseno. (2018). Pelatihan Identifikasi Iodium dalam Garam Dapur. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Setia Budi*, 2(2), 46-48. <http://ejournal.setiabudi.ac.id/ojs/index.php/dimasbudi/article/view/578>

- Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, dan Tingkat Penerimaan Biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(1), 42-49. <https://dx.doi.org/10.14710/jgi.5.1.42-49>.
- Maiyena, S., & Mawarnis, E. R. (2022). Kajian Analisis Konsumsi Daging Sapi dan Daging Babi Ditinjau dari Kesehatan. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(1), 3131-3136. <https://doi.org/10.31004/jptam.v6i1.3359>.
- Mariana, R. R., Hidayati, L., & Sukopitojo, S. (2017). Production Analysis of Bakso Based on The HACCP Method to Support Food Quality Control Courses. In *International Conference on Learning Innovation (ICLI 2017)* (pp. 228-233). Atlantis Press. <https://www.atlantis-press.com/proceedings/icli-17/25891062>.
- Mas'udah, N. A., Fathimah & Pibriyanti, K. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Tongkol (*Euthynnus Affini*) Terhadap Bakso Gedebog Pisang Kepok (*Musa Acuminata Balbissiana* Colla). *Kesehatan Tambusai*, 2(1), 61-73. <https://dx.doi.org/10.31004/jkt.v2i1.1563>.
- Mawarni, R. T., & Widjanarko, S. B. (2015). Penggilingan Metode *Ball Mill* dengan Pemurnian Kimia terhadap Penurunan Oksalat Tepung Porang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/175>.
- Meng, X., Wu, D., Zhang, Z., Wang, H., Wu, P., Xu, Z., & Dabbour, M. (2022). An Overview of Factors Affecting the Quality of Beef Meatballs: Processing and Preservation. *Food Science & Nutrition*. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/fsn3.2812>.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., & Mirah, A. D. (2013). Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Zootec*, 32(5). <https://dx.doi.org/10.35792/zot.32.5.2013.986>.
- Mustafidah, C., & Widjanarko, S. B. (2015). Umur Simpan Minuman Serbuk Berserat dari Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Karagenan Melalui Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/186>.
- Nandiwilastio, N., & Widjanarko, S. B. (2014). Pengaruh Rasio Chips dengan Bola Penumbuk *Ball Mill* terhadap Rendemen dan Kemampuan Hidrasi Tepung Porang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 106-112. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/27>.

- Panjaitan, T. W., Rosida, D. A., & Widodo, R. (2017). Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Mie Basah dengan Substitusi Tepung Porang. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, 14(1), 1-16. <https://core.ac.uk/download/pdf/229336267.pdf>.
- Perdinan, A. P. A., Larasati, Y. N. L. Y. N., & Listyowati, A. A. L. A. A. (2023). Pengaruh Glukomanan Porang dan *Bacillus Subtilis* terhadap Morfologi Usus dan Produktivitas Ayam Broiler. *Journal of Scientech Research and Development*, 5(1), 136-142. <https://www.idm.or.id/JSCR/index.php/JSCR/article/view/106>.
- Perdinan, A., & Larasati, Y. N. (2019). Konsentrasi *Short Chain Fatty Acids* dan *Potential Hydrogen* dalam Jejunum Ayam Broiler yang Disuplementasi Glukomanan Porang (*Amorphophallus onchophyllus*). *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Peternakan*, 16(29), 62 – 69. <https://dx.doi.org/10.36626/jppp.v16i29.69>.
- Prasetya, W. (2019). Pengaruh Penambahan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Jamur Tiram Putih Terhadap Tekstur, Sifat Kimia Dan Tingkat Kesukaan Bakso Ayam. *Naskah Publikasi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian*. <http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/id/eprint/6990/>.
- Prasetyowati, D. A., Siswanto, & Wijaya, K. (2023). Determining and Mapping Land Suitability for Porang (*Amorphophallus oncophyllus* L.) Cultivation in Madiun Regency, Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 20(1), 88-98. <https://doi.org/10.31849/jip.v20i1.12128>.
- Preharsini, I. A., Sugiyanto, & Devanus. (2021). Pelatihan Pembuatan Tepung Siap Saji Berbahan Dasar Umbi Porang (*Amorphopallus oncophyllus* P.) sebagai Pangan Fungsional bagi Lansia di Panti Werdha Tresno Mukti Turen. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 5(1), 510-511. <https://dx.doi.org/10.31764/jpmb.v5i1.6518>.
- Rahayuningsih, Y. & Isminingsih, S. (2021). Analisis Usahatani Porang (*Amorphophalus muelleri*) di Kecamatan Mancak, Kabupaten Serang, Provinsi Banten. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 5(1), 47-56. <https://doi.org/https://doi.org/10.37950/jkpd.v5i1.119>.
- Rahman, M., & Mardesci, H. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras dan Tepung Tapioka terhadap Penerimaan Konsumen pada Cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 18-28. <https://dx.doi.org/10.32520/jtp.v4i1.76>.

