

DAFTAR PUSTAKA

- Afidin, M. N., Hendrawan, Y., dan Yulianingsih, R. 2014. Analysis of physical and chemical properties of the making of purple uwi (*Discorea alata*), yellow uwi (*Discorea alata*) and white uwi (*Discorea alata*) flour. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 2(3): 297–303.
- Alno, M., Kurniawati, N., dan Liviawaty, E. 2018. Substitusi tepung daging buah lindur terhadap tingkat kesukaan bakso lele. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 8(1): 66–79.
- Andre, A. A. dan Budiman C. 2021. Pengaruh ekstrak propolis sebagai edible coating terhadap karakteristik kimia dan aktifitas antioksidan daging sapi pada penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 9(2): 72–78.
- Anjalani, R., Astuti, M. H., dan Pertiwi, F. D. 2020. Sifat kimia dan organoleptik bakso daging kerbau pada penambahan tepung talas lokal dengan level yang berbeda. *Jurnal ZIRAA'AH*. 45(1): 38–44.
- Aprita, I. R., Irhami, Anwar, C., dan Salima, R. 2020. Diversifikasi pembuatan bakso daging ayam dengan penambahan ubi jalar (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 9(1): 7–15.
- Aquino, A. M. dan Morales, D. B. 2021. Development and characterization of cassava starch films incorporated with purple yam (*Dioscorea alata L.*) peel anthocyanins. *Food Research*. 5(1): 108–113.
- Atma, Y. 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. *Jurnal Teknologi*. 7(2): 76–85.
- Aulawi, T. dan Ninsix, R. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6(2): 44–52.
- Awaliah, R., Ansharullah, Mashuni. 2018. Pengaruh penambahan pasta uwi ungu (*Discorea alata L.*) terhadap kualitas organoleptik dan fisiko kimia es krim. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 3(1): 1018–1026
- Aziz, A. A., Padzil, A. M., dan Muhamad, I. I. 2018. Effect of incorporating purple-fleshed sweet potato in biscuit on antioxidant content, antioxidant capacity and colour characteristics. *Malaysian Journal of Analytical Sciences*. 22(4): 667–675.
- Deptan. 2002. Sekilas pengenalan dan budidaya talas, garut, ganyong,

gembili, ubi kelapa, gadung, iles-iles, dan suweg. Direktorat Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. 53– 57.

- Djohar, M. A., Timbowo, S. M. Mentang, F. 2018. Tingkat kesukaan panelis terhadap penyedap rasa alami hasil samping perikanan dengan edible coating dari karagenan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 6(2): 37-41.
- Fang, Z., Wu, D., Yü, D., Ye, X., Liu, D., and Chen, J. 2011. Phenolic compounds in chinese purple yam and changes during vacuum frying. *Food Chemistry*. 128(4), 943–948.
- Fitrianingsih, Isnaeni, P., Yaddi, Y., Libriani, R., Auza, F. A., dan Prasanjaya P. N. K. 2020. Physical and organoleptic properties of chicken meatball prepared with varied gelling agents.
- Hadju, R., dan Ma'aruf, W. 2006. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap pH, daya ikat air dan susut masak bakso daging kambing. *Jurnal Zootek*. 23(1): 114–119.
- Hajrawati, H., Malaka, R., Prahesti, K. I., Arifin, T. S. M., dan Rani, Y. A. A. 2021. Evaluation of physico-chemical properties and antioxidant activity of bali beef meatballs added cemba (*Albizia lebbbeckoides* [DC.] Benth).
- Hanifah, N., Dwiloka, B., dan Pramono, Y. B. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar air dan tingkat kesukaan tekstur bakso ayam. *J. Tek. Pangan*. 4(2): 77–81.
- Hapsari, R. T. 2014. Prospek uwi sebagai pangan fungsional dan bahan diversifikasi pangan. *Buletin Palawija*. 38(27): 26–38.
- Hardiyanti dan Nisah, K. 2019. Analisis kadar serat pada bakso bekatul dengan metode gravimetri. *AMINA*. 1(3): 103–107.
- Hartono, B., Chrisanto, dan Farfar, I. O. 2019. Pengaruh lama penyimpanan terhadap aktivitas antioksidan berbagai macam jus buah berdasarkan metode dpph. *Jurnal Kedokteran Meditek*. 25(2): 75–80.
- Hatta, M. dan Murpiningrum, E. 2012. Kualitas bakso daging sapi dengan penambahan garam (nacl) dan fosfat (sodium tripolifosfat/stpp) pada Level dan Waktu Yang Berbeda. *Jitp*. 2(1): 30–38.
- Hestiasih, T., Harijono, Waziroh, E., dan Fibrianto, K. 2016. Kimia dan Fisik Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-

tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. Panel Gizi Makan. 35(1): 13–22.

