

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (2005). *AOAC Official Method 971.21, Mercury in Foods, Atomic Absorption Spectrophotometric Method*. 18th Edion. Chapter 9.2.22.
- A.Rialdi, P., Warganegara, E., Soleha, T. U., & Apriliana, E. (2018). Identifikasi Bakteri pada Bakso Bakar, Saos, dan Sambalnya di Kelurahan Perwata Kecamatan Teluk Betung Timur. *Jurnal Agromedicine*, 6(2):245-252.
- Anindyajati, M.P. Dwiloka, B. Al-Baarri AN. (2022). Kekenyalan, Kadar Lemak, Kadar Protein dan Mutu Hedonik Bakso Daging Kalkun (*Meleagris Gallopavo*) Berdasarkan Potongan Komersial Karkas. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2):42-48.
- Betty, D. S., & Tjutju, S. A. (2008). Bahan Ajar Penilaian Indera. *Jurusan Teknologi Pangan*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran.
- BPOM. (2012). *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. ISBN 978-602-3665-11-2, 2012.
- Godam. (2001). Isi Kandungan Gizi Usus Sapi . Ebook Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. Jakarta, Indonesia.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk *Mousse* Berbasis Tapai Singkong sebagai Komodi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12):2883–2888.
- Hasniar, H., M. Rais & R. Fadilah. 2019. Analisis Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptik Pada Bakso Tempe Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5:189-200.
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., & Hangga, S. (2013). Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *Fishtech*, 2(1):9–21.
- Lamadjido, U. Umrah, & J. Jamaluddin. 2019. Formulasi dan Analisis Nilai Gizi Bakso Kotak dari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Farmasi Galenika*, 5:166-74.
- Lutfiah, M. F. (2022). Analisis Proksimat Pada Sampel Bakso Daging di PT Embrio Biotekindo. Skripsi. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Industri. Poleknik AKA Bogor. Bogor, Indonesia.
- Maharaja, L.M. (2008). Penggunaan Campuran Tepung Tapioka Dengan Tepung Sagu dan *Natrium Nrat* Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Skripsi. Sumatera Utara (ID): Universitas Sumatera Utara.
- Mahbub, M. A., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. (2012). Pengaruh *Edible Coating* dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Tekstur, Warna, dan Kekenyalan Bakso Sapi. *Animal Agriculture Journal*, 1(2):177–185.
- Mustafa, A., Widodo, M. A., & Kristianto, Y. (2012). Albumin And Zinc Content Of Snakehead Fish (*Channa striata*) Extract And s Role In Health. *IEESE*

- International Journal of Science and Technology*, 1(2):1–8.
- Octaviani, Y. (2002). Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging Dan Jantung Sapi. Skripsi. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Price, J. F., dan Schweigert, B. S. (1971). *The Science Of Meat and Meat Products* WH Freeman Company, Price, J. F., and Schweigert, B. S, San Francisco, USA.
- Palacio, & Theis. (2009). *Introduction to Food Service*. 11th Edion. Pearson Education. Ohio, USA.
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik Bisku dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal Akuatika*, 5(4):30–39.
- Purwanto, A. P., Ali, A. A., & Herawati, N. H. (2015). Kajian Mutu Gizi Bakso Berbasis Daging Sapi dan Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*). *Agricultural Science and Thecnology Journal*, 14(2):1-8.
- Rohman, A., & Sumantri. (2018). *Analisis Makanan*. Gadjah Mada University Press (Vol. 13, Issue 2). Gadjah Mada University Press. Yogyakarta, Indonesia.
- Sunarlim, R. (1992). Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan *Natrium Klorida* dan *Natrium Tripolifosfat* terhadap perbaikan mutu. Disertasi. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Sinaga. (2007). *Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah*. Diklat Pelatihan Gizi untuk Anak Sekolah. Yayasan Gizi Kuliner. Jakarta, Indonesia.
- Soekarto. (1990). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Aksara. Jakarta, Indonesia.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik*. Penerb Bharatara Karya Aksara. Jakarta, Indonesia.
- Soeparno. (2005). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta, Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. (2014). *Bakso Daging*. Badan Standar Nasional Indonesia. SNI 3818:2014.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2010). *Analisa bahan makanan dan pertanian*. 2nd Edion. Yogyakarta : Liberty, 2010.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. Bandung, Indonesia.
- Sakti, L. 2018. Pengaruh Subtusi Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) pada Pembuatan Takoyaki Terhadap Daya Terima Konsumen. Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Sulistiana, E. (2020). Uji Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*). Skripsi. Fakultas Sains Dan Teknologi. Universitas Islam Alauddin Makassar. Makassar, Indonesia
- Sulistiyan. (2015). Pengaruh Penggunaan Jamur Kuping (*Auricularia auricula*) Sebagai Bahan Pensubtusi Daging Sapi Terhadap Komposisi Proksimat Dan

