



DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, RY. 1999. Standarisasi Mutu Bakso Sapi Berdasarkan Kesukaan Konsumen (Studi Kasus Bakso Sapi di Wilayah DKI Jakarta). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Orgaoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Astawan, M dan S. Widowati. 2005. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Ubi Jalar sebagai Dasar Pengembangan Pangan Fungsional. *Laporan Hasil Penelitian RUSNAS Diversifikasi Pangan Pokok*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bintoro, V.P. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Semarang. Penerbit Universitas Diponegoro.
- Buckle *et al.* 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan : H. Purnomo dan Adiono. Jakarta. Universitas Indonesia Press.
- De Mann, J.M. 1997. *Kimia Makanan II*. Penerjemah K. Padwinata. Bandung : ITB. Press.
- Elviera, G. 1988. Pengaruh Pelayuan Daging Sapi terhadap Mutu Bakso. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi .Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fellows, A. P. 2002. *Food Processing Technology; Principles and Practice*. Woodread. Pub. Lim. Cambridge, England. Terjemahan : Ristanto. W dan Agus Purnomo.
- Forrest, J. G., E. D. Alberle., H. B. Hendrick., M.D. Judge dan R. A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman, San Fransisco.
- Fu'ad, H, Agustiana, dan Hafni, R. 2016. Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Vitamin A dan Daya Terima Panelis pada Sosis Ikan Nila. Universitas Lampung. Lampung. *Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*. 6 (2) : 38-40
- Goldshall, M.A & J.Solms. 1982. *Flavor and sweetener interaction with starch*. *Food Tech*.
- Hadi, Sri. 2008. Aplikasi Kitosan Dengan Penambahan Ekstrak Bawang Putih Sebagai Pengawet Dan *Edible Coating* Bakso Sapi. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Harsanto, P. B. 1986. *Budidaya dan Pengolahan Sagu*. Yogyakarta. Kanisius.



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Haryanto, B dan P. Pangloli. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Yogyakarta. Kanisius.
- Haskah, N. 2004. Budidaya Sagu di Lahan Gambut. <http://www/pikiranrakyat.com/cetak/0504106cakrawala/lainnya03>. Htm. Diakses pada tanggal 22 September 2016.
- Kadarisman, D dan A. Sulaeman. 1993. *Monograph Teknologi Pengolahan Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Karleen, S. 2010. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas (L) Lam*) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Kripik Simulasi (SIMULATED CHIPS). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kartika, B.P. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*:. Yogyakarta. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Gadjah Mada University Press.
- Kerry, J., J. Kerry and D. Ledward. 2001. *Meat Processing*. Crc press, New York.
- Komariah, dan S. Purnomo. 2005. *Olahan Daging Sapi*. Bogor. Penerbit Agromedia Pustaka Bogor.
- Krisnawati, Inti. 2009. *Olahan Ubi Untuk Bayi dan Balita*. Jakarta : PT. Gramedia.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami*. Surabaya. Penerbit Trubus Agrisarana.
- Kusrahayu. 2013. Pengaruh Berbagai Filler (bahan pengisi) terhadap Sifat Organoleptik *Beef Nugget*. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat Science*. The 6 th ed. Terjemahan: A. Paraksidan A. Yudia. Jakarta. Penerbit Universitas Indonesia.
- Liur, I. J. A. F Musfiroh, M. Mailoa, R. Bremeer, V.P. Bintoro, Kusrahayu. 2013. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Potensi Penerapan Tepung Ubi Jalar Dalam Pembuatan Bakso Sapi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Maharaja, L. 2008. Penggunaan Campuran Tepung Tapioka dengan Tepung Sagu dan Natrium Nitrat Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Meilgaard, M., G. V. Civilledan B. T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. Third Edition. CRC Press, London.
- Moedjiharto, T. J. 2003. Evaluasi Fisikokimia Sosis Tempe-Dumbo. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. XIV (2). Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Montolalu, S, N. S Lontaan, . A Sakul. Dp. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*). Universitas Sam Ratulangi Manado. Manado. *Jurnal Zootek* 32 (5).
- M. R. R Rumaratu, T. Koapaha, T. Langi dan L Mandey. 2014. Pengujian Organoleptik Sosis Ikan Lele (*Claris gariepinus*) Campuran Pati Sagu Baruk (*Arenga Microcopra*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas var Ayamurasaki*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pangan Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. Jakarta. Agromeda Pustaka.