- Rahmi, N., Salim, R., Khairiah, N., Yulianti, F., Hidayati, S., Rufida, Lestari, R. Y., & Amaliyah, D. M. (2021). Pemanfaatan dan Pengolahan Tepung Glukomannan Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri*) sebagai Bahan Pengenyal Produk Olahan Bakso. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(2), 348-361. <https://dx.doi.org/10.26578/jrti.v15i2.7131>.
- Rialita, T., Sumanti, D. M., & Yuliani, T. (2021). Peningkatan Mutu dan Masa Simpan Baso di UKM Baso Cipluk, Kelurahan Setiamanah, Kecamatan Cimahi Tengah, Kota Cimahi. *Dharmakarya*, 10(1), 67-70. <https://jurnal.unpad.ac.id/dharmakarya/article/view/19815>.
- Rianti, D. R., Sofyan, O., Anggoro, S. D., Rizal, R. A., Megaranu, R. P., & Hati, M. P. (2023). Uji Kadar Air, Cemaran Logam dan Jumlah Kalsium Oksalat Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *Lambung Farmasi : Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 4(1). https://ecampus.afi.ac.id/repo/bitstream/handle/123456789/82/1680583608732_12420-43922-3-PB.pdf?sequence=1.
- Ridawati, R., & Alsuhendra, A. (2016). Formulasi Pelapis Tipis Aktif dapat Dimakan dari Maltodekstrin dan Ekstrak Angkak dan Pemanfaatannya sebagai Pelapis dan Pengawet Bakso. *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*, 17(2), 86-98. <http://jurnal.ut.ac.id/index.php/jmst/article/view/198>.
- Rosida, Yulistiani, R., & Awandhana, R. (2013). Kajian Kualitas Fisiko Kimia dan Mikrobiologi Tempura Ikan Mujair Menggunakan Sodium Tripolyphosphate. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1). <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/view/490>
- Rosita, F., Hafid, H., & Aka, R. (2015). Susut Masak dan Kualitas Organoleptik Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Sagu pada Level yang Berbeda. *JITRO*, 2(1), 14-20. <https://dx.doi.org/10.33772/jitro.v2i1.3783>.
- Ruri, S., Karo, T. K., & Yusraini, E. (2014). Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram Dan Tapioka dengan Penambahan Putih Telur Terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(1). <https://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/53471>.
- Rusdi, M. D., & Suparta, M. (2016). Analisa Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Daging Sapi di Kota Surabaya. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 1(2), 283-300. <https://jurnal.untag-sby.ac.id/index.php/JEB17/article/view/916>.

