

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Mugiono, T. Arlianti, dan A. Chotimatul. 2010. *Panduan Lengkap Jamur*. Penerbar Swadaya. Depok
- Anggadireja, J.A., 1993. *Teknologi Produk Perikanan Dalam Industri Farmasi, Potensi Pemanfaatan Makro Alga Laut. Makalah Stadium General Teknologi dan Alternatif Produk Pangan dalam Industri Farmasi*. Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Amrullah, Muhamad. 2017. *Penambahan Tepung Sagu dengan Level yang Berbeda terhadap Mutu (Organoleptik) Bakso Daging Ayam*. Skripsi : Universitas Islam Negeri Alauddin. Makasar
- Ali Nugraha. 2008. *Metode Pengembangan Sosial Emosional*. Universitas Terbuka. Jakarta
- Anggorodi. 1979. *Ilmu Makanan Ternak Unggas*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Anonim. 1992. *Undang-Undang Kesehatan No.23 Tahun 1992*. Tentang Kesehatan. Jakarta
- Anonim. 1995. *Standart Nasional Indonesia 01.-3818 tentang bakso daging Sapi*.
- Anonim. 2009. *Labu Kuning, Daftar Komposisi Bahan Makanan*. DKBM. Jakarta
- Anonim. 2011. *Pedoman Pelaksanaan SMD Tahun 2011*. Dirjen Peternakan. Jakarta
- Anonim. 2014. *Standart Nasional Indonesia 01.-3818 tentang bakso daging Sapi*.
- Anonim. 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station. Washington
- Ariyani, N. 2010. *Formulasi Tepung Campuran Siap Pakai Berbahan Dasar Tapioka-Mocal dengan Penambahan Maltodekstrin Serta Aplikasinya sebagai Tepung Pelapis Keripik Bayam*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Asyahari, F. 1992. *Studi tentang Proses Pembuatan Bakso di RW 2, Kelurahan Kestrian, Kecamatan Blimbing, Kota Madya Malang*, Universitas Brawijaya, Intern Report.
- Bintang, Maria. 2010. *Biokimia Teknik Penelitian*. Erlangga. Jakarta

- Budianto, A.K., 2009. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. UMM Press. Malang
- Cahyana, M. 2010. *Jamur Tiram*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Caine, W.R, J.L. Aalhus, D.R. best, M.E.R Dugan, and L.E. Jeremiah. 2003. *Relationship of Texture Profile Analysis and Warner-Bratzler Shear Force with Sensory Characteristics of Beef Rib Steaks*. Meat Sci. 64 :333-339
- Crisan, EV, dan A. Sands. 1978. *Nutritional Value dalam The Biology and Cultivation of Edible Mushroom*. S.T. Chang dan W.A. Hayes. Academics Press, New York, p. 137-165
- Danarti, D. 2005. *Pertanian Organik di Indonesia*. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Dewita, Sari Ira N. 2014. *Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda terhadap Penerimaan Konsumen pada Bakso Surimi Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus)*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau. Pekanbaru
- Djaafar, T.F. dan Rahayu, S. 2003. *Ubi Kayu Dan Olahannya*. Kanisius.Yogyakarta
- Ebdi Sanyoto, Sudjiman. 2005. *Dasar-Dasar Tata Rupa dan Desain*. Pustaka Amani. Yogyakarta
- Edam, Mariati. 2017. *Aplikasi Bakteri Asam Laktat untuk Modifikasi Tepung Singkong secara Fermentasi*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. Balai Riset dan Standardisasi. Manado. Hal-6.
- Emil, Salim. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Haryanto, B. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hattunisa, RS. 2011. *Optimasi Proses Dehidrasi dan Formulasi Bahan Tambahan Pangan pada Mi jagung Instant dengan Metode Ekstraksi*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Hermanianto, U.E dan Andayani, A.D. 2002. *Studi Perilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Preferensi Konsumen di Wilayah DKI Jakarta*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Volume XIII, No. 1-10

