



## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra., Ridawati. dan Santoso, A. I. 2011. Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* terhadap Susut Bobot, pH, dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong pada Penyajian Hidangan Dessert. *Skripsi*. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Andayani, R. Y. 1999. Standarisasi Mutu Bakso Berdasarkan Kesukaan Konsumen (Studi Kasus Bakso di Wilayah DKI Jakarta). *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M. 2007. Mengapa Kita Perlu Makan Daging ? . Http : // www. Kompas.com. Diakses pada Tanggal 12 Juni 2016.
- Awwaly, K. U. A., Manab, A. dan Wahyuni, E. 2010. Pembuatan *edible film* protein whey : kajian rasio protein dan gliserol terhadap sifat fisik dan kimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5(1), : 45-56.
- Damiyati, N. 2007. Ada Pengenyal Bakso selain Boraks. <http://www.pikiranrakyat.com>. Diakses pada Tanggal 12 Juni 2016.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009. *Kandungan Nutrisi Biji Nangka*. Bharatara Karya Aksara. Jakarta
- Fairus, S., Haryono., Miranthi. A. dan Aprianto, A. 2010. Pengaruh Konsentrasi HCl dan Waktu Hidrolisis terhadap Perolehan Glukosa yang Dihasilkan dari Pati Biji Nangka. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia Yogyakarta*, 26 Januari 2010.
- Fellows. 1992. *Food Processing Technology Principle and Practice*. Ellis Hood Wood. England. Oxford. 599 hal.
- Firmansyah., Deswita. Y., dan E. S. Ben. 2007. Ketersediaan Hayati Tablet Parasetamol dengan Menggunakan Pati Biji Nangka (*Arthocarpus heterophyllus* Lamk.) sebagai Bahan Pembantu. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Andalas. Padang.
- Forrest, J.G., E.D. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge and R.A. Merkel. 1975. *Prinsiples of Meat Science*. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Gennadios, A., Brandenburg. A. H., Weller. C. L. dan Testin R. F. 1990. Edible films and coating from wheat and corn proteins. *Food Technol*, 44(10): 63-69.
- Hadi, H.N.S. 2008. Aplikasi Kitosan dan Penambahan Ekstrak Bawang Putih sebagai Pengawet dan *Edible Coating* Bakso Sapi. *Tesis*. Program Studi Ilmu Pangan Fakultas Pascasarjana 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.

- Hidayah I.B., Damajanti. N. dan Puspawiningtyas. E. 2015. Pembuatan *Biodegradable Film* dari Pati Biji Nangka (*Artocarpus hetrophyllus Lamk*) dengan Penambahan Kitosan. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia Yogyakarta*, 18 Maret 2015. Yogyakarta
- Jufri, M., Dewi. R. dan Firli. A. R. 2006. Studi Kemampuan Pati Biji Durian Sebagai Bahan Pengikat dalam Tablet Ketoprofen Secara Granulasi Basah. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 3 (2) : 78-86.
- Kartika, B.P., Hastuti. dan W. Supartono. 1998. Pedoman Pengujian Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kenawi, M.A., M. M. A. Zaghlul dan R. R. Abdel-Salam. 2011. Effect of two natural antioxidants in combination with edible packaging on stability of low fat beef product stored under frozen condition. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 27 (3): 345-356.
- Krochta, J. M., Baldwin. E.A. dan Nispero-Carriedo M. O. 1994. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. 1st ed Technomic Publishing Co. Lancaster, PA.
- Krochta, J.M. 1992. *Control of Mass Transfer in Food with Edible Coatings and Films*. Advances in Food Engineering. CRC Press, Boca Raton, F.L.: 517-538.
- Lawrie R. A. 2003. *Ilmu daging*. Penerjemah : Parakkasi A. Terjemahan dari : *Meat Science*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lin, D. dan Zhao, Z. 2007. Innovations in the development and application of edible coatings for fresh and minimally processed fruits and vegetables. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 6: 60-68.
- Lukman, H. 1995. Perbedaan Gizi dan palabilitas bakso daging sapi dan domba bagian pada lemusir. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mahbub, M. A., Pramono, Y. B. dan Mulyani, S. 2012. Pengaruh *Edible Coating* dengan Konsentrasi Berbeda terhadap Tekstur, Warna, dan Kekenyalan Bakso Sapi. *Animal Agriculture Journal*, 1(2): 177-185.
- Mayasari, A. 2013. Pembuatan *Edible Film* Berbahan Dasar Limbah Kulit Singkong dengan Penambahan Gliserol dan Kitosan sebagai Pengemas Bumbu Mie Instan. *Tesis*. Magister Teknik Sistem Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Indonesia.