Imran, Herpandi, dan Lestari, S. 2016. Karakteristik sosis ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan bubuk bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*). Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 5(2): 157–166.

Indrastuti, E., Harijono, dan Susilo, B. 2012. Karakteristik tepung uwi ungu (*Dioscorea alata* L.) yang direndam dan dikeringkan sebagai bahan *edible paper*. Jurnal Teknologi Pertanian. 13(3), 169–176.

Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., dan Darmajana, D. A. 2013. Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioka, dan mocaf sebagai Bahan substitusi terhadap sifat fisik mie jagung instan. Agritech. 33(4): 391–398.

Ismail, M., Kautsar, R., Sembada, P., Aslimah, S., dan Arief, I. I. 2016. Kualitas fisik dan mikrobiologis bakso daging sapi pada penyimpanan suhu yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(3): 372–374.

Jung, E. dan Joo, N. 2013. Roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) and soybean oil effects on quality characteristics of pork patties studied by response surface methodology. MESC. 94(3): 391–401.

Karseno, I. Handayani, R. Setyawati. 2013. Aktivitas dan stabilitas ekstrak pigmen alga *Oscillatoria* sp. Agritech. 33(4): 371–376.

Kasim, M., Fattah, N., dan Rahmatang. 2021. Kualitas gel surimi dari limbah tetelan trimming ikan tuna (*Thunnus* sp.) dan ikan kakap (*Lates calcarifer*) dengan penambahan tepung porang. Jurnal Airaha. 10(2): 281–286.

Komariah, Ulupi, N., dan Fatriana, Y. 2004. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso sapi. Buletin Peternakan. 28(2): 80–86.

Kosim, A., Suryati, T., dan Gunawan, A. D. 2015. Sifat fisik dan aktivitas antioksidan dendeng daging sapi dengan penambahan stroberi (*fragaria ananassa*) sebagai bahan curing. Teknologi Hasil Peternakan. 03(3): 189–196.

Kunarto, B., Iswoyo, dan Gunantar, D. A. 2021. Peningkatan pemahaman bahan tambahan pangan yang aman bagi siswa kelas XI jurusan Aphp Smk Negeri H. Moenadi Ungaran. Jurnal Tematik. 3(2): 258–262.

- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis dan Perikanan*. 9(1): 1–8.
- Lestari, C. D. A., Mas'ud, H., dan Rauf, S. 2019. Daya terima dan kandungan serat bolu kukus dengan penambahan tepung uwi ungu sebagai jajanan tinggi serat. *Media Gizi Pangan*. 26(1): 53–60.
- Lestari, E., Anindita, A. M., Badi'ah, A. N., Sayekti, T., dan Fadly, W. 2022. Potensi umbi gadung sebagai bahan pengganti tepung dalam pembuatan bakso daging sapi. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*. 2(1): 1–12.
- Lestarini, I. N., Anggarawati, N. Nuhriawangsa, A. M. P., dan Dewanti, R. 2015. Manfaat penambahan tepung kunyit (*curcuma domestica val*) dan tepung jahe (*Zingiber officinale*) terhadap kualitas bakso itik afkir dengan lama penyimpanan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 39(1): 9–16.
- Liu, X., Lu, K., Yu, J., Copeland, L., Wang, S., dan Wang, S. 2019. Effect of purple yam flour substitution for wheat flour on in vitro starch digestibility of wheat bread. *Food Chemistry*. 284(29): 118–124.
- Liu, Y., Zhou, X., Zhang, M., Zhou, Y., Fan, Y., Zhang, X., Yu, X., & Xiong, G. 2021. A novel meat quality improver composed of carrageenan and super fine smashed okra powder and its application in chicken meatballs. 17(5), 377–384
- Matitaputty, P. R. dan Suryana. 2010. Karakteristik daging itik dan permasalahan serta upaya pencegahan off-flavor akibat oksidasi lipida. *Wartazoa*. 20(3): 130–138.
- Mega, O., dan Badarina, I. 2014. Sifat-sifat fisik sosis berbahan baku *surimi-like* daging kambing dengan menggunakan susu kedelai sebagai binder. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. XVII(2): 70–76.
- Melia, S., Juliyarsi, I., dan Rosya, A. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Peternakan*. 7(2): 62–69.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., dan Mirah A. D. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Zootehnik*. 32(5): 1–13
- Muliady, F., Hamzah, F., dan Yusmarini. 2016. Bakso berbasis jamur tiram putih dan ikan patin pada kondisi kemasan vakum, non vakum serta suhu dingin dan suhu beku selama penyimpanan. *Jom Faperta*. 3(2): 1–15.

