

DAFTAR PUSTAKA

- Alghifari, V., dan D. N. Azizah. 2021. Perbandingan tepung kentang dan tepung terigu untuk karakteristik nugget. *Edufortech*, 6(1): 16-25.
- Altemimi, A. 2018. Extraction and optimization of potato starch and its application as a stabilizer in yogurt manufacturing. *Foods MDPI*. 7(14): 1-11.
- Andisti, O. G. 2022. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Bakso Kacang Merah Jamur Tiram Putih. Disertasi. Fakultas Teknik Unpas, Bandung.
- Anindyajati, M., B. Dwiloka, dan A. Al-Baarri. 2022. Kekenyalan, kadar lemak, kadar protein dan mutu hedonik bakso daging kalkun (*Meleagris gallopavo*) berdasarkan potongan komersial karkas. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2): 32-37.
- Ardelia, D. 2020. Studi Pustaka Evaluasi Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr.), Kentang (*Solanum tuberosum* L.) dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L. *indica*) Sebagai Pembentuk Gel. Fakultas Farmasi. Program Studi Farmasi. Universitas Bhakti Kencana. Bandung.
- Ardin, L., L. Karimuna, dan M. A. Pagala. 2019. Formulasi tepung kerabang telur dan tepung beras merah terhadap nilai kalsium dan organoleptik kue karasi. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 4(1): 1892-1904.
- Ayustaningwarno, F., N. Rustanti, D. N. Afifah, dan G. Anjani. 2021. Teori dan Aplikasi Teknologi Pangan. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang.
- BSN [Badan Standardisasi Nasional]. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006). Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- BPS [Badan Pusat Statistik]. 2024. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementan. Populasi itik Manila Menurut Provinsi. BPS, Jakarta. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NDc5IzI=/populasi-itik-itik-manila-menurut-provinsi.html>
- BSN [Badan Standardisasi Nasional]. 2014. SNI 3818-2014 Bakso Daging. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Dasir, D., U. Jayanti, dan I. Idealistuti. 2017. Kajian penggunaan tepung tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*Manihot esculenta* crantz.) dan jenis ikan terhadap sifat sensoris pempek. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 6(1):59-62.
- Dauri, D. D., dan H. Hafid. 2025. Kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung kentang (*Solanum tuberosum*). *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 7(2); 163-167.

- Dihansih, E., R. Handarini, dan N. Haerina. 2017. Kualitas sensoris daging dari itik lokal jantan (*Anas platyhrinchos*) yang diberi larutan daun sirih (*Pipper betle* Linn) dalam pakan komersil. Jurnal Peternakan Nusantara, 3(1): 1-10.
- Fajiarningsih. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L) Terhadap Kualitas Cookies. Skripsi. UNNES, Semarang.
- Falahudin A. A. F, Somanjaya R., Rustandi T. 2020. Uji Organoleptik Bakso Berbahan Baku Daging Sapi yang Disubstitusi Daging Domba. Agrivet 8(1):33-37.
- Fardiaz, D., E. Syamsir, P. Hariyadi, dan F. Kusnandar. 2020. Karakterisasi tapioka dari lima varietas ubi kayu (*Manihot utilisima* Crantz) asal lampung. Jurnal agroteknologi, 5(01), 93-105.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. Al Ulum Jurnal Sains dan Teknologi, 1(1): 39-45.
- Fuentes, C., I. Kang, J. Lee, D. Song, M. Sjö, J. Choi, S. Lee and L. Nilsson. 2019. Fractionation and characterization of starch granules using field-flow fractionation (FFF) and differential scanning calorimetry (DSC). Analytical and bioanalytical chemistry, 411(16): 3665-3674.
- Garnida, Y. 2020. Uji Indrawi dan Sensori Pada Industri Pangan. Manggu Makmur Tanjung Lestari, Bandung.
- Hafid, H., F. Nasiru, Nuraini, Nita, dan L. O. A. Sani. 2020. Daya ikat air, kekenyalan, dan rendemen bakso ayam menggunakan bahan agar komersil dengan level berbeda. Jurnal Ilmu Teknologi Peternakan Tropis, 8(1): 37-42.
- Hairunnisa, O., E. Sulistyowati, dan D. Suherman. 2016. Pemberian kecambah kacang hijau (*tauge*) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. Jurnal Sain Peternakan Indonesia 11(1): 39-47.
- Handayani, S., D. Dasir, dan A. V. Yani. 2016. Mempelajari sifat fisika kimia bakso jamur dengan persentase jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus* jacq) dan tepung tapioka. Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan, 5(1): 1-7.
- Hasmiati. 2018. Kualitas Fisik, Organoleptik dan Kimia Bakso Ayam Afkir yang Diberi Tauge. Skripsi. Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Jayanti, U., D. Dasir dan I. Idealistuti. 2017. Kajian penggunaan tepung tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*manihot esculenta crantz.*) dan jenis ikan terhadap sifat sensoris pempek. Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan, 6(1), 59-62.

