

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. 2013. "Teknologi Pengawetan Pangan". Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Akbar H., Supriyanto A., Haryani K. 2013. Karakterisasi Tepung Konjak dari Tanaman Iles-Iles (*Amorphophallus Oncophyllus*) di Daerah Gunung Kreo Semarang Jawa Tengah.
- Anidita, F., 2016. "Ekstraksi Glukomanan Dari Tepung Biji Salak". Jurnal Kovalen vol.2, No.1-10.
- Anonimus. 2014. "Ayam Broiler". Standar Nasional Indonesia 01-4258-2010. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Anggraeni, D. A., Widjanarko, S. B dan Ningtyas, D. W. 2015. "Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) : Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam". Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3) : 214 – 223
- Apriliani, A., Sukarsa, S., dan Hidayah., HA. 2014. "Kajian Etnobotani Tumbuhan Sebagai Bahan Tambahan Pangan Secara Tradisional Oleh Masyarakat Di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas". Fakultas Biologi, Universitas Jendral Soedirman.
- Aristawati, R. W., Atmaka, W., Dimas Rahadian Aji Muhammad, dan, Ilmu dan Teknologi Pangan, J., Pertanian, F., Kunci, K., & Tapioka, T. (2013). 56 Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot Esculenta*) dalam Pembuatan Takoyaki Substitution of Cassava Flour (*Manihot esculenta*) in Making Takoyaki. Jurnal Teknosains Pangan, 2(1).
- Ariyani, M., H. Syahrumsyah, dan S. Agustin. 2019. Pengaruh Formulasi Daging Kelinci dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Bakso. *Journal of Tropical AgriFood*, 1(1): 1-8.
- Ashari U, Sahara, Hartoyo S. 2016. "Daya Saing Udang Segar dan Udang Beku Indonesia". *J. Manaj. Agribisnis*, 13(1):1–13. Doi:10.17358/JMA.13.1.1.
- Ayuni, N.W.D., Adiaksa, I.M.A. 2017. "Analisis Kepuasan Pelanggan Terhadap Produk Kopi Biji Salak". 13, 7.
- Ayustaning, F. 2019. Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Terhadap Kadar Lemak Bakso Ayam Petelur Afkhir. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* (1) : 130- 135
- Badan Standarisasi Internasional. 2014. SNI 3818-2014. "Syarat Mutu Bakso". Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Cato, L. Rosyidi, D., dan Thohari, I. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Pada Tepung Tapioka Terhadap Kadar Air,

- Protein, Lemak, Rasa Dan Tekstur Nugget Ayam. *J. Ternak Tropika*. Vol. 16(1):15-23.
- Chakim, L., B. Dwiloka dan Kusrahyu. 2015. "Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, Kadar Air, Dan Kesukaan Pada Bakso Daging Sapi Dengan Substitusi Jantung Sapi". *Animal Agriculture Journal* 2 (1): 97-104
- Chan, A.P.N. 2019. "Konjact Part I". *Cultivation to Commercialication of Components. Journal Food Eng.* 106:245–252.
- Dewi, N. R. K. dan S. B. Widjanarko. 2015. "Studi Proporsi Tepung Porang:Tapioka dan Penambahan Nacl terhadap Karakterstik Fisik Bakso Sapi". *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (3): 855-864.
- Dharmawan, M.T. (2016). "Pentingnya Diversifikasi Pangan untuk Mendukung Kedaulatan Pangan Indonesia". *Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada*.
- Dwisari, S. Hanna., 2015, *Stabilitas Fisik dan Aktivitas Antioksidan Emulsi Ganda Tipe W/O/W Minyak Biji Jinten Hitam (Nigella sativa Linn.) Sebagai Sediaan Nutrasetika*. FMIPA UI. Depok.
- Dwiyono, K., Sunarti, T. C., Suparno, O., & Haditjaroko, L. (2017). "Penanganan Pascapanen Umbi Iles-Iles (*Amorphophallus Muelleri* Blume), Studi Kasus Di Madiun, Jawa Timur". *Jurnal Agriteknologi* 24(3), 179–188.
- Firahmi, N., Dharmawati, S dan Aldrin, M. 2015. "Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuak dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda". *Al Ulum Sains dan Teknologi*. 1(1) : 39 – 45
- Fuadi, R., Razali., Novita, A., Suryaningsih, S., Ismail dan Ferasyi, T. R. 2016. "Pemeriksaan Kandungan Boraks Pada Bakso Daging Sapi di Kabupaten Pidie Jaya". *Jurnal Medika Veterinaria*. 10(2) : 123 – 124.
- Hafid, H., A. Napirah, dan L. Meliana. 2017. "Efek pencairan kembali terhadap pH, susut masak dan warna daging sapi bali yang dibekukan. Dalam : Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner". Hal. 275-279.
- Hafid H, Nuraini, D. Agustina, Fitrianiingsih, Inderawati, S.H. Ananda, & F. Nurhidayati. 2021. *Characteristics of chicken nuggets with breadfruit substitution. Proceeding IOP Conf. Series: Journal of Physics: Conf Series* 1360 (2019) 012020
- Hafizah. S., Alamsyah. A, dan Y. Sulastri. 2018. Rasio Tepung Tapioka, Tepung Ketan dan Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Fisikokimia Dodol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2): 324-332.
- Hartati, M. E. 2015. "Variasi Penggunaan Tepung Tapioka dan Labu Kuning untuk Naget". *Jurnal Berita Litbang Industri*, Volume 48(3) : 39-47.