- Hultin, R.O. 1976. *Characteristic of Muscle Tissue*. Dalam O.R. Fennema, 1976. Food Chemistry. Marcel dan Dekker Co.
- Indarto, T., Ina Maria F., dan Sutarjo S., 2007. *Pengaruh Jenis Bagian Daging babi dan Penambahan Terigu Terhadap Sifat Fisiokimiawi Pork Nugget*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Vol 6. No 2
- Gardjito, M., Anton Ojuwardi, dan Eni Harmayani. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana Prenada Media Group. Jakarta
- Kartika, Bambang, Hastuti, P. dan Supartono, W. 2009. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangandan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kusnadi, D.C. 2011. *Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dengan Daging Kelinci*. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Laksono, Endang Widjajanti. 1998. *Meramalkan Zat Pewarna dengan Pendekatan Partikel dalam Kotak I-Dimensi*. Dalam jurnal Cakrawala Pendidikan. Halm 41-42
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia Press. Jakarta (diterjemahkan oleh : Aminuddin Parakkasi)
- Lie, G.H. 1980. *The Comporative Nutritional Roles of Sago and Cassava in Indonesia*. Proceedings of the Second International Sago symposium. Kuala Lumpur. 15-17
- Lyon. C.E., Lyon BG., Davis, CE dan Townsend, WE. 1980. *Texture Profile Analysis of Patties made from Mixed and Flake-cut Mechanical Deboned Poultry Meat*. Poultry Sci. 59, 69-76
- Martawijaya, E.I dan M.Y Nurjayadi. 2010. *Bisnis Jamur Tiram di Rumah Sendiri*. IPB Press. Bogor
- Michael J.Gibney dan Hartono, Andry. 2009. *Gizi Kesehatan Masyarakat*. EGC. Jakarta
- Moorthy, S.N. 2004. *Tropical sources of starch*. Di dalam: Ann Charlotte Eliasson(ed). Starch in Food: Structure, Function, and Application. CRC Press, BacoRaton, Florida.
- Muchtadi, T.R. 1990. *Teknologi Pengawetan Jamur Mutiara*. Laporan Penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Murtidjo, B.A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Kanisius. Yogyakarta
- Naruki, S. dan Kanoni.B., 1992. *Kimia dan Teknologi Hasil Hewani I*. PAU Panganan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nuraisah. 2012. *Kombinasi Jamur Tiram Putih (Pleurots ostreatus) dengan Ikan Patin dalam Pembuatan Bakso Ikan*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Pekanbaru
- Nurlienda, 2014. *Mocaf dan Tepung Terigu Beserta Karakteristiknya*. [Http://nurlienda.com/2014/20](http://nurlienda.com/2014/20)
- Ngudiwaloyo, Suharto, dan Suharjito. 2003. *Pengaruh Penggunaan SodiTripolifosfat Terhadap Daya Simpan Bakso Sapi Dalam Berbagai SuhuPenyimpanan*.[Http://fapet.brawijaya.ac.id/05riset/index.php](http://fapet.brawijaya.ac.id/05riset/index.php).
- Octavianie, Y. 2002. *Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi*. Fakultas Peternakan IPB. Bogor
- Oktoratribuana, D. 2015. *Pengaruh Penggunaan Pati Sagu dan Aren (Alami dan HMT) terhadap Kualitas Tekstur Bakso Sapi*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Permatasari, W.A. 2002. *Kandungan Gizi Bakso Campuran Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih pada Taraf yang Berbeda*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Purwanto dan Herawati. 2015. *Kajian Mutu Gizi Bakso Berbasis Daging Sapi dan Jamur Merang (Volvariella volvacea)*. Jurnal SAGU. Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Pekanbaru
- Puspitasari, D. 2008. *Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut (Euchema cottoni) pada Pembuatan Bakso*. Skripsi. Fakultas Pertanian Univesitas Sebelas Maret. Surakarta
- Rahayu, WP. 1998. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. IPB. Bogor
- Ramalatu, FJ. 1981. *Distribusi dan Potensi Produk Pati dari Batang Beberapa Jenis Sagu*. Fakultas Pertanian. Universitas Pattimura
- Rismunandar. 1992. *Mari Berkebun Jamur*. Penerbit Terate. Bandung
- Sadjad, S. 2000. *Bahan Pangan Sumber Karbohidrat*. Penebar Swadaya. Jakarta

- Santoso, I K., 2016. *Thiwul dan Ghatot Gunungkidul-Cerita Fakta Sumberdaya Alam Tropis*. [Http://negerikuindonesia.com/06](http://negerikuindonesia.com/06)
- Setyaningsih, Dwi. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press. Bogor
- Singgih, Santoso. 2000. *Latihan SPSS Statistik Parametrik dan Penerapannya*. Gramdeia. Jakarta
- Siregar, A.P dkk. 1980. *Teknik Berternak Ayam Pedaging di Indonesia*. Margie Group. Jakarta
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. UGM Press. Yogyakarta.
- Soetanto. 2001. *Pengolahan Singkong*. Balai Pustaka dan Media Wiyata. Jakarta
- Subagio, A. 2008. *Prosedur Operasi Standar Produksi Mocaf Berbasis Klaster*.SEAFast Center IPB, Bogor.
- Sudrajat, G. 2007. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Suhardjo. 1992. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Kanisius. Yogyakarta
- Sulasmi, Darma Prawira. 1989. *Warna Sebagai Salah Satu Unsur Seni dan Desain*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta
- Sumantri dan Rohman. 2013. *Analisis Kimia Pangan*. UGM Press. Yogyakarta
- Sudarmadi. Slamet. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Linberty. Yogyakarta
- Sunarlim, R. 1992. *Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan NaCl dan Natrium Tripolyfosfat terhadap Perbaikan Mutu*. Disertasi program pascasarjana. IPB, Bogor.
- Suriawira, H.U. 2000. *Budidaya Jamur Tiram*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Syahrudin, Abdul Halim. 2014. *Studi Pembuatan Bakso Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) dengan Fortifikasi Daging Ikan Tuna Mata Besar*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar

- Szczesniak, A.S. 2002. *Texture is A Sensory Property*. Food Quality and Preferences 13:215-225
- Triatmojo, S. 1992. *Pengaruh Penggantian Daging Sapi dengan Daging Kerbau, Ayam dan Kelinci pada Komposisi dan Kualitas Fisik Bakso*. Laporan Penelitian, Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Untoro, N.S. 2012. *Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak dan Citarasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto*. Animal Agriculture Journal Vol.1 : 567-583
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyaningsih dan Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Widyastuti. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang
- Wijayanti, I. 2015. *Karakteristik Tekstur dan Daya Ikat Air Gel Surimi Ikan Lele dengan Penambahan Asam Tanat dan Ekstrak Fenol The Teroksidasi*. Jurnal Saintek Perikanan, 10 (2), Hal. 84-90
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wintari, A. 2018. *Pengaruh Penambahan Ikan Tuna dan Rasio Pati Kimpul Termodifikasi-Tepung Sagu terhadap Tesktur dan Tingkat Kesukaan Bakso Ikan*. Skripsi. UMBY. Yogyakarta
- Yuliani, H. 2015. *Karakteristik Fisiokimia dan Daya Cerna Pati Mi Kering Sagu dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau*. IPB. Bogor
- Yuliawati. 2016. *Topik Ekologi Jamur Tiram Putih*. PPS Unpad. Bandung