- Jengel, E. N., E. H. B. Sondakh, F. S. Ratulangi, dan C. K. M. Palar. 2015. Pengaruh lama perendaman menggunakan cuka saguer terhadap peningkatan kualitas fisik daging entok (*Chairina moschata*). *Zootec*, 36(1): 105-112.
- Martunis, M. 2012. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kuantitas dan kualitas pati kentang varietas granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3): 26-30.
- Matitaputty, P. R. dan Suryana. 2010. Karakteristik daging itik dan permasalahan serta upaya pencegahan off-flavor akibat oksidasi lipida. *Wartazoa*. 20(3): 130-138.
- Mega, O., D. Kaharuddin, K. Kususiya, dan Y. Fenita. 2008. Pengaruh beberapa level daging itik manila dan tepung sagu terhadap komposisi kimia dan sifat organoleptik bakso. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 3(1):30-34.
- Midayanto, D. N., dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4):259- 267.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. D. Mirah. 2017. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *ZOOTEC*, 32(5): 1-13.
- Nur'aini V dan PS. Nugraheni. 2018. Kualitas tekstur dan organoleptik nugget ikan tuna dengan bahan pengisi campuran tepung sagu dan tapioka. In *Seminar Nasional Fakultas Pertanian*, 5(1).
- Nurdjanah, S., S. Astuti, N. Musita, dan T. Febriyaningsih. 2014. Sifat sensori biskuit berbahan baku tepung jagung ternikstamalsasi dan terigu. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 19(2): 127–136.
- Nurlaila S., D. M. Agustini., dan J. Purdiyanto. 2017. Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar burger. *Maduranch*, 2(2): 67-72.
- Nyeche, W., J. Nmegbu, and P. Ifeoma. 2015. Drilling mud formulation using potato starch. *Journal of Engineering Research and Applications*, 5; 48-54.
- Pramuditya, G., dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam SNI dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 200-209.
- Putri A.W., S. Wibowo, dan L. Silintong. 2019. Kualitas kimia dan nilai organoleptik nugget daging itik dengan menggunakan bahan pengisi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 8(1): 36-41.
- Rahman, Y., dan A. Ismanto. 2022. Komposisi kimia, karakteristik fisik dan nilai organoleptik nugget itik manila (*Cairinamoschata*) yang diberi pakan limbah pasar Samarinda. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 3(2): 94-101.

- Rahussidi, M. A., Sumadiano, dan I. Wijayanti. 2016. Pengaruh perbandingan konsentrasi tepung tapioka (*Manihott utilisissima*) dan tepung kentang (*Solanum tuberosum* L) terhadap kualitas bakso ikan lele (*Clarias batrachus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 5(3): 17-24.
- 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.
- Rosita, F., H. Hafid, dan R. Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis, 2(1): 14-20.
- Rusli, I. D. Novieta, dan Rasbawati. 2018. Kandungan protein dan kadar air bakso daging ayam broiler pada penambahan bahan pengenyal yang berbeda. Jurnal Ilmiah Bionature, 19(2): 126-133.
- Safitri, W., dan Y. L. Anggrayni. 2019. Pengaruh penambahan tepung susu sebagai bahan pengikat terhadap kandungan nutrisi nugget ayam. Journal of Animal Center. 1(2): 124-138.
- Saidida, S. A., S. Sufiat, dan R. Akmal. 2024. Preferensi konsumen terhadap bakso ikan luebim (*Canthidermis maculata*) menggunakan tepung esensial ganyong (*Canna edulis* ker). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 9(1): 48-59.
- Salman, Y., E. Syainah, dan Rizkilah. 2018. Analisis kandungan protein, zat besi dan daya terima bakso ikan gabus dan daging sapi. Jurnal Kedokteran dan Kesehatan, 14(1): 63-73.
- Salsabila, S. 2023. Optimalisasi Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum* L.) Dengan Penambahan Gel Pati Tapioka Dan Tepung Mocaf Menggunakan Design Expert Metode Mixture Doptimal Disertasi. Fakultas Teknik Unpas. Bandung.
- Setyaningsih, D. A., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press: Bogor
- Sulsia, Tamrin, dan K. T. Isamu. 2020. Pengaruh perbedaan bahan pengisi (kentang) terhadap organoleptik karakteristik sosis ikan gabus (*Channa striata*). Sains dan Teknologi Pangan. 5:3369–3379.
- Suteja, S. N. 2022. Pengaruh Perbandingan Daging Sapi dan Tepung Kentang Terhadap Karakteristik Bakso. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Syafi'i, M. 2023. Pengaruh Penggunaan Tepung Pati Kentang (*Solanum tuberosum* L) dan Tepung Tapioka (*Manihot utilisissima*) terhadap Kualitas Organoleptik Bakso Ayam. Skripsi. Universitas Jambi, Jambi.

- 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 Nukleus Peternakan* 2(1): 67-74.
- Wattimena, M., V. P. Bintoro, dan S. Mulyani. 2013. Kualitas bakso berbahan dasar daging ayam dan jantung pisang dengan bahan pengikat tepung sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1): 36-39.
- Wibowo, S. 2004. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widawati, L., Firnando, N., Sari, M., dan Darius. 2020. Karakteristik Mutu Bakso Belut (*Monopterus albus*) dengan Variasi Substitusi Tempe. *AGRITEPA*. 7(1):70-79.
- Wijaya, J. D., A. R. Utomo, dan E. Setijawaty. 2021. Pengaruh konsentrasi pati kentang terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik nugget ikan patin-tepung nangka muda. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(1); 75-80.
- Wulandhari, N. W. 2007. Optimasi Formulasi Sosis Berbahan Baku Surimi Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Penambahan Karagenan (*Eucheuma sp.*) dan Susu Skim untuk Meningkatkan Mutu Sosis. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Yufidasari, H. S., H. Nursyam, dan B. P. Ardianti. 2018. Penggunaan bahan pengemulsi alginat dan substitusi tepung kentang pada pembuatan bakso ikan gabus (*Channa striata*). *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 2(3): 178-185.
- Yuniar, 2021. Kajian Penambahan Pati Kentang terhadap Karakteristik Sosis – *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 93: 139-147.
- Zhu, F. 2015. Composition, Structure, Physicochemical Properties, and Modifications of Cassava starch. *Carbohydr Polymer*. 122: 456–480.
- Zuhra, C. F. 2006. *Cita Rasa (Flavor)*. Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca*) Terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*, 8(2): 49-57.