

7. DAFTAR PUSTAKA

- Adventini, N., Muhayatun, S. K., Setyowati, E. Y., & Defisiensi, D. D. H. (2010). Penentuan Kandungan Mineral Mikro Fe Dalam Daging dan Hati Sapi. In *Prosiding Seminar Nasional AAN* (pp. 242-247).
- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., & Sari, H. P. (2017). Pengembangan Biskuit Mocaf-Garut Dengan Substitusi Hati Sebagai Alternatif Biskuit Tinggi Zat Besi Untuk Balita. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(2), 129-138.
- Ahmadi, K., Afrila, A., & Adhi, W. I. (2007). Pengaruh Jenis Daging dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso. *Buana Sains*, 7(2), 139-144.
- Amertaningtyas *et al.* (2021). Penggunaan Tepung Terigu dan Tepung Tapioka Pada Nugget Hati Ayam dan Nugget Hati Sapi. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(2), 143-151.
- 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.
- AOAC. (2005). Official Method of Analysis of The Association at Official Analytical Chemist. Benyamin Franklin Station, Washington D.C. AOAC International.
- 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.
- Aulawi, T., & Ninsix, R. (2009). Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(2).
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2014). SNI.01-3818-2014. *Bakso Daging*. Jakarta: BSN Press.
- 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.
- Diachanty, S., Kusumaningrum, I., & Asikin, A. N. (2021). Uji Organoleptik Butter Cookies Fortifikasi Kalsium dari Tulang Ikan Belida (Chitala Lopis). *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 4(1), 13-19.

- Fitriyani, E., Nueaenah, N., & Nofreena, A. (2017). Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Filler Pembentuk Tekstur Bakso Ikan. *Jurnal Galung Tropika*, 6(1), 19-32.
- Hasrati, E., & Rusnawati, R. (2011). Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas (*Cyprinus Carpio* Linn) Terhadap Tekstur dan Cita Rasa Bakso Daging Sapi. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 7(1), 24-40.
- Handayani, S., Dasir, D., & Yani, A. V. (2016). Mempelajari Sifat Fisika Kimia Bakso Jamur Dengan Persentase Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq) Dan Tepung Tapioka. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 5(1), 1-7.
- Herlambang, F. P., Lastriyanto, A., & Ahmad, A. M. (2019). Karakteristik Fisik Dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(3), 253-258.
- Izzah, A. N., Nurtiana, W., Ningrum, M. A., Anggraeni, S., Nugroho, I., Hasanah, A. S., ... & Febriyani, R. (2024). Effect Of Beef Treatment At Different Temperatures On Myoglobin Changes: A Brief Review. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 5(01), 1-8.
- Kang, Z. L., Zou, Y. F., Xu, X. L., Zhu, C. Z., Wang, P., & Zhou, G. H. (2013). Effect Of Various Amounts of Pork and Chicken Meat on The Sensory and Physicochemical Properties of Chinese-Style Meatball (Kung-Wan). *Food Science and Technology Research*, 19(6), 963-970.
- Kurniawan, N. P., Septinova, D., & Adhianto, K. (2014). Kualitas Fisik Daging Sapi dari Tempat Pemotongan Hewan di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 2(3).
- Kusnadi, D. C., Bintoro, V. P., & Al-Baarri, A. N. (2012). Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan Dan Kadar Protein Pada Bakso Kombinasi Daging Sapi Dan Daging Kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2).
- Lastriyanto, A., Argo, B. D., & Pratiwi, R. A. (2021). Karakteristik Fisik dan Protein Fillet Daging Ikan Lele Beku (*Clarias Batrachus*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(1), 87-96.
- Long, J. M., & Mohan, A. (2021). Development of Meat Powder from Beef Byproduct as Value-added Food Ingredient. *LWT*, 146, 111460.

- Maiyena, S., & Mawarnis, E. R. (2022). Kajian Analisis Konsumsi Daging Sapi Dan Daging Babi Ditinjau Dari Kesehatan. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(1), 3131-3136.
- Manurung, D. C., Pato, U., & Rossi, E. (2017). Karakteristik Kimia dan Mutu Sensori Bakso Ikan Patin dengan Penggunaan Tepung Bonggol Pisang dan Tapioka (Doctoral dissertation, Riau University).
- Metanunu, M., Sipahelut, G. M., & Osa, D. B. (2017). Kualitas Bakso Babi yang Diberi Lapisan Karagenan. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 4(1), 50-55.
- Mustafa, A. (2015). Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 9(2), 118-124.
- Patriani *et al.* (2020). *Teknologi Pengolahan Daging*. Medan: Anugrah Pangeran Jaya Press.
- Praseptiangga, D., Maheswari, D. E., & Parnanto, N. H. R. (2020). Pengaruh Aplikasi Edible Coating Hidroksi Propil Metil Selulosa dan Metil Selulosa Terhadap Penurunan Serapan Minyak dan Karakteristik Fisikokimia Keripik Singkong. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 79-83.
- Primadini, V., Vatria, B., & Novalina, K. (2021). Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku dan Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila. *Manfish Journal*, 2(2), 8-15.
- Rompis, J. E. (2015). Daya Mengikat Air dan Susut Masak Daging Sapi Blansir Yang Dikeringkan Dalam Oven dan Dikemas Vakum. *ZOOTEC*, 35(1), 131-137.
- Sari, N. P., Flora, R., & Febry, F. (2022). Kadar Protein Dan Kalsium Pada Cookies Hati Sapi Dan Tepung Kacang Merah. *JPP (Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang)*, 17(2), 273-280.
- Soylak, M., Colak, H., Tuzen, M., Turkoglu, O., & Elci, L. (2006). Comparison of Digestion Procedures on Commercial Powdered Soup Samples for The Determination of Trace Metal Contents by Atomic Absorption Spectrometry. *Journal of Food and Drug Analysis*, 14(1), 62-67. <https://doi.org/10.38212/2224-6614.2500>.
- Suryaningsih, L., Gumilar, A. P., & Pratama, A. (2017). Respon Persentase Hati Sapi Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Susut Masak Sosis Daging Sapi. *Jurnal Ilmu Ternak*, 17(2), 77-81.
- Tenrisanna, V., & Asnawi, A. (2019). Identifikasi Niche Marketing Produk Jeroan Sapi di Indonesia. *Agrokompleks*, 19(1), 27-33.

United States Department of Agriculture (2018). Beef, Variety Meats and By-Products, Liver, Raw. <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/169451/nutrients>.

Utomo, D., Wahyuni, R., & Wiyono, R. (2011). Pemanfaatan Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Menjadi Bakso Dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat Dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1).

Vatria, B. (2021). Bimbingan Teknis Pengolahan Bakso Ikan Bagi Masyarakat Jongkong Kapuas Hulu Kalimantan Barat. *Kapuas*, 1(2), 93-97.

Wardhani, D. H., Cahyono, H., Purwanto, P., Hargono, H., Sumardiono, S., & Hadiyanto, H. (2017). Komparasi Karakteristik Tekstural Bakso Bersubstitusi Tepung Porang Dengan Bakso Komersial UKM Sehati. *Prosiding Sains Nasional dan Teknologi*, 1(1).

Wariata, W., Sriasih, M., Rosyidi, A., Ali, M., & Depamede, S. N. (2019). Infeksi dan Tingkat Penyebaran Parasit Zoonosis Cacing Hati (*Fasciola* sp.) Pada Sapi Di Kabupaten Lombok Tengah dan Lombok Timur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI) Indonesian Journal of Animal Science and Technology*, 5(2), 86-92.