- Hasrati, E, dan R. Rusnawati. 2014. "Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas (*Cyprinus Carpio* Linn) terhadap Tekstur dan Cita Rasa Bakso Daging Sapi". *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 7(1): 24-4.
- Hatta, M dan Murpiningrum, E. 2014. "Kualitas Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Garam (NaCl) dan Fosfat (Sodium Tripolifosfat/STTP) Pada Lebel dan Waktu yang Berbeda". Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin
- Hattunisa, R. S. 2014. Optimasi Proses Dehidrasi dan Formulasi Bahan Tambahan Pangan pada Mi Jagung Instant dengan Metode Ekstrusi. [skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian.
- 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.
- Herman, S., Eriyatno., Noor, E dan Mulyadi, D. 2014. "Identifikasi Faktor Kunci Krisis Padat Tataniaga Garam Konsumsi di Indonesia Menggunakan Proses Jejaring Analitik (Analytic Network Process)". *Jurnal Riset Industri*. 8(3) : 205 – 214.
- Huang SC, Shiau CY, Liu TE, Chu CL, and Hwang DF. 2015. Effects of Rice Bran on Sensory and Physico-Chemical Properties of Emulsified Pork Meatballs. *J of Meat Sci* 70(5) : 613-619.
- Huidobro RF., Miguel E, Blázquez B and Onega E. 2015. A Comparison Between Two Methods (Warner–Bratzler and Texture Profile Analysis) for Testing Either Raw Meat or Cooked Meat. *J of Meat Sci* 69(4) : 527–536.
- Jiménez-Colmenero F., S. Cofrades, A. Herrero, F. Fernández-Martín, L. Rodríguez-Salas, & C. Ruiz-Capillas. 2015. Konjac gel fat analogue for use in meat products: comparison with pork fats. *Journal of Food Hydrocol* 26 (1):63-72.
- 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.
- Montolalu, Siska. 2014. "Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L)". *Jurnal Zooteh*, Vol 32 No. 5, Januari 2013
- Nugroho. 2014. "Studi Potensi Biji Salak (*Salacca edulis Reinw*) Sebagai Sumber Alternatif Monosakarida dengan Cara Hidrolisis Menggunakan Asam

