

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2009. Hubungan Antara Struktur Otot dengan Kualitas Daging.
- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging. Masagena Press. Makassar.
- Abustam, E., J.C. Likadja dan F. Sikapang. 2010. Pemanfaatan Asap Cair Sebagai Bahan Pengikat Pada Pembuatan Bakso Daging dari Tiga Jenis Otot Sapi Bali. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 467-473
- Ardin, L., L. Karimuna, dan M.A. Pagala. 2019. Formulasi tepung cangkang telur dan tepung beras merah terhadap nilai kalsium dan organoleptik kue karasi. *Jurnal Sains dan Teknologi* 4(1):1892-1904.
- Astati. 2013. Tingkat Perubahan Kualitas Bakso Daging Sapi Bali Bagian Sandung Lamur (*Pectoralis Profundus*) Selama Penyimpanan Dengan Pemberian Asap Cair. *Jurnal Teknosains*, 7(1):10-13.
- Atmaja, N. A. (2021). *Kualitas Daging Sapi Bali Dari Otot Semitendinosus Pada Lama Maturasi Dan Level Kolagen Yang Berbeda* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Aulawi, T dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Riau. *Jurnal Peternakan*, 6(2):44-52.
- Bahtiar., E., Abutam., dan K., Kiramang., 2014. Pengaruh konsentrasi asap cair dan lama penyimpanan terhadap daya ikat air dan daya putus daging. *JIP* 1 (3), 191-200
- Chakim, L., Dwiloka, B., & Kusrahayu, K. (2013). Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, Kadar Air, dan Kesukaan pada Bakso Daging Sapi dengan Substitusi Jantung Sapi. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 97-104.
- Dewan Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Fauziah, R. R. 2014. Kajian keamanan pangan bakso dan cilok yang beredar di lingkungan Universitas Jember ditinjau dari kandungan boraks, formalin dan TPC. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Jember.
- Firahmi, N., Dharmawati, S., & Aldrin, M. (2015). Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *AL-ULUM: JURNAL SAINS DAN TEKNOLOGI*, 1(1).

- Guillen, M. C. G., B. Gimenez., M. E. L. Caballero and M. P. Montero. 2011. Functional and bioactive properties of collagen and gelatin from alternative sources. *Food Hydrocolloids*. 25: 1813- 1827.
- Hasma, E. A., & Said, M. I. (2015). *Kualitas bakso daging kerbau dengan penambahan kolagen terhidrasi pada rasio dan level berbeda selama penyimpanan* (Doctoral dissertation, Tesis. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Makassar).
- Hayati, R., A. Marliah, dan F. Rosita. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi Arabika. *J. Floratek*, 7: 66-75.
- Karim A., A., and R. Bhat. 2009. Fish gelatin: properties, challenges, and prospects as an alternative to mammalian gelatins. *The Journal of Food Hydrocolloid* 23(3) :563-576.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gajah Mada Yogyakarta
- Kasih, N. 2013. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging ayam Segar dalam Refrigerator terhadap pH, Susut Masak dan Organoleptik. Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al-Banjary. Banjarmasin.
- Koswara, S. 2009. Teknologi praktis pengolahan daging. *Jurnal Ilmiah*. 17(1) :80-85.
- Merpati, L. 2013. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kelapa dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi Pascarigor. Tesis. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Natari, S. U., & Mutaqin, B. K. (2021). Kajian Umur Simpan Bakso Ayam pada Suhu Pendinginan yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 24-31.
- Nurwantoro. 1997. *Mikrobiologi Pangan Hewan Nabati*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Pramuditya, G., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam sni dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso [in press oktober 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 200-209.
- Pratiwi A. D , I. Widajanti , S. A. Nugraheni. 2020. Penerapan sistem jaminan halal dan kandungan gizi bakso sapi produksi usaha mikro di pasar rasamala banyumanik kota Semarang tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 8(1) :152-159.

- Priyanto, A. D., Wicaksono, L. A., & Putranto, A. W. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pre-Heating pada Kualitas Fisik, Total Mikroba dan Organoleptik Susu Kolagen Sapi yang Dipasteurisasi Menggunakan Pulsed Electric Field. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2), 141-153.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut (*Eucheuma cattoni*) pada Pembuatan Bakso. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Skierka, E and M. Sadowska. 2007. The influence of different acids and pepsin on the extractability of collagen from the skin of Baltic cod (*Gadus morhua*). *The Journal of Food Chemistry* 105(3) :1302-1306.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 2014. SNI 01-3818-1995. Bakso Daging.
- Sudrajad. 2007. Sifat fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau Pada Penambahan Karagenan dan Khitosan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Jakarta.
- Winarno. F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustakan Utama. Jakarta