- Nadia, L., Wirakartakusumah, M. A., Andarwulan, N., dan Purnomo, E. H. 2013. Karakterisasi sifat fisikokimia dan fungsional fraksi pati uwi ungu (*Dioscorea alata*). J. Penelitian Gizi Dan Makanan. 36(2): 91–102.
- Natari, S. U., dan Mutaqin, B. K. 2021. Kajian umur simpan bakso ayam pada suhu pendinginan yang berbeda. Jurnal Teknologi Hasil Peternakan. 2(1): 24–31.
- Peka, S. M., Malelak, G. E. M., Kale, P. R. 2021. Pengaruh penggunaan tepung keladi (*Colocasia esculenta*) sebagai pengganti tapioka terhadap kualitas organoleptik sosis babi. Jurnal Nukleus Peternakan. 8(1): 1–5
- Prada, J. I., Sabtu, B., Riwu, A. R. 2021. Pengaruh penambahan pasta daun kelor (*Moringa oleifera lam.*) terhadap kualitas fisik bakso ayam petelur afkir. Jurnal Peternakan Lahan Kering. 3(2), 1478–1485.
- Prasetya, M. W. A., Estiasih, T., dan Nugrahini, N. I. P. 2016. Potensi tepung ubi kelapa ungu dan kuning (*Dioscorea Alata L.*) sebagai bahan pangan mengandung senyawa bioaktif: kajian pustaka. Jurnal Pangan Dan Agroindustri. 4(2): 468–473.
- Prasetyo, H. A., dan Winardi, R. 2020. Antioksidan pada pembuatan tepung dan cake ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*). Jurnal Agrica Ekstensia. 14(1): 25–32.
- Prawitasari, D. S. 2019. Diabetes Melitus dan Antioksidan. Jurnal Kesehatan dan Kedokteran. 1(1). 48–52.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., Ngapa, Y. D. 2018. Review: antosianin dan pemanfaatannya. Cakra Kimia. 6(2): 79 – 97.
- Priyanto, A. D., dan Djajati, S. 2019. Formulasi sosis dari kerang hijau dan tepung tempe dengan variasi konsentrasi air dan agar-alginat. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 7(4): 1–11.
- Rahayu, P. I. S., Miwada, I. N. S., dan Okarini, I. A. 2020. Efek marinasi ekstrak tepung batang kecombrang terhadap sifat fisik dan organoleptik daging broiler. Majalah Ilmiah Peternakan. 23(3): 118–123.
- Rahmi, N., Salim, R., Kahiriah, N., Yulianti, F., Hidayati, S., Rufida, Lestari, R. Y., Amaliyah, D. M. 2021. Pemanfaatan dan pengolahan tepung glukomannan umbi porang (*Amorphophallus muelleri*) sebagai bahan pengental produk olahan bakso. Jurnal Riset Teknologi Industri. 15(2): 348–361.

- Rahussidi, M. A., Sumardianto, dan Wijayanti, I. 2016. Pengaruh perbandingan konsentrasi tepung tapioka (*Manihot utilissima*) dan tepung kentang (*Solanum tuberosum*) terhadap kualitas bakso ikan lele (*Clarias batrachus*). J. Peng. & Biotek. 5(3). 17–24.
- Rakhmawati, S. Y. dan Handayani, M. N. 2020. Aplikasi edible coating berbasis agar-agar dengan penambahan virgin coconut oil (vco) pada bakso ayam. Edufortech. 5(1): 1–14.
- Rizqy, Y., Musfiati, Yani, P., Jumadi, Amanda, V., Haris, A., dan Hasbiadi. 2021. Analisis pendapatan warung bakso moro seneng. Agribios. 19(1): 29 – 36.
- Rosita, F., Hafid, H., dan Aka, R. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. Jitro. 2(1): 14–20.
- Roy, S. dan Rhim, J. W. 2020. Anthocyanin food colorant and its application in pH-responsive color change indicator films. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. 61(14): 1–29.
- Rozi, A., Khairi, I., Cahyani, R. T., Bija, S., Nurhikma, N., Wulansari, N., Maulid, D. Y., Utari, S. P. S. D., dan Wulandari, D. A. 2020. Pengaruh defatting, frekuensi pencucian dan penyimpanan beku terhadap kualitas surimi ikan lele. Jurnal Fishtech. 9(2): 97–106.
- Runtuwene, M. R. J., Kamu, V. S., dan Rotty, M. 2021. Aktivitas antioksidan fraksi etil asetat dan fraksi heksana daun soyogik (*Saurauia bracteosa* Dc) terhadap oksidasi asam linoleat. Chem. Prog. 14(2): 138–145.
- Santoso, U. 2021. Antioksidan Pangan. Gadjra Mada University Press. Yogyakarta.
- Sari, I.P., E. Lukitaningsih, Rumiati, I.M. Setiawan. 2013. Glycemic index of uwi, gadung, and talas which were given on rat. Trad. Med. J. 18(3): 127–131.
- Sorensen, G., and Jorgensen, S. S. 1996. A critical examination of some experimental variables in the 2-Thiobarbituric Acid (TBA) test for lipid oxidation in meat products. Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und Forschung. 202(3): 205–210.
- Suharman, Wahyuni, S., dan Syukri, M. 2020. Analisis organoleptik dan nilai gizi mie substitusi uwi ungu (*Dioscorea alata* L.). Indonesian Journal of Agricultural and Food Research. 2(1): 33 – 48.
- Suharyanto, Nuraini, H., Suryati, T., Arief, I. I., dan Sajuthi, D. 2019. Potensi ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabathricum* L.)

