

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, N., I. Thohari dan D. Rosyidi. 2013. Evaluasi Sifat Putih Telur Ayam Pasteurisasi Ditinjau dari pH, Kadar Air, Sifat Emulsi dan Daya Kembang Angel Cake. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 23(2):6-13
- Ahmadi, K., A. Afrila dan W. I. Adhi. 2007. Pengaruh Jenis Daging dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso. *Buana Sains*. 7(2):139-144
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. 18th Edition. Association of Official Analytical Chemistry*. Washington. DC.
- Arief, H.S., Y.B. Pramono dan V.P. Bintoro. 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
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. Bakso Daging. SNI 3818-2014. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Budiman., Z. Wulandari dan T. Suryati. 2009. Suplementasi Tepung Putih Telur untuk Memperbaiki Nilai Nutrisi *Snack* Ekstrusi Berbahan *Grits* Jagung. *Media Peternakan*. 32(3):179-184
- Falahudin, A. 2013. Kajian Kekenyalan dan Kandungan Protein Bakso Menggunakan Campuran Daging Sapi dengan Tepung Jamur Tiram Putih. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. 1(2): 1-9
- Hafiluddin, Y. Perwitasari dan S.Budiarto. 2014. Analisis Kandungan Gizi dan Bau Lumpur Ikan Bandeng (*chanos chanos*) dari Dua Lokasi yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*. 7(1):33-44
- Hasrati, E dan R. Rusnawati. 2011. Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas Terhadap Tekstur dan Cita Rasa Bakso Daging Sapi. *Agromedia*. 29(2): 17-31
- Hermanianto, J dan R. Y. Andayani. 2002. Studi Perilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Preferensi Konsumen di Wilayah DKI Jakarta. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 13(1):1-10

- Huda, N., Y.H. Shen, Y.L. Huey, R. Ahmad dan A. Mardiah. 2010. Evaluation of Physico-Chemical Properties of Malaysian Commercial Beef Meatballs. *American Journal of Food Technology*. 5(1): 13-21
- Kurniawan, A.B., A.N. Al-Baarri dan Kusrahayu. 2012. Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air, dan Rendemen Bakso Ayam dengan Penambahan Karaginan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2):23-27
- Laksono, M. A., V. P. Bintoro dan S. Mulyani. 2012. Daya Ikat Air, Kadar Air, dan Protein Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih. *Animal Agriculture Journal*. 1(2):685-696
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar. *Jurnal ZooteK*. 32(5):1-13
- Mulasari, S., W. Sarengat dan B. Dwiloka. 2014. Pengaruh Penggunaan Tepung Kayambang (*salvinia molesta*) dalam Ransum Terhadap Kualitas Fisikokimia Daging Ayam. *Animal Agriculture Journal*. 3(2): 265-272
- Musfiroh, I. 2009. Analisis Proksimat dan Penetapan Kadar β -Karoten dalam Selai Lembaran Terung Belanda dengan Metode Spektrofotometri Sinur Tampak. Universitas Padjadjaran. Bandung
- Prasetyo, E., A. M. P. Nuhriawangsa dan W. Swastike. 2012. Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Abon dari Bagian Dada dan Paha Ayam Petelur Afkir. *Sains Peternakan*. 10 (2):108-114
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi dan I. Mirdhayati. 2012. Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir yang direndam dalam Ekstrak Kulit Nenas (*ananas comosus* L. Merr) dengan Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*. 9(1):1-8
- Rosida, D.F., U. Sarofa dan R. C. Dewi. 2015. Karakteristik Fisiko Kimia Sosis Ayam dengan Penggunaan Konsentrat Protein Biji Lamtoro Gung (*leucaena leucocephala*) Sebagai Emulsifier. *Jurnal Rekapangan*. 9(1): 19-27
- Rostini, I. 2013. Pemanfaatan Daging Limbah Filet Ikan Kakap Merah Sebagai Bahan Baku Surimi untuk Produk Perikanan. *Jurnal Akuatika*. 4(2):141-148
- Ruri, S., T.K. Karo dan E. Yusraini. 2014. Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram dan Tapioka dengan Penambahan Putih Telur Terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2(1): 85-94

- Steel, R. G. D and J.H. Torrie. 1993. *Principles and Procedures of Statistics*. Terjemahan oleh B. Sumantri. Prinsip dan Prosedur Statistika. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suarti, B., B. U. R Bara dan F. Misril. 2016. Pembuatan bakso dari biji lamtoro (*leucaena leucocephala*) dengan penambahan putih telur dan lama perebusan. *Agrium*. 20(1): 308-313.
- Subekti, E. 2010. Meat Quality of Raw Materials Nuggets Laying Chicken Rejects. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*. 6(2): 31 – 36
- Syam, A., Soeparno dan Rusman. 2013. Efek Stimulasi dan Tegangan Listrik Terhadap Komposisi Kimia, Kualitas Fisik, dan Sensori Daging Ayam Petelur Afkir. *Buletin Peternakan*. 37(1):26-33
- Tiven, N.C dan M. Veerman. 2011. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam. *Agrinimal*. 1(2):76-83
- Ulfa, S dan R. Ismawati. 2016. Pengaruh Penambahan Jumlah dan Perlakuan Awal Daun Kelor Terhadap Sifat Organoleptik Bakso. *E-Journal Boga*. 5(3): 83-90
- Ulupi, N., Komariah dan S. Utami. 2005. Evaluasi Penggunaan Garam dan Sodium Tripoliphosphat Terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi. *Jurnal Indonesia Tropical Animal Agriculture*. 30(2): 88-95
- Untoro, N.S., Kusrahayu dan B. E. Setiani. 2012. Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak dan Citarasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto. *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 567-583
- Widati, A.S., E. S. Widyastuti, Rulita dan M. S. Zenny. 2011. The Effect of Addition Tapioca Starch on Quality of Chicken Meatball Chips with Vacuum Frying Method. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 21(2):11-27
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yaman, A. 2013. *Ayam Kampung (Agribisnis Pedaging dan Petelur)*. Penerbar Swadaya. Jakarta.