

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle., H. B, J.C. Forrest., E. D. *Hendrick.*, M. D. Judge dan R. A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*. 4th Edit. Kendal/Hunt Publishing Co., USA.
- AOAC. 1995. Official Method of Analysis Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- Astawan M, dan S. Widowati. 2005. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemin Ubi Jalar sebagai Dasar Pengembangan Pangan Fungsional. Laporan Hasil Penelitian RUSNAS Diversifikasi Pangan Pokok, IPB.
- Aulawi T dan Ninsix R. 2009. Sifat Fisik Bakso Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan Berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6 (00) : 44-52.
- Bintoro, V.P. 2008. *Teknologi Pangan Daging dan Analisis Produk*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- BSN. 1995. SNI 013947-1995. *Daging Sapi/Kerbau*. Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- BSN. 2014. SNI-01-3818. *Bakso Daging*.
- Buckle, K. A., R. A Edwards., G. H Fleet., and M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Fardiaz, D., N. Andarwulan, A. Apriyantono, dan N.L. Puspitasari. 1992. *Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Fatonah N,Nora Indiawati dan Harlin. 2016. Uji stabilitas zat warna ekstrak buah senggani (*Melastona malabathricum L*). *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. vol 5 (1):29-35.
- Hairunnisa O., Sulistyowati E., dan Suherman D. 2016. Pemberian Kecambah Kacang Hijau (Tauge) terhadap Kulaitas Fisik dan Uji Organoleptik Bakso Ayam. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu. Bengkulu. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 11 (1) ISSN 1978-3000.
- Harsanto, P. B. 1986. *Budidaya dan Pengolahan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hartanti S, Rohmah, Tamtarini, 2003. Kombinasi Penambahan CMC dan Dekstrin pada Pengolahan Bubuk buah Mangga. Himpunan Makalah Seminar Nasional Teknologi Pangan PATPI.

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.

- Haryanto, B dan P. Pangloli. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Haskah, N. 2004. Budidaya Sagu di Lahan Gambut. <http://www/pikiranrakyat.com>. Diakses 10 November 2016.
- Kadarisman, S. 2010. Optimasi Proses Pembuatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Kripik Simulasi (SIMULATED CHIPS). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Krisnawati, I. 2009. *Olahan Ubi untuk Bayi dan Balita*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami*. Penerbit Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kurniawan A.B, Al-Barri dan Kusrahayu. 2012. Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air dan Rendemen Bakso Ayam dengan Penambahan Karaginan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 1 (2): 23-27.
- Kusnadi, D.C., Bintoro, V.P., dan A. N. Albaarri. 2012. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1:2.
- Lawrie RA. 2003. Ilmu Daging Terjemahan Parakassi A dan Y. Amulia Meet Science. UI Press. Jakarta.
- Lawrie, R. A. 2003. *Meet Science*. The 6th ed. Terjemahan: A. Paraksi dan A. Yudia. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Lukman, H. 1995. Perbedaan Karakteristik Daging Karkas Dan Sifat Olahannya Antara Itik Afkir dan Ayam Petelur Afkir. *Tesis*. Program Pasca Sarjana Institute Pertanian Bogor, Bogor.
- Montolalu S. L. 2013. Sifat Fisiko Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Fakultas Pertanian*. Universitas Samratulangi Manado. Manado
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta. Agromedia Pustaka.
- Musfiroh, A Fatkhiatul. 2009. Kandungan Serat Kasar, Tingkat Kekenyalan, dan Rasa Bakso Sapi Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.). Semarang. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.
- Ngudiwaluyo, S. dan Suharjito. 2003. Pengaruh Penggunaan Sodium Tripoly Phosfat Terhadap Daya Simpan Bakso Sapi dengan Berbagai Suhu Penyimpanan. <http://www.pustakaipetek.com>. Diakses 5 Desember 2016


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.

- Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. 10th Edition. Department of Animal Science The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Development Center, USA.
- Pandisuraya, C, 1983. Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung Terhadap Mutu Bakso. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Purnamasari, E. 2014. *Ilmu Pengolahan Daging*. Penerbit Aswaja Pressindo. Yogyakarta.
- Rahim, A. 2009. Fisiko Kimia dan Sensoris Sohun Instan dari Pati Sagu. *Jurnal Agroland* 16 (2) :124-129. Fakultas Pertanian. Universitas Tadulako. Sulawesi Tengah.
- Richana. 2012. *Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Nuansa. Bandung.
- Rukmana. 1997. *Budidaya dan Pasca Panen Ubi Jalar*. Yogyakarta. Kanisius.
- Santoso, U., S. Ellik., dan M. N. Cahyanto. 2006. Pengaruh Pemanasan pada Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Beberapa Varietas Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *J. Agritech*. 26:194-198.
- Saraswati ND dan Astuti SE. 2011. Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Manggis Serta Uji Stabilitasnya.
- Sarwono, B. 2005. *Ubi Jalar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sihombing, PA. 2007. Aplikasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma Donteltica*) sebagai Bahan Pengawet Mie Basah. *Skripsi*. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- SNI-01-3818-2014. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Institut Pertanian Bogor.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Kedua. UGM Press. Yogyakarta.
- Steel, R. D. dan J. K. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suprapti, L. 2003. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Kanisius, Yogyakarta
- Suprapti, W. 2003. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.

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.

Surnalim R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambah NaCl dan Natrium Tripolu Fospat terhadap Perbaikan Mutu. Disertasi Program Pasca Sarjana. IPB. Bogor

Sutomo B. 2007. Ubi Ungu Mencegah Kanker dan Kaya Vitamin A. <http://media.neliti.com>. Diakses 20 September 2016.

Amri U. D. 2014. *Presentase Rendemen Berat Wol Domba Garut dan Domba Batur Selama Proses Pengolahan dan Kualitas Benang Yang Dihasilkan*. [skripsi]. Bogor (ID): Institute Pertanian Bogor

Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Widyaningsih, N. dan E. S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya. Hal 92.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gamedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Surabaya.