

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E., M.Yusuf., H.M. Ali., dan F.N. Yuliati. 2012. Karakteristik bakso daging sapi Bali melalui penambahan asap cair pada otot pra rigor dan pascarigor. Prosiding Seminar Nasional Inovasi Agribisnis Peternakan untuk Ketahanan Pangan. 7 November 2012, Jatinangor. Hlm. 35-39.
- Alim, L. B. (2016). Aplikasi *Edible Coating* dari Pati Tapioka dan Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) pada Bakso. Skripsi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Ariyani, M., Syahrumsyah, H., dan Agustin, S. (2019). Pengaruh formulasi daging kelinci dan ubi jalar ungu. *Journal of Tropical Agrifood*. 1(1): 1–8.
- Astati. (2013). Tingkat perubahan kualitas bakso daging sapi bali bagian sandung lamur (*pectoralis profundus*) selama penyimpanan dengan pemberian asap cair. *Jurnal Teknosains*. 7(1): 10–19.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-3818: 1995. Tentang Bakso Daging. Jakarta.
- Dewandari, D., Basito dan C. Anam. 2014. Kajian penggunaan tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* L.) Terhadap karakteristik sensoris dan fisikokimia pada pembuatan kerupuk. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(1): 35-52.
- Firahmi, N., S. Dharmawati dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 1(1): 39-45.
- Gaspersz, V. 1991. Metode Perancangan Percobaan. Armico. Bandung.
- Hairunnisa, O., Sulistyowati, E., dan Suherman, D. (2016). Pemberian kecambah kacang hijau (tauge) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 11(1): 39–47.
- Husna, N. E., M. Novita dan S. Rohaya. 2013. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *Agritech*. 33(3): 296-302.
- Ina, P. T., Puspawati, G. A. K. D., Ekawati, G. A., dan Putra, G. P. G. (2019). Pemanfaatan ekstrak ubi ungu sebagai pewarna merah pada *soft candy* dan stabilitasnya. *Agritech*. 39(1): 20–29.
- Iriyanti, Y. 2012. Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri

Yogyakarta. Yogyakarta.

- Irmawaty. 2017. Uji organoleptik bakso daging ayam dengan *filler* tepung sagu (*metroxylon sago rottb*) pada konsentrasi berbeda. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 3(1): 182-193.
- Iswari, M. F., Harini, N., dan Winarsih, S. (2019). Kajian *edible coating* berbasis pati singkong dengan perbedaan stabilizer (alamidan sintetis) pada bakso ayam. *Food Technology and Halal Science Journal*. 2(2): 212–222.
- Kasih, N. S., A. Jaelani, dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH, susut masak dan organoleptik. *Jurnal Med Sains*. 4(2): 154-159.
- Liur, I. J., A. F. Musfiroh., M. Mailoa., R. Bremeer., V. P. Bintoro dan Kusrahayu. 2013. Potensi penerapan tepung ubi jalar dalam pembuatan bakso sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (1): 40-42.
- Mahbub, M. A., Pramono, Y. B., dan Mulyani, S. (2016). Pengaruh *edible coating* dengan konsentrasi berbeda terhadap tekstur, warna, dan kekenyalan bakso sapi. *Animal Agriculture Journal*. 1(2): 177–185.
- Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Kusnandar, F. (2014). Karakteristik warna dan aktivitas antioksidan antosianin ubi jalar ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 25(2): 176-184.
- Martunis. 2012. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kuantitas dan kualitas pati kentang varietas granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 4(3): 26-30.
- 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.
- Nofrida, R., Warsiki, E., dan Yuliasih, I. (2013). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap perubahan warna label cerdas indikator warna dari daun erpa (*aerva sanguinolenta*). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 23(3): 232–241.
- Paulus, R. 2009. Karakteristik Mutu Bakso Sapi dengan Penggunaan Supernatan yang Mengandung Antimikroba dari *Lactobacillus plantarum*1A5 pada Penyimpanan Suhu Dingin. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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, W. D. R dan E. Zubaidah. 2017. Pati Modifikasi dan Karakteristiknya. UB Press. Malang. Hal: 27-28.
- Robi'a dan A. Sutrisno. 2015. Karakteristik sirup glukosa dari tepung ubi ungu (kajian suhu likuifikasi dan konsentrasi a-amilase): kajian pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4): 1531-1537.
- Rusli., I. D. Novieta dan Rasbawati. 2018. Daging ayam broiler pada penambahan bahan pengenyal yang berbeda. Jurnal Ilmiah Bionature. 19(2): 126-133.
- Siswati, O. D., Bintoro, V. P., dan Nurwantoro. (2019). Karakteristik es krim ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*) dengan penambahan tepung umbi gembili sebagai bahan penstabil. Jurnal Teknologi Pangan. 3(1): 121–126.
- Souripet A. (2015). Komposisi, sifat fisik dan tingkat kesukaan nasi ungu. Jurnal Teknologi Pertanian. 4(1): 25–32.
- Sudrajat, G. (2007). Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau Dengan Penambahan Karagenan Dan Khitosan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Suhartatik, N., Karyantina, M., Mustofa, A., Cahyanto, M. N., Raharjo, S., dan Rahayu, E. S. (2013). Stabilitas ekstrak antosianin beras ketan (*oryza sativa var. Glutinosa*) hitam selama proses pemanasan dan penyimpanan. Agritech. 33(4): 384–390.
- Wibowo, S. 2000. Membuat Bakso. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widati, A. S., E. S. Widyastuti., Rulita dan M. S. Zenny. 2010. Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap kualitas keripik bakso ayam dengan menggunakan metode penggorengan vakum. Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan. 21(2): 11-27.
- Wulandari, A. 2017. Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Pratanak pada Pembuatan *Food Bar* terhadap Daya Patah dan Daya Terima. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Wulandari, C., Anggrayni, Y., L., dan Siska, I. (2020). Pengaruh substitusi tepung tapioka dengan tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas blackie*) terhadap nilai organoleptik bakso ayam. Jurnal of Animal Center. 2(2): 59–66.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan. 8(2): 49-57.

