

7. DAFTAR PUSTAKA

- Alamanda. (2025, 29 Juni). Bakso Aci Mantul. *Cookpad*.
<https://cookpad.com/id/resep/24853716>
- Amalia, L., Putri, F. A., Kusumaningrum, J., Ilmu, F., Halal, P., & Djuanda, U. (2023). Pengaruh Konsentrasi MDM (*Mechanically Deboned Meat*) Terhadap Karakteristik Sensori dan Kimia Bakso. *Jurnal*, 5, 147–154.
- Amaliyah, H. R., Maharani, N., Wicaksini, D. A., Wilujeng, N. S. R., & Laksanawati, T. A. (2023). Uji Fisikokimia dan Organoleptik Bakso Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Bahan Pengikat Tepung Porang. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 6(8), 967–979. <https://doi.org/10.56338/jks.v6i8.3707>
- Anova, I. T., Hermianti, W., & Silfia. (2014). Jurnal *Cookies* Tepung Terigu dan Tepung Kentang. *Jurnal Litbang Industri*, 4(2), 123–131.
- Canti, M., Fransiska, I., & Lestari, D. (2020). Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 181–187. <https://doi.org/10.17728/jatp.6801>
- Dauri, D. D., Fitrianiingsih, & Hafid, H. (2025). Kualitas Organoleptik Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*). *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 7(2), 163–167. <https://doi.org/10.56625/jipho.v7i2.278>
- Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2018). Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Prenada Media.
<https://books.google.co.id/books?id=tWXMDwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>
- Gasperzs, F. F., Sormin, R. B. D., & Salatn, N. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung terhadap Proksimat Bakso Ikan Layang (*Decapterus sp*). *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 2(2), 153–159. <https://doi.org/10.30598/jinasua.2022.2.2.153>
- Hanifah, U. A., Saputri, Y., Hikmala, R. A., & Fadhlurrohman, I. (2025). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Tepung terhadap Tekstur Bakso. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 6(1), 722–731. <https://doi.org/https://doi.org/10.47687/snppvp.v6i1.1821>

- Herlina, H., Lindriati, T., Nurhayati, N., Sulistyani, S., Hidayati, M. N., Utami, E. S., & Soekarno, S. (2021). Karakteristik sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Tiwul Instan Protein Tinggi Bersubstitusi Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *AgriTECH*, 41(4), 344. <https://doi.org/10.22146/agritech.44573>
- Jambormias, M., Faridah, D. N., Muhandri, T., & Polnaya, F. J. (2025). Karakteristik Fisikokimia Tepung Lima Varietas Lokal Gembili dan Potensinya Dalam Pengembangan Mi Bebas Gluten. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(2), 402–412. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v19i2.25571>
- Karunia, E. N. F., & Fauziyyah, A. (2023). Pengaruh Substitusi Kulit Kentang (*Solanum Tuberosum* L.) dalam Pembuatan Bakso Ayam terhadap Mutu Kimia, Kandungan Zat Besi, dan Mutu Organoleptik. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(4), 951–963. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i4.17060>
- Kharisma, M., & Vandayani, P. (2025). Persepsi Konsumen terhadap Bakso Aci di Platform Online: Kajian Literatur mengenai Kualitas dan Harga. *Jurnal Besti*, 01(01), 11–19. <https://jurnal.plb.ac.id/index.php/besti/article/view/2287>
- Mawarno, B. A. S., & Putri, A. S. (2022). *Physicochemical and Sensory Characteristics of High Protein Gluten Free Snack Bar with Variations of Rice Flour, Soybean Flour, and Tempe Flour*. *AgriHealth: Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health*, 3(1), 47. <https://doi.org/10.20961/agrihealth.v3i1.60632>
- Muhandri, T., Hunaefi, D., & Hafiz, M. F. (2020). Peningkatan Mutu Sensori Bakso di IKM X Melalui Reformulasi Bumbu. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2), 118–126. <https://doi.org/10.29244/mikm.14.2.118-126>
- Nina. (2020, 27 April). Cilok/Bakso Aci (Kentang). *Cookpad*. <https://cookpad.com/id/resep/12293997>
- Nuriyansyah, Pramono, H., Annisa, A. N., & Purnama, D. F. R. (2024). Pengaruh Komposisi Daging Dan Tepung Tapioka Terhadap Cooking Loss Dan Sifat Fisikokimia Bakso Ayam. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 2(1), 34–40. <https://doi.org/10.26486/jfat.v2i1.4341>
- Purnomo, E., Suedy, S. W. A., & Hariyati, S. (2014). Perubahan Morfologi Umbi Kentang Konsumsi (*Solanum tuberosum* L. Var *Granola*) Setelah Perlakuan Cara dan Waktu Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Akademika Biologi*, 3(1), 40–48. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/biologi/article/view/19472>

- Rahmawati, P. A., Dermayanti, R., & Aisyah, S. K. N. (2025). Potensi Penggunaan Edible Film Berbasis Polisakarida Pati Singkong: Tinjauan Sistematis 10 Tahun Terakhir. *Jurnal Agristan*, 7(1), 147–155. <https://doi.org/https://doi.org/10.37058/agristan.v7i1.13426>
- Ramadhani, N., Herlina, H., & Pratiwi, A. C. (2019). Perbandingan Kadar Protein Telur Pada Telur Ayam dengan Metode Spektrofotometri Vis. *Kartika : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2), 53. <https://doi.org/10.26874/kjif.v6i2.142>
- Rijal, A., Hafid, H., & Zulkarnain, D. (2022). Sifat Fisik Bakso dengan Level Penambahan Putih Telur yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 4(1), 77. <https://doi.org/10.56625/jipho.v4i1.23552>
- Sari, N. L. D. P., Ekayani, I. A. P. H., & Masdarini, L. (2025). Tongkol Dengan Pure Rumput Laut *Hedonic Quality Test of Tuna Meatballs With Seaweed Pure (Eucheuma Cottonii)*. *Jurnal Kuliner*, 5(2), 120–134. <https://doi.org/10.23887/jk.v5i2.102323>
- Tri, T. (2024). *Mengenal Telur: Panduan Lengkap Tentang Manfaat dan Penggunaan Telur Dalam Kehidupan Sehari-Hari*. Penerbit Andi
- Wahyuni, D., & Sudrajat, D. (2021). *Sensory Quality of Quail Eggs Fed With Coriander Flour (Coriandrum Sativum Linn) in the Feed*. *Indonesian Journal of Applied Research (IJAR)*, 2(3), 186–191. <https://doi.org/10.30997/ijar.v2i3.165>
- Wulandari, P., & Putri, N. A. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Talas Beneng dan Mocaf Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mi Kering. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1). <https://doi.org/10.33005/jtp.v16i1.2860>