

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2017). Peraturan BPOM No 27 Tahun 2017 Tentang Pendaftaran Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2021). Peraturan Kepala BPOM No. 27 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan. Jakarta: BPOM.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2023). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 23 Tahun 2023 tentang Registrasi Pangan Olahan. Jakarta: BPOM
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2023). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan.
- Adoe, V. S. (2020). Optimasi Hasil Produksi Olahan Daging Sapi Dengan Menggunakan Linear Programming (Studi Kasus: UD. Angkasa Timor Kupang). *Jurnal Ilmiah Matematika Dan Terapan*, 17(2), 249-257.
- Amroini, M., Purwidiani, N., Sulandjari, S., & Handajani, S. (2022). Pengaruh penggunaan gula yang berbeda terhadap sifat organoleptik dan tingkat kesukaan selai pisang ambon. *Jurnal Tata Boga*, 11(2), 22-23.
- Anjalani, R., Paulini, P., & Simangunsong, J. A. (2023). Kualitas fisik-kimia bakso daging sapi dengan penambahan tepung pisang. *ZIRAA'AH MAJALAH ILMIAH PERTANIAN*, 48(3), 338-344.
- 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.
- Aris, B. S., Rudi, R., & Lasarido, L. (2021). Pengelolaan limbah industri tahu menggunakan berbagai jenis tanaman dengan metode fitoremediasi. *Agrifor: Jurnal Ilmu Pertanian dan Kehutanan*, 20(2), 257-264.
- Asmawati, A., Sunardi, H., & Ihromi, S. (2019). Kajian persentase penambahan gula terhadap komponen mutu sirup buah naga merah. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(2), 97-106.
- Aulawi, T., & Ninsix, R. (2009). Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(2).

- AZIZIL, M. (2020). Implementasi wirausaha bakso ikan bandeng ditinjau dari kesejahteraannya di Kelurahan Baurung, Kecamatan Banggae Timur Kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat. *Jurnal Mirai Management*, 5(1), 428-435.
- Badan Standardisasi Nasional. (2017). Bakso Ikan. Jakarta. SNI 7266:2017
- Basuki, E. K., Latifah, I., & Wulandari, I. E. (2013). Kajian penambahan tepung tapioka dan kuning telur pada pembuatan bakso daging sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1).
- Chelviani, K. M., Meitriana, M. A., & Haris, I. A. (2017). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Toko Modern Di Kecamatan Buleleng. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 9(2), 257-266.
- Dewi, N. R. K., & Widjanarko, S. B. (2015). Studi proporsi tepung porang: tapioka dan penambahan NaCl terhadap karakteristik fisik bakso sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 855-864.
- Fahruzaky, S., Dwiloka, B., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. (2020). Pengaruh berbagai metode thawing terhadap kadar protein dan kadar mineral bakso dari daging ayam petelur afkir beku. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 82-87.
- Firahmi, N., Dharmawati, S., & Aldrin, M. (2015). Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *AI Ulum: Jurnal Sains dan Teknologi*, 1(1).
- Hanifah, N., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2020). Pengaruh Berbagai Metode Thawing Daging Ayam Petelur Afkir Beku terhadap Kadar Air dan Tingkat Kesukaan Tekstur Bakso Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 77-81.
- 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), 17.
- 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 Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(3), 253-258.
- Kementrian Kesehatan RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- Malichati, A. R., & Adi, A. C. (2018). Kaldu ayam instan dengan substitusi tepung hati ayam sebagai alternatif bumbu untuk mencegah anemia. *Amerta Nutrition*, 2(1), 74-82.
- Mansyah, MBP, & Alamsyah, D. (2023, April). Perbandingan Klasifikasi Akurasi Nilai Daging Sapi pada Bakso Dengan SVM dan KNN. Dalam *Konferensi Mahasiswa MDP* (Vol. 2, No. 1, hlm. 314-221)

