

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E., M.I. Said dan M. Yusuf. 2019. Organoleptic characteristics of bali beef meatballs based on collagen concentration in ukkmb and time of maturation. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science. 255(1):1-6.
- Alamsyah A., E. Basuki, P. Agustono dan S. Cicilia. 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. Jurnal Abdi Mas TPB. 1(1):63–69.
- Afé, O.H.I., Y.E. Kpoclou, C. Douny, V.B Anihouvi, A. Igout, J. Mahillon, D.J. Hounhouigan dan M.L. Scippo. 2021. Chemical hazards in smoked meat and fish. Food Science and Nutrition. 9(12):6903–6922.
- Ana A., S. Subekti, S. Hamidah dan K. Komariah. 2017. Organoleptic test patisserie product based on consumer preference. IOP Conference Series: Materials Science and Engineering. 180: 1–7.
- Anin D.F., S.P.A. Anggraini dan T. Iskandar. 2020. Analisis daya tahan lama simpan pada bakso dengan penambahan tepung asap melalui proses mikroenkapsulasi. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri, Lingkungan dan Infrastruktur. 3(1):1-7.
- Armansyah, A., F.S. Ratulangi dan G.D.G. Rembet. 2017. Pengaruh penggunaan bubuk jahe merah (*Zingiber Officinale var Rubrum*) terhadap sifat organoleptik bakso daging kambing. Jurnal Zootec. 8(1):93-101
- Basuki, E.K., Latifah dan I.E. Wulandari. 2012. Kajian penambahan tepung tapioka dan kuning telur pada pembuatan bakso daging sapi. Jurnal Teknologi Pangan. 6(1):38–44.
- Breslin P.A.S. 2013. An evolutionary perspective on food and human taste. Current Biology. 23(9):409–418.
- Daroini, A. dan W.E Jayandri. 2016. Kualitas organoleptik bakso daging ayam kampung pada perlakuan dosis tepung tapioka yang berbeda. Jurnal Fillia Cendekia. 1(1):39–44.
- Dwijayanti, R.S., Suryono dan F. Manin. 2022. Pengaruh penambahan labu kuning (*Cucubita Moschata Duchenes*) terhadap organoleptik bakso daging kerbau dan sapi. Stock Peternakan. 4(1):18–25.
- 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(1):39–45.

- Fitrianingsih, P. Isnaeni, Y. Yaddi, R. Libriani, F.A. Auza dan P.N.K Prasanjaya. 2020. Physical and organoleptic properties of chicken meatball prepared with varied gelling agents. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 465:1–5.
- Hafid, H., L.O. Ba'a, S. Sirupang, Rahman, Inderawati dan N. Astriana. 2020. Organoleptic quality of beef meatball filled with jackfruit seed flour. Proceedings of the International Conference on Industrial Engineering and Operations Management. 59:3186–3193.
- Hairunnisa, O., E. Sulistyowati dan D. Suherman. 2014. Pemberian kecambah kacang hijau (tauge) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 11(1):39–47.
- Hidayah, S.N., H.I Wahyuni dan S. Kismiyati. 2019. Kualitas kimia daging ayam broiler dengan suhu pemeliharaan yang berbeda. Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan. 1(1):1–6.
- Kafouris, D., A. Koukkidou, E. Christou, M. Hadjigeorgiou dan S. Yiannopoulos. 2020. Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in traditionally smoked meat products and charcoal grilled meat in cyprus. Meat Science. 164:1–6.
- Lakapu, A.E., G.E.M. Malelak dan B. Sabtu. 2017. Pengaruh lama pemeraman dan pengasapan terhadap kualitas kimia dan aspek organoleptik daging ayam broiler asap. Jurnal Nukleus Peternakan 4(1):31–40.
- Melia, S., I. Juliyarsi dan A. Rosya. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. Jurnal peternakan. 7(2):62–69.
- Meilgaard, M.C., Carr, B.T. dan Carr, B.T. (2007). Sensory Evaluation Techniques (4th ed.). CRC Press.
- Prasetyo, D.Y.B., Y.S. Darmanto dan F. Swastawati. 2015. Efek perbedaan suhu dan lama pengasapan terhadap kualitas ikan bandeng (*Chanos Chanos Forsk*) cabut duri asap. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 4(3):94–98.
- Ratna, Afrida dan Yulinar. 2011. Variation type of fuel at smoked of milkfish (*Chanos-Chanos Forskal*) using appliance smoked of type cabinet. Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi. 3(2):34–37.
- Rahmah. A.A., Wartono dan E. Sulistyowati. 2020. Penambahan level bumbu rendang yang berbeda pada pembuatan telur asin terhadap uji organoleptik. Buletin. Peternakan Tropis. 1.(2): 80-86
- Salsabila. N., Djalal. R dan S. Agus. 2023. Chemical and organoleptic quality of ground duck jerky with the addition of sonication liquid smoke. Advances in Animal and Veterinary Science Volume 11 (5) 832-842

- Sulistijowati, R., O.S. Djunaedi, J. Nurhajati, E. Afrianto dan Z. Udin. 2011. Mekanisme Pengasapan Ikan. Unpad Press, Bandung.
- Susanti, S. dan R. Harmayani. 2021. Kadar protein bakso daging ayam broiler dengan penambahan jamur tiram. Jurnal Agribisnis dan Peternakan. 1(1):7–11.
- Soeparno. 2005. Ilmu Dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University - Press. Yogyakarta.
- Soekarto, S.T.1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Tiven, N.C. 2007. Pengaruh jenis daging dan bahan pengental yang berbeda terhadap kualitas organoleptik dan mikrostruktur bakso. Prosiding Seminar Nasional Akselerasi Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi, Mendukung Ketahanan Pangan di Wilayah Kepulauan. 825–833.
- Tanu, S. Y. , J. L. Rihi dan A.E. Manu. 2014. Pengaruh pengasapan menggunakan tempurung kelapa (*Cocos Nucifera L.*) terhadap aspek organoleptik dan mikrobiologi telur itik asin. Jurnal Nukleus Peternakan Volume 1, No. 2: 149 – 157.
- Towadi. K., Harmain. R.M dan F.A. Dali. 2013. Pengaruh lama pengasapan yang berbeda terhadap mutu organoleptik dan kadar air pada ikan tongkol (*Euthynnus Affinis*) asap. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. Volume 1: (3) 177-185.
- Viksna, I.S., V. Bartkevičs, A. Kukare dan A. Morozovs. 2008. Polycyclic aromatic hydrocarbons in meat smoked with different types of wood. Food Chemistry. 110(3):794–797.
- Winda, A., R. Tawaf dan M. Sulistyati. 2016. Pola konsumsi daging ayam broiler berdasarkan tingkat pengetahuan dan pendapatan kelompok mahasiswa fakultas peternakan universitas padjadjaran. Jurnal Universitas Padjadjaran. 5(2):1–16.
- Yogi, I.N. 2018. Peramalan produksi dan konsumsi serta analisis permintaan daging ayam ras dalam rangka mempertahankan swasembada daging ayam di Indonesia. J. Mat. Stat. dan Komputasi. 15(1):21-37
- Yudiastari, N.M., Y. Tonga, N.K.E. Suwitari, I.N. Kaca, L. Suariani dan I.G.A.H.P. Sanjaya. 2021. Chemical composition and organoleptic properties of meatballs based on afkir laying chicken. Proceedings of the 3rd Warmadewa Research and Development. 174–181.