

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest., D.E. Gerrard and E.W. Mills. 2001. Principles of Meat Science. Fourth Edition. Kendall/Hunt Publishing Company, Iowa.
- Amahorseja, A. L. 2017. Pengaruh penambahan *Sodium tripoliphosphat* (STPP) terhadap mutu tepung surimi. Hibualamo: Seri Ilmu-Ilmu Alam dan Kesehatan, 1(1), 1-7.
- Angga, W.D. 2007. Pengaruh Metode Aplikasi *Kitosan*, *Tanin*, *Natrium metabisulfit* dan Mix Pengawet Terhadap Umur Simpan Bakso Daging Sapi Pada Suhu Ruang. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Atma, Y., 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. J. Teknol. 7: 76–85.
- Aulawi, T dan Ninsix, R. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. Jurnal Peternakan, 6 Hal (2).
- Retry, D.A.N., 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. J. Peternak. 6: 44–52.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN), 2014. Bibit Sapi Perah Holstein Indonesia. Gd. Manggala Wanabakti, Jakarta.
- Biyatmoko, D. 2018. Variasi lama perendaman dengan larutan ekstrak nanas (*Ananas comosus L.merr*) terhadap susut masak dan uji organoleptik daging ayam petelur afkir. AI Ulum Sains dan Teknologi. 4:7–13.
- BPOM RI. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Darmadji, P. 2002. Optimasi proses pembuatan tepung asap. J Agritech 22 (4) :172 – 177.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI, Indonesia, Departemen Kesehatan, Direktorat Jenderal Pembinaan Kesehatan Masyarakat Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia, Jakarta.
- Etemadian Y, Shabanpour B, Mahoonak AS, Shabani A. 2012. Combination effect of phosphate and vacuum packaging on quality parameters of Rutilus frisii kutum fillets in ice. Journal Food Research International. 45(1): 9-16.
- Fadlan, F. 2001. Mempelajari Pengaruh Bahan Pengisi dan Bahan Tambahan Makanan terhadap Mutu Fisik dan Organoleptik Bakso Sapi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Fakhri, A. 2022. Pengaruh Lama Simpan Daging Ayam Pada Suhu Refrigerasi Terhadap Kualitas Fisik Bakso. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi. Jambi.
- Farel, K. T. 1990. Spices, Condiments & Seasonings. 2nd Ed. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Farida, E. A., dan Kadir, S. (2014). Kualitas Rheologi Bakso Kelinci Melalui Substitusi Tepung Kanji Dengan Tepung Sagu Pada Fase Prarigor dan Pascarigor. Jurnal JITP, 3(2).
- Hikmah, N., 2010. Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Daging Kelinci pada Lama Postmortem yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Husseinsyah, S., and M Mosthapa. 2011. The effect of filter content on properties of coconut shell filled polyester composite. Vol. 6, pp.87-97.
- Ismail, M., Kautsar, R., Sembada, P., Aslimah, S., dan Arief, I. 2016. Kualitas fisik dan mikrobiologis bakso daging sapi pada penyimpanan suhu yang berbeda. J. Ilmu Produksi dan Teknol. Has. Ternak (04): 372–374.
- Khomsan. 2003. Pangan Dan Gizi Untuk Kesehatan. PT Raja Grafindo. Jakarta. 210 Halaman.
- Khotimah, K., Hartatie, E. 2013. Kualitas fisik kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Cucurbita moshcata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. J. ilmu ternak 13, 35–38.
- Kristinsson H.G, Stevan C, Yavuz Y. 2008. Effect of a filtered wood smoke treatment compared to various gas treatments on aerobic bacteria in yellowf in tuna steaks. J. LWT 41 : 746-750.
- Krummel, D. A. 2008. Medical nutrition therapy in cardiovascular disease, in: Nutrition and diet therapy. 12th edn. Mahan, L. K. and S. Escott Stump (eds). Saunders Company, Philadelphia.
- Kurniawan, A, B., Al-Baarri, A, N., Kusrahayu, 2012. Kadar serat kasar, daya ikat air, dan rendemen bakso ayam dengan penambahan karaginan. J. Apl. Teknol. Pangan 1: 23–27.