- Muliady, F., & Hamzah, F. (2016). *Bakso Berbasis Jamur Tiram Putih dan Ikan Patin pada Kondisi Kemasan Vakum, Non Vakum Serta Suhu Dingin dan Suhu Beku Selama Penyimpanan* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Nadhiroh, N., Jati, D. R., & Pramadita, S. (2023). Analisis Higiene Dan Sanitasi Pada Industri Roti Berdasarkan Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011. *Rekayasa Hijau: Jurnal Teknologi Ramah Lingkungan*, 7(3), 239-251.
- Nanda, M. F., Maulanah, S., Hidayah, T. N., Taufiqurrahman, A. M., & Radianto, D. O. (2024). Analisis Pentingnya Pengelolaan Limbah Terhadap Kehidupan Sosial Bermasyarakat. *Venus: Jurnal Publikasi Rumpun Ilmu Teknik*, 2(2), 97-107.
- Nasaruddin, M., Utama, S. P., & Andani, A. (2015). Nilai tambah pengolahan daging sapi menjadi bakso pada usaha Al-Hasanah di Kelurahan Rimbo Kedu Kecamatan Seluma Selatan. *Jurnal AGRISEP: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 85-96.
- Nguju, A. L., Kale, P. R., & Sabtu, B. (2018). Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1), 17-23.
- Prasetyo, M., Revansyah, A., Dewi, R. V., & Rajagukguk, C. H. (2025). PENERAPAN PERAMALAN PENJUALAN DENGAN METODE TIME SERIES PADA USAHA BAKSO SAPI SIDO DADI. *JATI (Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika)*, 9(1), 1336-1341.
- 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.
- PURWANTO, A. P., ALI, A. A., & HERAWATI, N. H. (2015). Kajian mutu gizi bakso berbasis daging sapi dan jamur merang (*Volvariella volvaceae*). *Sagu*, 14(2), 1-8.
- Putri, W. D. R., & Fibrianto, K. (2018). *Rempah untuk pangan dan kesehatan*. Universitas Brawijaya Press.
- Ratnasari, D., Wening, D. K., Dewi, Y., & Qomariyah, R. N. (2021). Bakso sapi ikan kembung sebagai alternatif jajanan sehat tinggi protein untuk anak sekolah dasar. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 3(01), 9-16.
- Rizkaprilisa, W., Bumi, S. A. P., & Sari, L. F. (2024). Edukasi Konsumsi Makanan dengan Tambahan Monosodium Glutamat (MSG) Sehat Ala Gen-Z. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(03), 348-356.
- Rosiana, D. (2024). Strategi Pemilihan Lokasi Usaha Yang Optimal Dan Strategi Untuk Keberhasilan Bisnis Bagi Para Perintis Usaha. *Jurnal Inovasi Manajemen, Kewirausahaan, Bisnis Dan Digital*, 1 (2), 114-121.

- Sari, B. L., Dewi, E. N., & Fahmi, A. S. (2022). Pengaruh penambahan Spirulina platensis sebagai sumber protein nabati pada daging analog bagi vegetarian. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 76-83.
- Sari, N. U., Holinesti, R., Gusnita, W., & Mustika, S. Efektivitas Penambahan Bawang Putih terhadap Kualitas dan Umur Simpan. *EDUFORTECH*, 8(2), 120-131.
- Siagian, M. F., Zakaria, M., & Bakhtiar, B. (2022). Perancangan Ulang Tata Letak Pabrik Dengan Metode Systematic Layout Planning Dan Computerized Relative Allocation Of Facilities Techniques Untuk Meningkatkan Efisiensi Produksi Di Pt. Abad Jaya Abadi SENTOSA. *Industrial Engineering Journal*, 11(1).
- Sudjatinah, V. G. A. P. M. (2023) Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik pada Sosis Putih Telur.
- Sulastri, V., Rohmah, M., Rachmawati, M., & Banin, M. M. (2023). Pemenuhan Aspek Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Cpob) Pada Umkm Taganang Kota Balikpapan. *Jurnal Abdi Insani*, 10(3), 1939-1949.
- Swasono, M. A. H. (2011). Optimasi Pengolahan Kaldu Ayam dan Brokoli dalam Bentuk Instan dan Analisa Biaya Produksi. *Agromix*, 2(1).
- Veterini, L., Bintarti, T. W., Wulandari, D. D., & Alkatiri, W. (2023). Edukasi pengolahan bawang putih pada menu santri sebagai antioksidan dan anti kanker. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(6), 11727-11729.
- Wariyah, C., & Riyanto, R. (2018). Efek antioksidatif dan akseptabilitas bakso daging ayam ras dengan penambahan gel lidah buaya. *Agritech*, 38(2), 125-132.
- Yannuarsita, D., Rintania, S., & Sasmito, M. S. (2023). Uji Organoleptik Dan Analisa Usaha Bakso Sapi Dengan Konsentrasi Tepung Tapioka Yang Berbeda. *STOCK Peternakan*, 5(2).
- Zafrial RM, Amalia R. (2018). Artikel Tinjauan : Anti Kanker Dari Tanaman Herbal.. *Farmaka*, 16(1):15–23.
- Zakaria, A., Sauri, S., Fadela, D. M., & Wardhani, P. S. A. (2021). Efisiensi Penurunan Kadar COD, TSS, dan TDS pada Air Limbah Industri Pangan menggunakan Koagulan Poly Aluminium Chloride dengan metode Jar Test. *Warta Akab*, 45(2).