

DAFTAR PUSTAKA

- Amrullah, M. 2017. Pemanbahan Tepung Sagu dengan Level yang Berbeda terhadap Mutu (Organoleptik) Bakso Daging Ayam. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Peternakan Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin Makassar
- Auliah, Ary. 2011.2. Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *Jurnal Chemica*. 13 (2) : 33-38
- Daroini, A., Jayandri, E.W. 2016. Kualitas Organoleptik Bakso Daging Ayam Kampung Pada Perlakuan Dosis Tepung Tapioka yang Berbeda. *Jurnal Fillia Cendekia*. 1 (1) : 39-44
- Despita, R., Yuliasih, S., Rahmi, A. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka terhadap Warna, Kerenyahan, dan Rasa Kerupuk Ampas Susu Kedelai. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*.
- Erwin, T.L. 2021. *Kue Mini Gluten Free dari Tepung Sagu & Hunkue*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Evanuarin, H. 2010. Kualitas Chicken nuggets dengan Penambahan Putih Telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5(2) : 17-22
- Firahmi, N., Dharmawati, S., dan Aldrin, M. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang dibuat dari Daging Sapi Dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Al Ulum Sains dan Teknologi*. 1 (1) : 39-45
- Hasanah, U. 2013. Formulasi Campuran Tepung Tapioka Dengan Tepung Sagu Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Indragiri
- Hasnita, Husain, H., Jusniar. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk*) Sebagai Substitusi Tepung Tapioka terhadap Mutu Bakso Daging Ayam. *Jurnal Chemica*. 22 (2) : 1-11
- Herawati, Heny. 2012. Teknologi Proses Produksi Food Ingredient dari Tapioka Termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*. 31 (2) : 68 – 76
- Komansilan, Sylvia. 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler Terhadap Sifat Fisik Chicken Nugget Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Zootek (Zootek Journal)*. 35 (1). 106-116

- Kurniawan, A. 2011. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* sp) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., Mirah, Dp. A. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Zootehnik*. 32 (5) : 1-13
- Mustafa, Arinda. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *AGROINTEK*. 9 (2) : 127-133.
- Negara, K.J., Sio, K.A., Rifkan, Arifin, M., Oktaviana, Y.A., Winasah, S.R.R., Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2) : 286-290
- Nullah, N.L., Hafid, H., Indi, A. 2016. Efek Bahan Filler Lokal Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Bakso Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3(2) : 58-63
- Nur'aini, V., dan Nugraheni., P.S. 2018. Kualitas Tekstur dan Organoleptik Naget Ikan Tuna dengan Bahan Pengisi Campuran Tepung Sagu dan Tapioka. *Prosiding Seminar Nasional. Pemanfaatan Sumber Daya Lokal. Menuju Kemandirian Pangan Nasional*. Fakultas Pertanian Universitas Veteran Bangun Nusantara. 209-217
- P. Ageng, M., Rosyidi, D., Widyastuti, S.E. 2014. Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian Terhadap Kualitas Kimia Organoleptik Nugget Ayam. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 23 (3) : 17- 26
- Palandeng, C.F., Mandey, C.L., Lumoindong, F. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir Yang Difortifikasi Dengan Pasta Dari Wortel (*Daucus Carota* L). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4 (2) : 19-28
- Parwansyah, Tamrin, Hermanto. 2016. Pengaruh Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) dan Tepung Ubi Kayu Terfermentasi Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Bakso Daging Sapi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*. 2(4) : 716-728
- Pramuditya, G dan Yuwono, S.S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang*. 2(4) : 200-209
- Purnomo, Hari. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Universitas Brawijaya Press (UB Press).

- Ramadhan, M., L.D Mahfudz dan W. Sarengat. 2018. Performans Ayam Petelur Tua dengan Penggunaan Tepung Ampas Kecap dalam Pakan. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 13(1) : 84-88
- Sakul, S., Komansilan, S. 2018. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler Terhadap Palatabilitas Chicken Nugget Ayam Petelur Afkir. *Zootec* Vol. 38 No.2 : 368 – 378
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2014. SNI 3818 *Bakso Daging*. *Badan Standar Nasional*. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. SNI 3451 *Tapioka*. *Badan Standar Nasional*. Jakarta.
- Wariyah, C., Riyanto. 2018. Efek Antioksidatif dan Akseptabilitas Bakso Daging Ayam Ras dengan Penambahan Gel Lidah Buaya. *Agritech*. 38 (2) : 125-132
- Wirawan, Y., Rosyidii. D., Widyastuti. S.R. 2017. Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian (*Duriozibethinusmurr*) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 12(1) : 39-46
- Wattimena, M., Bintoro.V.P., Mulyani. S. 2013. Kualitas Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (1) : 36-39
- Uswatun, H. 2013. Formulasi Campuran Tepung Tapioka dengan Tepung Sagu dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian Universitas Islam Indragiri.
- Zulkarnain, Juita. 2013. Pengaruh Perbedaan Komposisi Teepung Tapioka Terhadap Kualitas Bakso Lele. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Padang.