- Lapase, A.O., Gumilar, J., Tanwiriah, W., 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak dan akibat lama perebusan 2: 1–7.
- Lawrie, R.A. 2005. Meat Science. Edisi ke-5. Penerjemah : Aminudin Parakasi. UI Press. Jakarta.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., dan A.D. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). Jurnal zootek 32, 1–13.

- Nusdiani., Nuraini., dan A. Syam. 2012. Kualitas nugget daging ayam petelur afkir yang disubstitusi otak sapi. Jurnal. JITRO Universitas Muhammadiyah Semarang. 1-6.
- Ockerman H.W. 1983. Chemistry of Meat Tissue. 10th Edit. Dept. of animal Science. The Ohio State University and The Ohio State Agricultural Research and Department Centre, Ohio.
- Palandeng, F.C., L.C Mandey dan F Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel. J. ilmu dan Teknol. pangan 4, 19–28.
- Prasetyo, H. Masdiana., C.H Padaga dan M. E Sawitri. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar Kota Malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 8(2) Hal 1-8.
- Prastini, A.I., Widjanarko, S.B. 2015. Pembuatan Sosis ayam menggunakan Gel porang (*Amorphophallus mueleri Blume*) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. J. pangan dan agroindustri 3, 1503–1511.
- Pratama, A., K. Suradi., R.L. Balia., H. Chairunnisa., D.S. Sutardjo., L. Suryaningsih., J. Gumilar., E. Wulandari., dan S. Putranto. 2015. Evaluasi karakteristik sifat fisik karkas ayam broiler berdasarkan bobot badan hidup. Jurnal. Ilmu Ternak. 15: 61–64.
- Rahmatina. 2010. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Pada Berbagai Rasio Antara Daging Sapi dan Daging Ayam. Skripsi.. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ranken. M.D. 2000. Water Holding Capacity of Meat and Its Control Them. And inc 24: 1502.3.
- Risnajati. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya mengikat air dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyetylen. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 8 (6):96-104.
- Simbolon, K. 2017. Kualitas fisik daging kerbau yang di maturasi jus daun tanaman pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan lama simpan berbeda. Jurnal Peternakan 1–11.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofos, J.N. 1986. Use Of Phosphate In Low Sodium Meat Product. Food Tech. 4 (9) : 52.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. Sosis Daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Sudjatinah dan C. H Wibowo. 2017. Perbedaan pengaruh pemberian angkak dalam pembuatan sosis ayam terhadap sifat fisik dan orlab. Pengemb. Rekayasa dan Teknol. 13: 65–71.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi dan daging kerbau dengan penambahan karagenan dan khitosan. Skripsi. Fakultas Peternakan. IPB, Bogor.
- Sugeng, Y. B., 2002. Sapi Potong. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sujarwanta R.O., E. Suryanto, Setiyono, Supadmo dan Rusman. 2016. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kod dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. Buletin Peternakan 40 (1): 48-57.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Sodium Tripolipospat Terhadap Perbaikan Mutu. Desertasi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tambunan. 2009. Karakteristik Mutu Bakso Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Sodium Tripolipospat Terhadap Perbaikan Mutu. Desertasi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tiven, N.C dan V, Marcus. (2011). Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik, dan Organoleptik Bakso Daging Ayam. Agrinimal, 1(2): 76-83.
- Thohari, I., H. Evanuarini dan A.R. Safitri. 2013. Industri Pengolahan Telur. Universitas Brawijaya Press.
- Usmiati, S. 2009. Bakso sehat. Artikel. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Vol. 31, No. 6.
- Viksna I.S., B. Vadims., A. Kukare and A. Morozovs. 2008. Polycyclic aromatic hydrocarbons in meat smoked with different types of wood. J Food Chem 110 : 794 –797.
- Wahyu, A. 2022. Pengaruh pemberian level *sodium tri poly phospate* (STPP) terhadap nilai pH, daya ikat air, rendemen dan susut masak bakso daging ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi. Jambi.
- Wibowo. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku, dan produk komersial. J. Peternak. 8, 49–57.

