



DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. *Skripsi Sarjana Pertanian. Fakultas Pertanian*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Akoh, C.C. and D.B. Min. 2002. *Food Lipid : Chemistry, Nutrition and Biotechnology. 2nd edition, revised and expanded*. New York : Marcel Dekker Inc.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- 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*. IPB 7 (2) : 57-66.
- Auliah, A. 2012. Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung Pada Pembuatan Mie. *Jurnal Chemica*. 13 (2) : 33-38.
- Bintoro, V.P. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Buckle, K. A., R. A Edwards., G. H Fleet., and M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Foss Analytical. 2003^a. *KjeltecTm Sistem Destillation Unit*. User Manual 10009164/ Rev. 1. A. B. Sweden.
- Foss Analytical. 2003^b. *SoxtecTm 2045 Extraction Unit*. User Manual. 1000. 1992/ Rev. A. B. Sweden.
- Foss Analytical. 2006. *FibertecTm M.6 1020/1021*. User Manual 1000 1537/Rev. 3. A.B. Sweden.
- Gaspersz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. CV. Armico: Jakarta.
- 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.

- Haryanto, B dan P. Pangloli. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius, Yogyakarta.
- 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 (*Ipomoea batatas* (L) Lam.) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Keripik Simulasi (Simulated Chips). *Skripsi Sarjana Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Khomsan. A. 2006. *Sehat dengan makanan berkhasiat*. Editor: Irwan Suhanda. Jakarta : Penerbit buku Kompas. P. 10.
- Komariah, dan S. Purnomo. 2005. *Olahan Daging Sapi*. Penerbit Agromedia Pustaka. Bogor.
- Krisnawati, I. 2009. *Olahan Ubi Untuk Bayi dan Balita*. Gramedia. Jakarta.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami-Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Penerjemah Aminudin P. UI-Press, Jakarta.
- Legowo, A.M., Nurwantorodan Sutaryo. 2005. *Analisis Pangan*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Liur, I. J., A. F. Musfiroh, M. Mailoa, R. Bremeer, V. P. Bintoro, dan Kusrahayu. 2013. Potensi penerapan tepung ubi jalar dalam pembuatan bakso sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1): 40-42.
- Mannulang, M., M. Theresia dan HE. Irianto. 1995. Pengaruh Konsentrasi Tepung Tapioka dan Stadium Trifosfat Terhadap Mutu dan Daya Awet Kamaboko Ikan PariKelapa (*Trygon sephen*). *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 4 (2) : 21-26
- Montolalu, S, N. Lontaan, S. Sakul, dan A. D. P. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*). *Jurnal Zootek. Universitas Sam Ratulangi Manado*. Manado. 32 (5) : 1-13.
- Muchtadi, D. 2001. Sayuran sebagai sumber serat pangan untuk mencegah timbulnya penyakit degeneratif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 12 : 1-2
- Muwarti, T.F. Djaafar dan S. Rahayu. 2005. *Teknologi pembuatan tepung dan olahan ubi jalar*. Balai pengkajian teknologi pertanian. 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.

- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Ternak I*. Pusat antar Universitas Gizi dan Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.Pp. 199.201.
- Piliang, W. G dan S. Djojosoebagio. 1996. *Fisiologi Nutrisi*. Edisi kedua.UI-Press. Jakarta.
- Prayitno, A. H., F. Miskiyah., A. V. Rachmawati., T. M. Baghaskoro., B. P. Gunawan, dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi β -caroten dari labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Buletin Peternakan*. 33(2) : 111-118.
- Proverawati, A. dan K. Erna. 2010. *Ilmu Gizi*. Nuha Medika. Yogyakarta.
- Purnomo, H. 1990. Kajian Mutu Bakso Daging Sapi, Bakso Urat dan Bakso Aci di Daerah Bogor. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purnomo, H., D. Rosyidi, dan R. P. Prastiti. 2006. Profil koles-terol daging kambing peranakan etawah (PE) jantan dan kambing persilangan boer (PB) kastrasi. *J. Anim. Prod. Sci. and Tech*. 1:1-4.
- Richana, N. 2012.*Ubi Kayu dan Ubi Jalar*.Nuansa. Bandung.
- Rukmana. 1997. *Budidaya dan Pasca Panen Ubi Jalar*. Kanisius.Yogyakarta.
- Saidin, M. 2008. Isolasi Jamur Penghasil Enzim Amilase dari Substrat Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*).Program Studi Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.*Skripsi Sarjana MIPA*.
- Santoso, U., S. Ellik., Dan M. N. Cahyanto. 2006. Pengaruh Pemanasan Pada Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Beberapa Varietas Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*). *Jurnal Agritech* 26: 194---198.
- SNI-01-3818-2014.*Bakso Daging*.Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Steed, L.E dan V. D. Truong. 2008. Anthocyanin Content, Antioxidant Activity, and Selected Physical Properties of Flowable PurpleFleshed Sweetpotato Purees. *Journal of Food Science*.73 (5) : 215-221.
- Steel, R. dan J. K. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudarisman, T. dan Elvina, A.R., 1996.*Petunjuk Memilih Produk Ikan dan Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta. 85 hal.

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.

- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty.Yogyakarta.
- Sulistyoningsih, H. 2011. *Gizi untuk Kesehatan Ibu dan Anak*. Graha Ilmu.Yogyakarta.
- Sunarlim, R. dan Triyantini.1992.Penggunaan Berbagai Konsentrasi NaCl dan Jenis Daging Terhadap Mutu Bakso.*Prosiding*.Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen dan Pertanian. Jakarta.
- Suprapti, L. 2003. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan, dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sutomo, B. 2007. Ubi Ungu Cegah Kanker dan Kaya Vitamin A. <http://www.budidaya.blogspot.com>. Diakses 20 September 2016.
- Wibowo, S. 2005. *Industri Pengasapan Ikan*. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Wibowo, S. 2009. *Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Penebar swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G., W.A. Wida., dan W. Weni. 2003. *Flora Usus dan Yogurt*. M- Brio Press, Bogor.
- Winarno, F.G. 2004.*Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Utama. Jakarta.
- Winarti, Sri. 2010. *MakananFungsional*. GrahaIlmu. Surabaya.