- Santriyono, S., Jurhadi, M. J. M., & Nurhaeda, N. (2018). Kandungan Kadar Garam dan Susut Masak Bakso Daging Ayam Broiler pada Penambahan Putih Telur Sebagai Bahan Pengenyal pada Konsentrasi yang Berbeda. *Bionature*, 19(2). <https://dx.doi.org/10.35580/bionature.v19i2.9731>.
- Sappu, E. E. B., Handayani, D., & Rahmi, Y. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Daun Turi (*Sesbania grandiflora*) terhadap Mutu Daging Nabati. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 1(2), 114-127. <https://ijhn.ub.ac.id/index.php/ijhn/article/view/107>.
- Saputrayadi, A., Asmawati, A., Marianah, M., & Suwati, S. (2018). Analisis Kandungan Boraks dan Formalin Pada Beberapa Pedagang Bakso di Kota Mataram. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(2), 107-116. <https://dx.doi.org/10.31764/agrotek.v5i2.701>.
- Sari, E. M., Vida, C. V., Diva, D. A., & Putri, D. A. (2022). Pembuatan *Rice Paper* Beras Merah dengan Substitusi Tepung Porang. *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, 11(2). <https://dx.doi.org/10.23887/jstundiksha.v11i2.45846>.
- Sari, H. A., & Widjanarko, S. B. (2015). Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tepung Tapioka : Tepung Porang dan Penambahan NaCl). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/200>.
- Sembong, R. S., Peka, S. M., Kale, P. R., & Malelak, G. E. M. (2019). Kualitas Sosis Babi yang diberi Tepung Talas sebagai Pengganti Tepung Tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 6(1), 1-9. <https://ejournal.undana.ac.id/nukleus/article/view/1883>.
- Shi, H. D., Zhang, W. Q., Lu, H. Y., Zhang, W. Q., Ye, H., & Liu, D. D. (2020). Functional Characterization of a Starch Synthesis-related Gene AmAGP in *Amorphophallus muelleri*. *Plant Signaling & Behavior*, 15(11), 1805903. <https://dx.doi.org/10.1080/15592324.2020.1805903>.
- Sholichah, E., Kumalasari, R., Afifah, N., Indrianti, N., Nurintan, F., Rahayuningtyas, A., & Budiati, T. (2020). Pengaruh Proses Pemasakan dan Penambahan Bahan Pengawet Terhadap Karakteristik Lemang Selama Masa penyimpanan. *JURNAL PANGAN*, 29(2), 149-160. <https://dx.doi.org/10.33964/jp.v29i2.481>.

- Sipahutar, Y. H., Alhadi, H. A., Arridho, A. A., Asyurah, M. C., Kilang, K., & Azminah, N. (2021). Penambahan Tepung *Gracilaria sp.* Terhadap Karakteristik Produk Terpilih Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 4(1), 21-29. https://www.academia.edu/92745886/Penambahan_Tepung_Gracilaria_sp_Terhadap_Karakteristik_Produk_Terpilih_Bakso_Ikan_Nila_Oreochromis_niloticus.
- SNI 3818:2014. (2014). *Bakso Daging*. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (1984). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Syam, J., Irmawaty, I., & Kasyim, K. (2019). Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis* [Parkinson.] Fosber) sebagai *Filler-Binder* dalam Bakso Daging Sapi. *Jurnal Ilmu Dan Industri Peternakan*, 5(1), 12-20. <https://dx.doi.org/10.24252/jiip.v5i1.11099>.
- Taus, A. L., Tahuk, P. K., & Kia, K. W. (2022). Pengaruh Penggunaan Bahan Pengikat yang Berbeda Terhadap Daya Ikat Air, Kadar Air dan Kandungan Serat Kasar Nugget Ayam. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1), 74-81. <https://doi.org/10.32938/jtast.v4i1.1330>.
- Triastari, R. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Terhadap Kualitas Kimia Bakso Daging Sapi. Malang: Universitas Brawijaya. <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/12398/>.
- Wardhani, D. H., Cahyono, H., Purwanto, Hargono, Sumardiono, S., & Hadiyanto. (2017). Komparasi Karakteristik Tekstural Bakso Bersubstitusi Tepung Porang dengan Bakso Komersial UKM Sehati. *Prosiding SNST Fakultas Teknik*, 1(1). https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/PROSIDING_SNST_FT/article/view/1904.
- Wardhani, D. H., Irfandy, F., & Meiliana, W. T. (2015). Karakteristik Fisik Makanan Pendamping ASI Terfortifikasi Prebiotik dari Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Terfermentasi. *METANA*, 11(01). <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana/article/view/12576>.
- Widjanarko, S. B., & Suwasito, T. S. (2014). Pengaruh Lama Penggilingan dengan Metode *Ball Mill* terhadap Rendemen dan Kemampuan Hidrasi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 79-85. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/24>.

Widjanarko, S. B., Widyastuti, E., & Rozaq, F. I. (2015). Pengaruh Lama Penggilingan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Metode *Ball Mill* (*Cyclone Separator*) terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Porang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/208>.