LAMPIRAN

Lampiran 9. Form Uji Organoleptik

Form Uji Organoleptik Bakso

Nama :
Jenis Kelamin : Laki-Laki / Perempuan
Umur :
Hari/Tanggal :

Instruksi : Berilah tanda (O) pada skor penilaian anda terhadap atribut yang diminta untuk setiap sampel

Warna

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Keterangan :

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1. Sangat putih | 4. Agak ungu |
| 2. Putih | 5. Ungu |
| 3. Agak putih | 6. Sangat Ungu |

Tekstur

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Keterangan :

- | | |
|-----------------|----------------------|
| 1. Sangat kasar | 4. Halus |
| 2. Kasar | 5. Sangat halus |
| 3. Agak kasar | 6. Sangat amat halus |

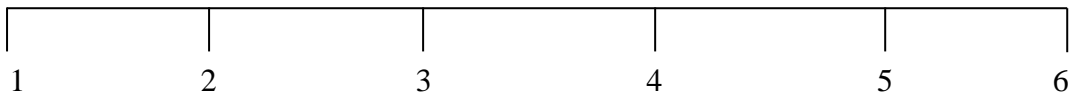
Kekenyalan

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Keterangan ;

- | | |
|-----------------|----------------------|
| 1. Sangat keras | 4. Kenyal |
| 2. Keras | 5. Sangat kenyal |
| 3. Agak keras | 6. Sangat amat kenya |

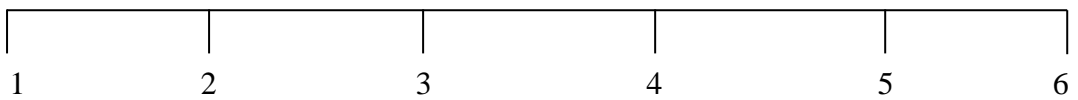
Aroma



Keterangan ;

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 1. Sangat tidak beraroma daging | 4. Beraroma daging |
| 2. Tidak beraroma daging | 5. Sangat beraroma daging |
| 3. Agak beraroma daging | 6. Sangat amat beraroma daging |

Rasa



Keterangan :

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1. Sangat tidak terasa daging | 4. Terasa daging |
| 2. Tidak terasa daging | 5. Sangat terasa daging |
| 3. Agak terasa daging | 6. Sangat amat terasa daging |

Lampiran 10. Dokumentasi Penelitian



Pemotongan ayam



Proses penggilingan adonan bakso



Ubi jalar ungu yang telah dikukus dan dihancurkan



Proses pemasakan bakso



Bahan-bahan yang digunakan



Bakso ayam substitusi tepung tapioka dengan ubi jalar ungu 0%, 5%, 10%, 15%, dan 20%



Pengemasan bakso sebelum di simpan



Pengujian Organoleptik



Pengukuran warna L^* , a^* , b^*

BIODATA PENELITI



FADHLIYAH AMINUDDIN (I111 16 057) dilahirkan di Buntu Sarek, Kabupaten Luwu, Sulawesi Selatan, pada tanggal 2 Maret 1998. Anak pertama dari pasangan Bapak Drs. Aminuddin L dan Ibu Hanawia. Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh adalah SDN 27 PADANG-PADANG, Kecamatan Belopa, Kabupaten Luwu, dan lulus pada tahun 2010, kemudian setelah lulus SD melanjutkan kejenjang sekolah menengah pertama di MTsN Belopa, Kabupaten Luwu, dan lulus pada tahun 2013, kemudian melanjutkan kejenjang sekolah menengah atas di SMAN 1 BELOPA, Kabupaten Luwu, dan lulus pada tahun 2016, setelah menyelesaikan tingkat SMA penulis diterima di Perguruan Tinggi Negeri (PTN) melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN) di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.