

DAFTAR PUSTAKA

- Akhadiyah, A. dan B. Santoso. 2011. Water holding capacity, kadar protein dan kadar air dendeng sapi pada berbagai konsentrasi ekstrak jahe (*zingiber officinale roscoe*) dan lama perendaman yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 6 (2): 41-46.
- Alkindi, W. 2022. Pengaruh pemberian level sodium tri poly phosphate (STPP) terhadap nilai pH, daya ikat air, rendemen dan susut masak bakso daging ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi.
- Alghifari, Vieri, Azizah, dan Dewi Nur. 2021. Perbandingan tepung kentang dan tepung terigu terhadap karakteristik nugget. *Edufortech* 6(1).
- Astawan, M. 2009. Kentang. Kanisius Jakarta.
- Bahar, B. 2003. Memilih Produk Daging Sapi. PT. Gramedia Jakarta.
- Bintoro, V. P. 2008. Teknologi pengolahan daging dan analisis produk. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Chrismanuel, A., Pramono, Y. B., dan Setyani, B. E. 2012. Efek pemanfaatan karaginan sebagai edible coating terhadap pH, total mikroba dan H₂S pada bakso selama penyimpanan 16 jam. *Animal Agriculture Journal*, 286-292.
- Cohen, N., Ennaji, H., Bouchrif, B., Hassar, M., dan Karib, H. 2007. Comparative study of microbiological quality of raw poultry meat at various seasons and for different slaughtering processes in casablanca morocco. *The Journal of Applied Poultry Research* 16(4):502-508. doi:10.3382/japr.2006-00061
- Fajiarningsih, H. 2013. Pengaruh penggunaan komposit tepung kentang (*Solanum tuberosum* L) terhadap kualitas cookies. *Food Science and Culinary Education Journal* 2 (1): 36-43.
- Jaelani Achamd, S. Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4oc) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Zira'ah*, Volume 39 Nomor 3.
- Kemalawaty, M., Anwar, C., dan Aprita, I.R. 2019. Kajian pembuatan dendeng ayam sayat dengan penambahan ekstrak asam, *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 8(1): 1-8.
- Komariah, N. Ulupi dan Hedrarti, E. N. 2005. Sifat fisik daging sapi dengan jamur tiram putih (*pleurotus*) sebagai campuran bahan dasar. Fakultas Peternakan IPB, Bogor.

- Kuntoro, R. R. A. Maheswari dan H. Nuraini. 2013. Mutu fisik dan mikrobiologi daging sapi asal rumah potong hewan (RPH) kota pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 10(1): 4.
- Lawrie, R. A. 1995. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lukman, H. 2015. Alternatif angkak sebagai bahan tambahan pangan alami terhadap karakteristik sosis daging ayam. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 18(2), 51-57.
- Marchella, D. A., Darmanto, Y. S., Putut, H. R. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi tepung pati kentang (*Solanum tuberosum L*) terhadap karakteristik pasta dari ikan air tawar, payau dan laut. *Jurnal pengolahan dan bioteknologi hasil perikanan*, 3 (3): 75-81.
- Martunis. 2012. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kuantitas dan kualitas pati kentang varietas *granola*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. (4) No.3*, 2012.
- Mahbub, M. A., Pramono, Y. B., dan Mulyani, S. 2012. Pengaruh edible coating dengan konsentrasi berbeda terhadap tekstur, warna, dan kekenyalan bakso sapi. *Animal Agriculture Journal*, 177-185.
- Muliady, F., dan 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).
- Niken, H., dan Adepristian Y. 2013. Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, Vol. 2, No. 3, Tahun 2013, Halaman 57-62.
- Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry of meat tissue*. 10th ed. Department of Animal Science the Ohio State University and The Ohio Agriculture Research and Development Centre, Ohio.
- Pestariati. 2002. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam pada suhu refrigerator terhadap jumlah total kuman, salmonella sp, kadar protein dan derajat keasaman, tesis. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Prayitno, H. A., Suryanto, E., dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil (vco). *Buletin Peternakan Vol. 34(1)*: 55-63.
- Purnomo, H dan Rahardian, D. 2008. Indonesian traditional meatball. *International Food Research Journal* 15(2): 101-108.
- Purnomo, H., D. Rosyidi dan H. Erwan. 2000. Substitusi tepung lupin (*Lupinus Sp*) dalam pembuatan bakso daging sapi. Editor Lilis Nuraida, Ratih Dewanti, Hariadi dan Slamet Budiarto. Dalam: *Prosiding Seminar Industri Pangan*. Perhimpunan Ahli Teknologi Indonesia. 9-10 Oktober 2001.

- Rahmadina. 2018. Stabilitas oksidatif, sifat fisik, jumlah bakteri dan organoleptik bakso daging sapi dengan pemberian paprika selama penyimpanan. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Mataram.
- Runglerdkriangkrai, J. K. Banlue, dan N. Raksakulthai. 2008. Quality of fish ball from surimi as affected by starch and sterilizing conditions. Kasetsart University Fisheries Research Bulletin. 32 (1). 39-47.
- Salim. 2006. Info Ristek. <http://www.pdii.lipi.go.id>.
- Samekto, A. T. 2010. Perbedaan cara pengeringan tepung kentang dengan perendaman natrium bisulfit dan tanpa perendaman terhadap sifat fisik tepung kentang. Tugas Akhir Jurusan Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sangaji, I., Jurianto, & Muhammad R. 2019. Lama penyimpanan daging ayam broiler terhadap kualitasnya ditinjau dari kadar protein dan angka lempeng total bakteri. Jurnal Biology Science and Education, 8 (1)
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Steel dan Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiharti, S. 2009. Pengaruh perebusan dalam pengawet asam organik terhadap mutu sensoridan umur simpan bakso. Bogor: Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik mutu bakso daging sapi dan pengaruh penambahan NaOH dan natrium tripolyfosfat terhadap perbaikan mutu. Disertasi Program Pascasarjana. IPB, Bogor.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang (change of physical characteristics of broiler chicken meat post mortem during room temperature storage). Jurnal Ilmu Ternak, 23-27.
- Syamsir, E. 2010. Keamanan mikrobiologi produk olahan daging. Jurnal Kulinologi Indonesia. No. V hal. 77-78.
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan daging segardan olahan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Kampus Penelitian Pertanian. Bogor.
- Wibowo, S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1993. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Wulandari, N., Imam, R. H., & Syarifah, U. 2016. Pengaruh substitusi pati jagung, pati kentang, dan tapioka terhadap kekerasan dan sifat berminyak pilus. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 3(2), 87-94.
- Yashoda K, Sachindra N, Sakhare P, RAO DN. 2001. Microbiological quality of broiler chicken carcasses processed hygienically in a smallscale poultry processing unit. *Journal of Food Quality* 24(3):249-259.
- Yunizal, Suparno dan Nasran S. 1998. Usaha mengurangi kadar urea daging cucut mentah dengan perebusan menggunakan superheated steam. *Laporan Penelitian Teknologi Perikanan* 28: 27 – 30.
- Zackiyah, Florentina M., Supriyanti, dan T. Triadi. 2011. Pemanfaatan ekstrak aseton kulit batang artocarpus heterophyllus lam pada pembuatan tepung kentang. *Jurnal Penelitian Pendidikan*, Volume 2, Nomor 1 April 2011. Universitas Pendidikan Indonesia.