- Daya Terima Bakso. Skripsi. Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta, Indonesia.
- Tejasari. (2005). *Nilai-gizi pangan*. Graha Ilmu. Jakarta, Indonesia.
- Usmati, S., & Priyanti, A. (2007). Sifat Fisikokimia dan Palatabilitas Bakso Daging Kerbau. *Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi*:139–151.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta, Indonesia.
- Wibowo, S. 2005. Pembuatan Bakso Daging dan Bakso Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor (ID): M-Brio Press.
- Wulan, S. R. S. (2015). Identifikasi Formalin Pada Bakso Dari Pedagang Bakso Di Kecamatan Panakukkang Kota Makassar. Skripsi. Program Studi Kedokteran Hewan, Fakultas Kedokteran. Universitas Hasanuddin.
- Yatno, Murni, R., Nurhayati, & Akmal. (2018). *Bahan Pakan Dan Formulasi Ransum*. 4th Edion. Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Jambi, Indonesia.

d. Analisis Kadar Lemak



LAMPIRAN 11. Rekap data Uji Perbandingan Jamak

No Panelis	Tekstur					
	SMP A	SMP B	SMP C	SMP D	SMP E	SMP F
1	3	3	2	3	2	2
2	2	2	2	2	3	3
3	3	3	3	2	3	3
4	2	3	2	4	2	3
5	2	4	3	3	3	3
6	2	4	3	3	3	3
7	2	2	2	2	2	3
8	2	2	1	2	2	2
9	2	3	3	4	3	2
10	2	2	3	2	2	2
11	3	3	4	3	4	4
12	2	3	2	3	3	4
13	2	3	2	2	2	2
14	3	1	5	4	2	2
15	3	2	2	3	4	5
16	2	2	2	2	2	2
17	2	2	2	2	2	2
18	4	4	3	2	3	2
19	2	3	1	3	2	2
20	2	2	2	2	2	3
21	1	2	3	1	2	3
22	2	4	3	3	3	4
23	2	4	3	4	5	4
24	4	5	4	5	4	4
25	2	4	3	2	4	4
Jumlah	58	72	55	68	59	73
Rata2	2	3	2	3	2	3

No Panelis	Aroma					
	SMP A	SMP B	SMP C	SMP D	SMP E	SMP F
1	2	2	3	3	3	3
2	4	4	4	2	2	2
3	2	4	4	2	1	2
4	2	3	3	2		
5	2	3	1	1	1	1
6	2	3	1	1	1	1
7	2	2	2	2	2	2
8	2	3	3	2	2	3
9	2	3	3	2	1	2
10	2	2	3	2		
11	3	4		2	3	3
12	2	3	4	1	2	1
13	3	2	2	3	2	2
14	3	2	5	2	2	3
15	2	2	2	3	3	3
16	2	3	2	2	2	2
17	1	1	1	1	2	3
18	4	4	3	3	2	3
19	3	3	3	2	2	3
20	2	2	3	2	2	3
21	2	3	3	1	1	2
22	3	2	3	2	2	2
23	4	4	3	3	5	3
24	5	4	5	4	3	2
25	2	3	1	2	2	4
Jumlah	63	76	71	51	49	55
Rata2	3	3	3	2	2	2

No Panelis	Rasa					
	SMP A	SMP B	SMP C	SMP D	SMP E	SMP F
1	3	3	2	3	3	2
2	2	2	2	2	3	3
3	3	3	4	2	3	4
4	2	3	3	2	2	2
5	2	4	1	2	4	4
6	2	4	1	4	4	5
7	2	5	5	2	4	2
8	2	2	2	3	3	3
9	2	2	2	3	4	4
10	2	3	2	2	3	2
11	3	3	5	2	3	2
12	1	3	1	2	4	2
13	3	3	3	2	3	2
14	1	5	3	3	2	3
15	3	1	2	1	2	1
16		2	2	3	3	1
17	3	3	3	1	1	3
18	2	4	5	3		4
19	2	1	2	3	3	3
20	1	1	2	1	1	2
21	1	2	3	3	4	2
22	3	2	3	4	3	3
23	3	4	2	3	3	2
24	2	4	1	2	3	2
25	2	4	2	1	4	5
Jumlah	52	70	64	59	72	66
Rata2	2	3	3	2	3	3

No Panelis	Warna					
	SMP A	SMP B	SMP C	SMP SMP D	SMP E	SMP F
1	3	4	4	3	3	3
2	2	5	4	5	3	3
3	2	3	3	4	2	1
4	2	4	3	4	2	2
5	2	4	1	4	2	2
6	2	4	1	4	2	2
7	2	4	2	4	2	4
8	1	3	3	3	2	1
9	2	4	3	5	2	1
10	3	4	3	4	2	2
11	2	5	4	5	4	3
12	3	4	3	2	4	3
13	4	4	3	4	2	3
14	1	5	1	3	2	3
15	1	4	3	2	3	5
16	2	3	2	2	2	3
17	2	5	5	1	2	5
18	1	4	3	3	2	4
19	1	2	2	1	2	3
20	2	3	3	4	2	3
21	1	3	3	3	2	3
22	2	3	1	4	2	2
23	2	3	3	4	1	2
24	3	4	2	4	1	1
25	3	5	1	4	2	2
Jumlah	50	89	64	80	55	59
Rata2	2	3	3	3	2	3