

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Alleoni, A. C. C. dan A. J. Antunes. 2004. Albumen From Stability and S-Ovalbumen Contents in Eggs Coated with Whey Protein Concentrate. *Rev. Bras. Cienc. Avic*. 6(2): 1-8.
- Amiarti, D.R. 2007. Sifat Fisik dan Fungsional Tepung Putih Telur Itik dengan Penambahan Taraf Asam Sitrat yang Berbeda. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Anggaeni, E.D., M. Dahlan., dan A.D. Wahyuning. 2015. Pengaruh Lama Perendaman Daging dalam Air Kapur Sirih ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) pada Pembuatan Bakso Daging Kelinci Terhadap Uji pH, Kadar Air, dan Organoleptik. *Jurnal Ternak*. 6(1): 38-44.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani: Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006. SNI 01-2346-2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. SNI 01-3818-2014. *Bakso Daging*. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Basuki, E.K., Latifah., dan I.E Wulandari. 2010. Penambahan Tepung Tapioka dan Kuning Telur pada Pembuatan Bakso Daging Sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1): 38-44.
- Gumilar, J., O. Rachmawan., dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas Fisikokimia Naget Ayam yang Menggunakan Filer Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus B1*). *Jurnal Ilmu Ternak*. 11(1): 1 – 5.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Liberty. Yogyakarta.
- Hidayat, Muh. Nur. 2015. Pemanfaatan Efek Effervescent dalam Pembuatan Minuman Instan Berbasis Putih Telur. *Jurnal Teknosains*. 9(2): 205-220.

- Kusnadi, D.C., V.P. Bintoro., dan A.N Al-Baarri. 2012. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2): 28-31.
- Lawrie, R.A. 2003. *Meat Science*. Terjemahan oleh A. Parraksi dan Y. Amwila. *Ilmu Daging*. Cetakan Kelima. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.
- Lukito, G.A., A. Suwarastuti., dan A. Hintono. 2012. Pengaruh Berbagai Metode Pengasinan Terhadap Kadar NaCl, Kekenyalan dan Tingkat Kesukaan Konsumen pada Telur Puyuh Asin. *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 829-838.
- Melia, S., I. Juliyarsi., dan A. Rosya. 2010. Peningkatan Kualitas Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Peternakan*. 7(2): 62-69.
- Montolalu, S., N. Lontaan., S. Sakul., dan A.Dp. Mirah. 2013. Sifat Fisio-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Zooteh*. 32(5): 1-13.
- Muchtadi, T., Sugiyono., dan F. Ayustaningwarno. 2015. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Nugraheni, M. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Pujimulyani, D., S. Andiwarsana., dan Suprpti. 2013. Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Sifat Fungsional dan Warna Tepung Albumin Telur Itik. *Agritech*. 21(3): 108-112.
- Rosyidi, D., A. Susilo., dan R. Muhbianto. 2009. Pengaruh Penambahan Limbah Udang Terfermentasi *Aspergillus niger* pada Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(1): 1-10.
- Sari, H.A., dan S.B. Widjanarko. 2015. Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tepung Tapioka: Tepung Porang dan Penambahan NaCl). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 784 – 792.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sidik, W.D. 2013. Pengaruh Substitusi Jamur Kuping Putih dan Jenis Pati Terhadap Kualitas Bakso Sapi dengan Isian Saus. *Food Science and Culinary Education Journal*. 2(2): 63-71.

- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srigandono, B. 1986. *Ilmu Unggas Air*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1991. *Principles and Procedures of Statistics*. Terjemahan oleh B. Sumantri. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Cetakan Kedua. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suarti, B., U.R.B. Bara., dan M. Fuadi. 2016. Pembuatan Bakso dari Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala*) dengan Penambahan Putih Telur dan Lama Perebusan. *Agrium*. 20(1): 308-313.
- Suradi, K. 2007. Tingkat Kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik. *Jurnal Ilmu Ternak*. 7(1): 52-57.
- Tiven, N.C., E. Suryanto., dan Rusman. 2007. Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Kambing dengan Bahan Pengenyal yang Berbeda. *Agritech*. 27(1): 1-6.
- 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.
- Triyantini, Abubakar, I.A.K Bintang., dan T. Antawidjaja. 1997. Studi Komparatif, Mutu dan Gizi Beberapa Jenis Daging Unggas. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 2(3): 157-163.
- Untoro, N.S., Kusrahayu, dan B.E. Setiani. 2012. Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak, dan Citarasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Channos channos Forsk*). *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 567-583.
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Wattimena, M., V.P. Bintoro., dan S. Mulyani. 2013. Kualitas Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1): 36-39.

Wibowo, S. 1999. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Winarno, F. G., S. Fardiaz., dan D. Fardiaz. 1982. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia. Jakarta.