

## DAFTAR PUSTAKA

- Alda Nasrul Haqa, D. S. 2015. Kualitas Fisik Daging Dari Pasar Tradisional. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* Vol. 3(3): 98-103,98.
- Aulawi, T., & Ninsix, R. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(2).
- Armansyah, A., Ratulangi, F. S., dan Rembet, G. D. 2018. Pengaruh penggunaan penggunaan bubuk jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) terhadap sifat organoleptik bakso daging kambing. *Zootec*, 38(1), 93-101.
- Ahmadi, K., Afrila, A., dan Adhi, W. I. 2007. Pengaruh jenis daging dan tingkat penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap kualitas bakso. *Buana Sains*, 7(2), 139-144.
- Badan Standardisasi Indonesia. 1995. Bakso Sapi. SNI 01-3818-1995. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Badan Standarisasi Internasional.2014. SNI 3818-2014. Syarat Mutu Bakso. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Basuki, N. 1996. Tingkat Penawaran Ternak Kambing Rakyat Pada Tingkat Petani-Peternak di Kecamatan Bontomatene Kabupaten Wajo. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Buckle.K.A, Edwards R.A, Fleet G.H And Wooton M. 2010. Food Science. Penerjemah Hari Purnomo Dan Adiono Dalam Ilmu Pangan. UI Press: Jakarta
- Hastuti dan Suparman. 2018. Sifat Kimia Abon Daging Kambing Peranakan Etawa (PE) dengan Lama Penggorengan yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis* Vol.5(3):73-78.
- 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* Vol .13 (1):1-10.

- Karyadi dan Muhilal. 2005. Presentase perbandingan Nutrisi Beberapa Jenis Daging. Volume 1 Nomor 8. Agrina 3-16 Agustus
- Kusnadi, Bintoro, dan Al Baarri. 2012. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan Dan Kadar Protein Pada Bakso Kombinasi Daging Sapi Dan Daging Kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Kusumanegara, A. I., & Erwanto, Y. 2012. Kualitas Fisik, Sensoris dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf yang Berbeda. *Buletin Peternakan*, 36(1), 19-24.
- Lawrie, R.A., 2003. Ilmu Daging. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Lestari, D.W. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang. Hal 37
- Maruddin, F., 2004. Kualitas Daging Sapi Asap pada Lama Pengasapan dan Penyimpanan. *Jurnal Sains Teknologi*, 4(2), 83 – 90.
- Maurya, dkk 2013. A Survey Report On Nonparametric Hypothesis Testing Including Kruskal-Wallis, ANOVA and Kolmogorov–Smirnov Goodness Fit Test. *International Journal of Information Technology & Operations Management*, 29–40.
- Montolalu S., Lontaan S., Sakul S., dan Mirah A. D. 2013. Sifat fisiko, kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Zootehnik*, 32(5): 1-13.
- Muchtadi, M.S. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. ALFABETA. CV
- Mulyono, S dan B. Sarwono. 2005. Penggemukan Kambing Potong. Cetakan kedua. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mulyono, Subangkit. Teknik Pembibitan Kambing dan Domba. Penebar Swadaya, Jakarta. 2009.
- Putri, A. F. E. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Hal 40

- Ratna, S. W., 2015. Identifikasi Formalin Pada Bakso dari Pedagang Bakso Di Kecamatan Panakukkang Kota Makassar, Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Rika, D.N., P.K. Tahuk, dan K.W. Kia. 2019. Pengaruh Penggunaan Beberapa Pakan Sumber Energi Terhadap Komposisi Kimia Daging Kambing Kacang Jantan yang Digemukkan. *Journal of Tropical Animal Science and Technology* 1(1): 32-39.
- Rizandi, S. 2018. Pengaruh Curing Pasta Kunyit Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Daging Kambing Yang Disimpan Pada Suhu 5°C (Doctoral Dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Rosniar, M. 2016. Perbedaan tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari tepung sorgum yang disosoh dan tidak disosoh. [publikasi ilmiah]. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Sihombing, J. M., Berutu, K., dan Sihombing, C. 2022. Kualitas Organoleptik Mutu Bakso Daging Domba Ekor Tipis Dengan Pemberian Kerak Tahu Dalam Konsentrat. *Jurnal Peternakan Unggul*, 5(2), 25-32.
- SNI 01-3818-1995. Syarat Mutu Produk Bakso Daging. Badan Standardisasi Mutu Nasional. Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan teknologi daging cetakan keempat. Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-2. Gadjah Mada University press. Yogyakarta.
- Soputan, J. 2004. Dendeng Sapi Sebagai Alternatif Pengawetan Daging. IPB, Bogor.
- Suardana, I.W, dan I.B.N Swacita, 2009. Higiene Makanan. Kajian Teori dan Prinsip Dasar. Udayana University Press. ISBN 978-979-8286-76-6.
- Sudjana. 2001. Metode & Teknik Pembelajaran Partisipatif. Bandung : Falah Production.

- Sumardianto, T. A. P., E. Purbowati dan Masykuri. 2013. Karakteristik karkas kambing Kacang, kambing Peranakan Ettawa dan kambing Kejobong jantan pada umur satu tahun. *Animal Agriculture Journal*. 2 (1) : 175-182.
- Sutama, I. K. 2005. Tantangan dan peluang peningkatan produktivitas melalui inovasi teknologi reproduksi. *Prosiding Lokakarya Nasional Kambing Potong*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. 51-60.
- Taran, S.Y., V.J. Ballo, dan M. Sinlae. 2015. Pengaruh Pemberian Tepung Bonggol Pisang dan Tepung Daun Kelor Sebagai Pengganti Jagung Terhadap Warna, Rasa dan Keempukan Daging Ayam Broiler. *Jurnal nucleus peternakan* 2(1): 67-74.
- Tiven, N. C., Suryanto, E., & Rusman, R. (2007). Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Kambing dengan Bahan Pengenyal yang Berbeda. *Agritech*, 27(1).
- UNISI, F. P. (2020). *Formulasi Campuran Tepung Tapioka Dengan Tepung Sagu Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi*.
- Viani, D. H. 2017. Karakteristik fisik dan mutu hedonik biskuit hasil substitusi tepung terigu dengan tepung pati koro pedang [skripsi]. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Wahyuni, D. F. Y. 2019. Kualitas Sensoris Daging Kambing yang Dimarinasi menggunakan Larutan. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 15.
- Winarno, F. G dan Rahayu. Titi Sulistyowati. 1994. *Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno. 2002. *Flavor Bagi Industri Pangan*. Biotekindo. Bogor.