

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, H.B. Hedrick, M.D. Judge, and R.A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science. Freeman and Company. San Fransisco.
- Abubakar, Triyantini, R. Sunarlim, H. Setiyanto, dan Nurjannah. 2000. Pengaruh suhu dan waktu pasteurisasi terhadap mutu susu selama penyimpanan. Jurnal ilmu ternak dan Veteriner. 61(1);45-50.
- Adawiyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta. Bumi Aksara. Hal 156.
- Alfatina, A., Prayitno, S. A., & Jumadi, R. 2023. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Sodium Tripolyphosphate (STPP) Pada Pembuatan Kerpuk Ikan Payus. Jurnal Sistem Dan Teknik Industri, 3(4), 529–537.
- Arief, H. S., Y. B. Pramono, dan V. P. Bintoro. 2012. Pengaruh edible coating dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air dan aktivitas air bakso sapi selama masa penyimpanan.
- Astawan M. 2009. Az Ensiklopedia Gizi Pangan. Jakarta : Dian Rakyat
- Codex, A.A.V. 1990. Joint FAO/WHO Food Standarts Programme Codex Alimentarius commission Food Aditive no. Codex 452 a Food an Agriculture Organization of the United Nation World Health Organization.
- Ellinger, R. H. 1972. Polyphosphates in Food Processing. CRC Handbook of Food Additives. Second Edition. CRC press Inc., Boca Raton, Florida.
- Erlina, N., S. Agus, S. dan Bayu, K. 2025. Pengaruh Penambahan Labu Kuning (Curcubita Moschata) dan Sodium Tripolyphosfat Terhadap Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Bakso Ayam. Journal of Food and Agricultural Technology. 2: 74-86.
- Fakhriyah dan Dewi Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung, Indonesia
- Fauziah, N., F. Swastawati, dan L. Rianingsih. 2014. Kajian Efek Antioksidan Asap Cair Terhadap Oksidasi Lemak Ikan Pindang Layang (Decapterus Sp.) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3: 71–77.
- Fellows, J. P. 2000. Food Processing Technology, Principles and Practise. 2nd ed. Woodhead Pub. Lim., Cambridge, England.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. Jurnal Al Ulum Sains Dan Teknologi. 1: 39–45.
- Garnida, Y. 2020. Uji Indrawi dan Sensori Pada Industri Pangan. Manggu Makmur Tanjung Lestari, Bandung.

- Hatta, M., dan E. Murpiningrum. 2012. Kualitas bakso daging sapi dengan penambahan garam (NaCl) dan fosfat (Sodium tripolifosfat/STPP) pada level dan waktu yang berbeda. JITP. 2: 30-38.
- Hermanianto, J. dan R.Y. Andayani. 2002. Studi perilaku konsumen dan identifikasi parameter bakso sapi berdasarkan preferensi konsumen di wilayah DKI Jakarta. J. Teknol. dan Industri Pangan. 13:1-10.
- Irawan, A. 1997. Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan. Penerbit CV. Aneka Solo, 162 hlm.
- Jonsen GD. 2004, Prospek dan Preferensi Masyarakat Terhadap Konsumsi Daging Sapi Olahan Di Indonesia. Di dalam: Seminar FGW Food Conference, Jakarta 6-7 Oktober 2004.
- Kartika, B. 1988. Uji Mutu Pangan. Pusat antar Universitas pangan dan gizi. UGM. Yogyakarta.
- Lawrie, R. A. and D. A. Ledward. 2006. Meat Science. 7th ed. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- Maharaja, L. 2008. Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Mahambara, S., Mudawaroch, R. E., & Wahyu Wibawanti, J. M. (2024). *Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka*.
- Montolalu, S.N., S. Lontaan, A. Sakul, dan Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). Jurnal Zootek Vol. 32(5).
- Nugraheni, M. 2012. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- 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 Departement Centre, Ohio.
- Octavianie, Y. 2002. Kandungan gizi dan palatabilitas bakso campuran daging dan jantung sapi. Fakultas Peternakan: Institut Pertanian Bogor .
- Prasetyo, H. Masdiana Ch Padaga , Manik Eirry Sawitri. 2013. Kajian Kualitas Fisiko Kimia Daging Sapi Di Pasar Kota Malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 8(2) Hal 1- 8
- Purnomo, H. 1990. Kajian mutu bakso daging, bakso urat, dan bakso aci di daerah Bogor. Skripsi. Bogor: FATETA, IPB.
- Ranken. M.D. (2000). Water Holding Capacity of Meat and Its Control Them. 24: 1502.
- Rosita, F., H. Hafid, dan R. Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level

yang berbeda. JITRO. 2: 14-20.

Saptarini, K. 2009. Isolasi Salmonella spp. pada Sampel Daging Sapi di Wilayah Bogor Serta Uji Ketahanannya Terhadap Proses Pendinginan dan Pembekuan [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Sari, S. R., A. Wijaya, dan R. Pambayuan. 2019. Profil Fisik Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Asap yang Diintroduksi Dengan Gambir (*Uncaria gambir* Roxb). Jurnal Fishtech. 8: 1–6.

Soekarto. S.T 1990. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.

Bhatara Karya Aksara. Jakarta.

Soeparno, 1994, Ilmu dan Teknologi Daging, Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Sofos, J.N. 1986. Use of Phosphate in Low sodium meat product. Food Tech. 4: 52.

Sulistijowati, R., O.S. Djunaedi, J. Nurhajati, E. Afrianto, dan Z. Udin. 2011.

Mekanisme Pengasapan Ikan. Unpad Press, 65–92.

Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolifosfat terhadap Perbaikan Mutu. Disertasi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5(2).

Wibowo. 2000. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya.Jakarta.

Widyaningsih dan Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan.

Trubus Agrisarana. Surabaya.

Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT Gramedia Utama. Jakarta.