- sebagai *food additive* pada sosis daging sapi. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 8(1): 1–12.
- Suniati, F. R. T. dan Purnomo, H. 2019. Goroho (*Musa acuminafe*, Sp) Banana flour as natural antioxidant source in Indonesian meatball production. Food Research. 1–6.
- Tamaroh, S., Raharjo, S., Murdiati, A., dan Anggrahini, S. 2018. Perubahan antosianin dan aktivitas antioksidan tepung uwi ungu selama penyimpanan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 7(1): 31–36.
- Tamaroh, S. 2020. Pembuatan tepung uwi ungu sebagai sumber antioksidan di kwt tri manunggal dusun beji kabupaten bantul yogyakarta. Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat. 1(2): 1–4.
- Tamaroh, S. dan Sudrajat, A. 2021. Antioxidative characteristics and sensory acceptability of bread substituted with purple yam (*Dioscorea alata* L.). International Journal of Food Science. 1–9.
- Tomović, V., Jekanović, M., Šojić, B., Škaljac, S., dan Ivić, M. 2017. Plants as natural antioxidants for meat products. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 85(1): 1–9.
- Vidayana, L. R., Sari, F. K, dan Damayanti, A. Y. 2020. Pengaruh penambahan daun kelor terhadap penerimaan, nilai proksimat dan kadar zat besi pada nugget lele. Sagu. 19(1): 27–39.
- Wariso, J. K. Sipahelut, G. M. dan Sabtu, B. 2021. Karakteristik bakso daging sapi yang ditambahkan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) sebagai substitusi sebagian tepung tapioka. Jurnal Peternakan Lahan Kering. 3(1): 1285–1281.
- Wariyah, C. dan Riyanto. 2018. Efek antioksidatif dan akseptabilitas bakso daging ayam ras dengan penambahan gel lidah buaya. Agritech. 38(2): 125–132.
- Wijana, S., Nurika, I., dan Habibah, E. 2009. Analisis kelayakan kualitas tapioka berbahan baku gaplek (pengaruh asal gaplek dan kadar kaporit yang digunakan). Jurnal Teknologi Pertanian. 10(2): 97–105.
- Winarti, S. dan Saputro, E. A. 2013. Karakteristik tepung prebiotik umbi uwi (*Dioscorea* Spp) yam tuber flour prebiotic characteristic (*Dioscorea* Spp). Jurnal Teknik Kimia. 8(1): 17–21.
- Wirawan, Y., Rosyidi, D., dan Widayastuti, E. S. 2016. The addition of durian (*Durio zibethinus murr*) seed starch on chemical qualities and organoleptic properties of chicken meatballs. Jurnal Ilmu dan

Teknologi Hasil Ternak. 11(1): 52–57.

- 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 (JAC). 2(2): 59–66.
- Yetim, H., Ekici, L., Simsek, Z., dan Sagdic, O. 2010. The effect of anthocyanin based extracts on the color of cemen paste used on pastirma, a dry cured meat product. 56th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST). 217: 1 – 4.
- Yulianti, T. dan Cakrawati D. 2017. Pengaruh penambahan ekstrak daun salam terhadap umur simpan bakso. Agrountek. 11(2): 37–44.