- Sulfat". Prosiding SEMNASTEK Fakultas Teknik Universitas Gadjah Mada, November, 1–4.
- Oktaviani, S., Susilo, I. A., & Pt, S. 2021. "Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Pada Pembuatan Bakso Daging Kelinci Ditinjau Dari Kadar Lemak, Kolagen, Kadar Air Dan Aktivitas Antioksidan". (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Pramuditya, G dan Yuwono, S. S. 2014. "Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4) : 200 – 209.
- Pranata, S. 2020. "Kualitas Es Krim Dengan Penambahan Tepung Biji Salak *Pondoh (Salacca edulis reinw.)* Sebagai Stabilizer". *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 4(1), pp.19-32.
- Prima, Widyawati., Oyas, Wahyu., dan Indah, Soesanti. 2015. "Identifikasi Tingkat Kesegaran Daging Ayam Broiler Berdasar Ciri Tekstur dan Warna Daging". *Jurnal Studi Islam dan Sosial*. Vol. 6 (1) : 186 – 195
- Purnomo, H. 2014. "Perubahan Pengikat dalam Bakso karena Pemanasan. Laporan Penelitian". Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang
- Rusli, Novieta, dan Rasbawati. 2018. "Kandungan Protein dan Kadar Air Bakso Daging Ayam Broiler pada Penambahan Bahan Pengenyal yang Berbeda". *Jurnal Ilmiah Bionature*, Volume 19 Nomor 2, Oktober 2018. E-ISSN 2654-5160 p-ISSN 1411-4720.
- Salman Y., Syainah E., Rezkiah. "Analisis Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima Bakso Ikan Gabus dan Daging Sapi". *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 2018. 14 (1): 63-73.
- Septiani. I. N, Basito, & E. Widorati. 2019. Efektivitas penambahan bahan pengenyal yang berbeda terhadap kandungan lemak dan susut masak bakso daging ayam broiler. *Jurnal Bionature* 20(1):8-13.
- Sidik, W. D. 2014. "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.
- Soeparno. 2019. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suarti, Budi., Bara, Umar, Ramadhan, Batu., dan Fuadi, Misril. 2016. "Pembuatan Bakso dari Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala*) dengan Penambahan Putih Telur dan Lama Perebusan". Program Studi dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian UMSU Medan.

- Suprayogi, M.S. 2014. "Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) : Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Nugget Itik Serati". Skripsi. Universitas pelita harapan. Jakarta.
- Supriati, Y. 2016. "Keanekaragaman Iles-Iles (*Amorphophallus* spp.) dan Potensinya untuk Industri Pangan Fungsional, Kosmetik, dan Bioetnaol". Jurnal Litbang Pertanian. 35(2):69-80.
- Supriyanto, A., 2014. "Karakterisasi Glukomannan dari Tanaman Iles-Iles (*Amorphophallus Oncophyllus*) di Daerah Goa Kreo Semarang", (diakses pada 10 Desember 2015).
- Szczesniak AS. 2014. Texture is A Sensory Property. J of Food Quality and Preference 13(2) : 215-225
- Triastari, Rohma. 2018. "Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Terhadap Kualitas Kimia Bakso Daging Sapi". Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Turmuzi M dan Syaputra A. 2015. "Pengaruh Suhu dalam Pembuatan Karbon Aktif dari Kulit Salak (*Salacca edulis*) dengan Ompregnasi Asam Fosfat (H_3PO_4)". Jurnal Teknik Kimia, USU, 2015; 4 (1).P.42-5.
- Untoro, N.S., Kusrahayu, dan B.E. Setiani. (2015). "Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak dan Citarasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Chanos chanos forsk*)". Animal Agriculture Journal Vol. 1 (1): 567 – 583.
- Usmiati dan Priyanti. 2013. "Sifat Fisikokimia dan Palatabilitas Bakso Daging Kerbau. Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi". Bogor.
- Yulianti, T dan Cakrawati, D. 2017. "Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Salam Terhadap Umur Simpan Bakso". Agrountek. 11(2) : 37 – 44.
- Zhou, N., Zheng, S., Xie, W., Cao, G., Wang, L., and Pang, J. 2022. "Konjac Glucomannan: A Review Of Structure, Physicochemical Properties, and Wound Dressing Applications". Journal of Applied Polymer Science. 139 (11): 1-16.