

DAFTAR PUSTAKA

- Alifia, K. Y., Sarjana, T. A., & Muryani, R. (2020). Signifikasi Kualitas Daging Ayam Broiler Siap Konsumsi Berdasarkan pada Pengaturan Setting Zona Produksi di dalam Panjang Closed House Berbeda di Musim Kemarau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.17728/jatp.5127>
- Anindyajati, M., Dwiloka, B., & Al-Baarri, A. (2022). Kekenyalan, Kadar Lemak, Kadar Protein dan Mutu Hedonik Bakso Daging Kalkun (*Meleagris gallopavo*) berdasarkan Potongan Komersial Karkas. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 32–37. <https://doi.org/10.14710/jtp.2022.30119>
- Astuti, R. M. (2019). Kualitas Bakso Daging Ayam Hasil Pemanfaatan Putih Telur Limbah Praktek Mata Kuliah Pastry dan Bakery sebagai Bahan Pengenyal Alami Ditinjau dari Aspek Inderawi. *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 7(1), 53–60.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). *SNI 3932:2008 Mutu Karkas dan Daging Sapi*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). *SNI 3818:2014 Bakso Daging*. In *Standar Nasional Indonesia*. Badan Standardisasi nasional.
- Chakim, L., Dwiloka, B., & Kusrahayu, D. (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. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaj>
- Efrilia, M., Prayoga, T., & Mekasari Akademi Farmasi IKIFA, N. (2016). Identifikasi Boraks dalam Bakso di Kelurahan Bahagia Bekasi Utara Jawa Barat dengan Metode Analisa Kualitatif Identification of Boraks in Meatball Which Sell at Kelurahan Bahagia Bekasi West Java with a Kualitative Analysis Methode. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 1(11), 113–120.
- 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), 39–45. <https://doi.org/10.31602/ajst.v1i1.343>
- Harmayani, R., & Fajri, N. A. (2021). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*PLEUROTUS SP.*) Terhadap Nilai Komposisi Kimia Dan Organoleptik Bakso Ayam Broiler. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 7(1), 78–90. <https://doi.org/10.29303/jstl.v7i1.181>
- Hetharia, C., Loppies, Y., & Handu, H. (2021). Sifat Organoleptik Bakso Pada Berbagai Rasio Perbandingan Daging Sapi Dan Babi Median Volume 13 Nomor 1 Bulan Februari 2021. *Jurnal Ilmu Ilmu Eksakta*, 13(1), 15–23.
- Hidayat, C., Sumiati, S., & Iskandar, S. (2015). The Percentage of Carcass and Commercial Cuts of Chicken Sentul-G3 Fed High Rice Bran Diet Supplemented Phytase Enzymes and ZnO. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 20(2), 131–140. <https://doi.org/10.18343/jipi.20.2.131>
- Hughes, J. M., Clarke, F. M., Purslow, P. P., & Warner, R. D. (2020). Meat color is determined not only by chromatic heme pigments but also by the physical structure and achromatic light scattering properties of the muscle. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 19(1), 44–63. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12509>
- Kentjonowaty, N. P. A. I., & Puspitarini, O. R. (2024). Pengaruh perendaman daging ayam kampung dengan campuran sari daun dan biji pepaya terhadap keempukan, total bakteri dan nilai pH. *Jurnal Dinamika Rekayasa*, 7(1), 139–146.
- Lukman, W. D. (2010). *Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau pada Lama Postmortem yang Berbeda*. Bagian Kesehatan Masyarakat

- Veteriner Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor.
- MARDIANA, C. R. (2021). *Pengaruh Jenis Tepung dan Daging Dada Ayam Broiler dengan Perlakuan Kromanon Deamina yang di Simpan Beku terhadap Sifat Fisik dan Kimia Bakso*. Universitas Katholik Soegijapranata Semarang.
- Nugraha, A. T., Kuntadi, E. B., & Agustina, T. (2023). Analisis Preferensi Konsumen dalam Membeli Daging Sapi di Pasar Tradisional Kabupaten Jember. *Agrosains*, 16(1), 1693–5225.
- Pramuditya, G., & Yuwono, S. S. (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.
- Radiati, L. E., Andriani, R. D., Apriliyani, M. W., & Rahayu, P. P. (2019). *Mikrobiologi Dasar Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press.
- Roby Darmawan, M. E., Dr. Anna A. Susanti, Ms., Rendy Kencana Putra, SSi, M. S. A., Ir. Mohammad Chafid, Ms., & Erika A. (2023). *Buku Outlook Komoditas Peternakan Daging Sapi*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal - Kementerian Pertanian.
- Roby Darmawan, M. E., Dr. Anna Astrid Susanti, Ms., Rendy Kencana Putra, S.Si, M. S. A., Ir. Roch Widaningsih, Ms., & Erika Adhisytty Iskandar, Ss. (2023). *Buku Outlook Komoditas Peternakan Daging Ayam Ras Pedaging*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.
- Rosita, F., Hafid, H., & Aka, R. (2015). Susut Masak dan Kualitas Organoleptik Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Sagu pada Level yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*, 2(1), 14. <https://doi.org/10.33772/jitro.v2i1.3783>
- Saputro, M. T. H., & Nadliroh, K. (2022). Design Build Mixer On a Semiautomatic Meatball Machine with a Capacity of 2 Kg. *Seminar Nasional Inovasi Teknologi*, 1(1), 247–252.
- Soeparno. (2009). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press.
- Solikin, N., Tanjung Sari, A., & Putra, A. (2024). Uji Organoleptik Aneka Bakso Solusi Pemenuhan Konsumen di Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri. *Agriovet*, 6(2), 188–194.
- Suandana, I. W. E. E., Sriyani, N. L. P., & Hartawan, M. (2016). Studi Perbandingan Kualitas Organoleptik Daging Babi Bali Dengan Daging Babi Landrace. *Jurnal Peternakan Tropika*, 4(2), 405–418.
- Suantika, R., Suryaningsih, L., & Gumilar, J. (2018). Pengaruh Lama Perendaman dengan Menggunakan Sari Jahe terhadap Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Keempukan dan pH) Daging Domba. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 17(2), 67. <https://doi.org/10.24198/jit.v17i2.15129>
- Suwiti, N. K., Susilawati, N. N. C., & Swacita, I. B. N. (2017). Karakteristik fisik daging sapi bali dan wagyu. *J. Veteriner Udayana*, 9(2), 125–131. <https://doi.org/10.21531/bulvet.2017.9.2.125>
- Suyatma. (2009). Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian Bogor: Institut Pertanian Bogor*.
- Tahuk, P. K., Dethan, A. A., & Sio, S. (2020). Meat and Fat Colors Characteristics of Male Bali Cattle Fattened With Green Feed in Smallholder Farms. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 2(2), 17–25. <https://doi.org/10.32938/jtast.v2i2.592>
- Van R., L., Liu, C. H., Smith, M. O., & H.D., L. (2000). Characteristics of Pale, Soft, Exudative Broiler Breast Meat. *Poultry Sci*, 79, 1057–1061.
- Yannuarista, D., Rintania, S., & Sasmito, M. S. (2023). Uji Organoleptik dan Analisa Usaha Bakso Sapi dengan Konsentrasi Tepung Tapioka yang Berbeda. *Stock Peternakan*, 5(2).

Zahro, S. F., Fitrah, K. A., Prakoso, S. A. ., & Purnamasari, L. (2021). Pengaruh Pelayuan terhadap Daya Simpan dan Keempukan Daging. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 23(3), 235. <https://doi.org/10.25077/jpi.23.3.235-239.2021>