## 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.

- Miskiyah., Widaningrum dan Winarti C. 2011. Aplikasi *Edible Film* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika. *Jurnal Hortikultura*, 21 (1) : 68-76.
- Montolalu,S. 2013. Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Fakultas Peternakan*. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Mukprasirt, A. and Sajjaanantakul, K. 2004. Physico-Chemical Properties of Flour and Starch from Jackfruit Seeds (*Artocarpus heterophyllus Lamk.*) Compared with Modified Starch, *International Journal of Food Science and Technology*, 39, pp. 271-276.
- Ngudiwaluyo, S. dan Suharjo. 2003. Pengaruh Penggunaan Sodium Tripoly Phosfat terhadap Daya Simpan Bakso Sapi dalam Berbagai Suhu Penyimpanan. <http://www.pustaka.uptek.com>. Diakses pada Tanggal 12 Juli 2016.
- Nurhayati, E. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik bakso daging domba pada lama postmortem dan taraf penambahan tepung tapioca 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 .
- Permatasari, W.A. 2002. Kandungan Gizi Bakso Campuran Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih (*Pleuotus ostreatus*) pada Taraf yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Rahayu, W. P. 1998. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Santoso BD. Saputra dan Pambayun R. 2004. Kajian teknologi *edible coating* dari pati dan aplikasinya untuk pengemas primer lempok durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 15(3) : 239-244.
- Setiawan, A. 2011. *Uji Lanjut Tukey Honesty Significance Difference*. <http://www.smartstat.info/rancangan-percobaan/perbandingan-ratarata/ujilanjut-tukey-hsd-bnj.html>. Diakses pada Tanggal 22 April 2018 Pukul 11.45 WIB
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari, 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*, Perpustakaan Nasional: Katalog Dalam Terbitan (KDT). Bogor.
- Sheard, P. 2002. *Processing and Quality Control of Restructured Meat Products*. dalam : Meat Processing. J. Kerry, J. Kerry, dan D. Ledward (Eds.). CRC Press. Florida.

- Soekarto, E. 1985. *Penilaian Orlep untuk Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhataksa Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto, S.T. 2000. *Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat*. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000. Bogor.
- Soekarto. S. T. 1990. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatarara Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. UGM-Press. Yogyakarta
- Standar Nasional Indonesia. 2014. *Bakso daging*. Standar Nasional.SNI No.01-3818-2014. Badan Standarisasi Nasional. Indonesia.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistik. Suatu Pendekatan Biometrik*. Edisi Ke-2.PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 748 hal
- Sudjana. 2002. *Metode Statistika*. Cetakan Kedua Edisi Keenam. Tarsito. Bandung.
- Sudrajat, G. 2007. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau Dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan*: Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sugita, N. 2017. *Aplikasi Edible Coating Pati Biji Nangka (Arthocarpus heterophyllus Lamk.) dengan Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Bakso Sapi*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Surjana, W. 2001. *Pengawetan Bakso Daging Sapi dengan Bahan Aditif Kimia pada Penyimpanan Suhu Kamar*. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wahyudi, H. 2009. *Optimalisasi Kadar Amilum Biji Nangka (Arthocarpus heterophyllus Lamk.) sebagai Bahan Pengikat Tablet Parasetamol dengan Metode Granulasi Basah*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Warsiki, E., Sunarti T. C. dan Martua, R. D. 2009. *Pengembangan Kemasan Antimicrobial (AM) untuk Memperpanjang Produk Pangan*. *Prossiding*. Seminar hasil-hasil penelitian IPB, 579-588.
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyaningsih dan Murtini.2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. *Trubus Agrisarana*. Surabaya.

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka

Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. Teknologi produksi dan aplikasi pengemas *edibel* antimikroba berbasis pati. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(3) : 85-93.

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.