- Musfiroh, A. F., V. P. Bintoro, Dan Kusrahayu. 2009. Kandungan Serat Kasar, Tingkat Kekenyalan, dan Rasa Bakso Sapi dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). *Prosiding Seminar Kebangkitan Peternakan Pemberdayaan Masyarakat Melalui Usaha Peternakan Berbasis Sumber Daya Lokal dalam Rangka Ketahanan Pangan Berkelanjutan 20 Mei 2009*. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Musfiroh, A Fatkhiatul. 2009. Kandungan Serat Kasar, Tingkat Kekenyalan, dan Rasa Bakso Sapi dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Mustofa. 2002. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Ayam dengan Macam Filler yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Nurhayati, E. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Domba pada Lama Postmortem dan Taraf Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Octavianie, Y. 2002. Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pandisurya, C. 1983. Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung terhadap Mutu Bakso. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Pantastico, E. B. 1986. *Pemanfaatan dan Penanganan Buah dan Sayur- sayuran Tropika Subtropika*. Yogyakarta. Gajah Mada University Press.
- Purnomo, H. 1990. Kajian Mutu Bakso Daging Sapi, Bakso Urat dan Bakso Aci di Daerah Bogor. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Rahim, A. 2009. Sifat Fisikokimia dan Sensoris Sohun Instan Dari Pati Sagu. Fakultas Pertanian. Universitas Tadulako. Sulawesi Tengah. *Jurnal Agroland* 16 (2) : 124-129.
- Rahayu, W. P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayu, P. Fathonah, Dan S. Fajri, M. 2012. Daya Terima dan Kandungan Gizi Makanan Tambahan Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang. *Food Science and Culinary Education Journal*.
- Richana N. 2012. *Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Bandung. Nuansa.
- Rozi dan Krisdiana. 2005. Laporan Penelitian. *Prospek Ubi Jalar Ungu sebagai Makanan Sehat dalam Mendukung Ketahanan Pangan*. Balai Penelitian Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian. Malang.
- Rukmana. 1997. *Budidaya dan Pasca Panen Ubi Jalar*. Yogyakarta. Kanisius.
- Santoso, U., S. Ellik., Dan M. N. Cahyanto. 2006. Pengaruh Pemanasan pada Aktivitas Antioksi dan Ekstrak Etanol Beberapa Varietas Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*). *J. Agritech* 26: 194-198.
- Sarwono, B. 2005. *Ubi Jalar*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari, 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan Agro*. Perpustakaan Nasional. Katalog dalam Terbitan (KDT), Bogor.
- SNI-01-3818-2014. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI-01-3947-1995. Daging. Badan Standarisasi Nasional.
- Soekarto, S.T. dan Hubei, M. 1993. Pengaruh Rigormortis terhadap Susut Masak dan Karakteristik Organoleptik Bakso Ayam. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Soekarto. S. T. 1990. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta. Bhratara Karya Aksara.
- Soekarto, S.T., 2000. Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000, Bogor.
- Soeparno, 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta. UGM Press.
- Steel, R. D. and J. K. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Gramedia Jakarta. Pustaka Utama.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan Dan Khitosan. Fakultas Peternakan: Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sufianti, F. 2002. Pengaruh Penambahan Tepung Bayam (*Manihot esculenta, c*) dan Terong Panjang (*Solanum melongena, I*) serta Margarin Kaya Asam Lemak Tidak Jenuh terhadap Mutu Cookies. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sujana, W. 2001. Pengawetan Bakso Daging Sapi dengan Bahan Aditif Kimia pada Penyimpanan Suhu Kamar. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Ternak Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolifosfat terhadap Perbaikan Mutu. *Disertasi*. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suprapti, L. 2003. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan, dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta. Kanisius.
- Suryanto E., K.B. Mia, dan R. Utomo . 2010. Kualitas Bakso Daging Sapi Peranakan Ongole yang Diberi Pakan Basal Tongkol Jagung dan *Undegraded Protein* Dalam *Complete Feed*. *Jurnal* . 34(2): 103-113.
- Sutomo, Budi. 2007. Ubi Ungu Cegah Kanker dan Kaya Vitamin A. <http://www.budidaya.blogspot.com>. Diakses 20 September 2016.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh Penggantian Daging Sapi dengan Daging Kerbau, Ayam, Dan Kelinci Pada Komposisi & Kualitas Bakso. *Laporan Penelitian Fakultas Peternakan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wibowo. 2000. *Membuat Bakso*. Jakarta, Penerbit Swadaya.
- Wibowo, S. 2005. *Industri Pengasapan Ikan*. Yogyakarta, Penebar Swadaya.
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyaningsih, N. dan E.S. Murtini.2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya. 92 hal.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya :Graha Ilmu
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. . PT Gramedia Pustaka Utama
- Wirakartakusuma, M. A., A. Kamaruddindan A. M. Syarief. 1992. Sifat Fisik Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, DIKTI, PAU IPB. Bogor.