

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. 2011. Kursus Wirausaha, Aneka Resep dan Kiat Usaha Kebab dan Burger. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Amrullah, F. A., Liman., dan Erwanto. 2015. Pengaruh penambahan berbagai jenis sumber pada silase limbah sayuran terhadap kadar lemak kasar, serat kasar, protein kasar dan bahan ekstrak tanpa nitrogen. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* Vol. 3(4): 221-227.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan (Browning Process) pada Bahan Pangan. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana. Denpasar.
- Ashok, P. K. and Kumud, U. 2012. Tannins are astringent. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* vol 1 (3) : 45 – 50.
- Aspiatun. 2004. Mutu dan Daya Terima Nugget Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) dengan Penambahan Jantung Pisang. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ba, H. V., Oliveros, M., Ryu, Kyeong-S. and Hwang, L.. 2010. Development of analysis condition and detection of volatile compounds from cooked hanwoo Beef by SPME-GC/MS analysis. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*. 30. 73-86.
- Ba, H. V., Hwang, I., Jeong, D. and Amna, T. 2012. Principle of Meat Aroma Flavors and Future Prospect. *IntechOpen*, DOI: 10.5772/51110. 145-176.
- Beck, 2011. *Ilmu Gizi dan Diet; Hubungannya dengan Penyakit-penyakit untuk Perawat dan Dokter*. 1 ed. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet., dan M. Wooton. 2007. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Kajian Konsumsi Bahan Pokok Tahun 2017*. Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Penduduk, Laju Pertumbuhan Penduduk, Distribusi Persentase Penduduk, Kepadatan Penduduk, dan Rasio Jenis Kelamin Penduduk Menurut Provinsi, 2019*. Jakarta.
- Candra, I. 2003. Pengaruh Jenis Pisang dan Jenis Gula Terhadap Mutu Madu Buah Pisang. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Chakim, L., B. Dwiloka dan Kusrahayu. 2013. Tingkat kekenyalan, daya mengikat air, kadar air, dan kesukaan pada bakso daging sapi dengan substitusi jantung sapi. *Animal Agriculture Journal*, Vol. 2. No. 1 : 97 – 104.
- Choi Y. S., Sung J. M., Park J. D., Hwang K. E., Lee C. W., Kim T. K., Jeon K. H., Kim C. J and Kim Y. B. 2016. Quality and Sensory Characteristics of Reduced-fat Chicken Patties with Pork Back Fat Replaced by Dietary Fiber from Wheat Sprout. *Korean J Food Sci Anim Resour.* 2016;36(6):799-806.
- Dhall, A., and A. K. Datta. 2011. Transport in deformable food materials: a poromechanics approach. *Chemical Engineering Science* vol 66 : 6482-6497.
- Dhingra, S. and Sudesh J. 2007. Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour. *Food Chemistry* 77 (2001) 479–488.
- Dreeling, N., Allen, P. and Butler, F. 2000. Effect of cooking method on sensory and instrumental texture attributes of low-fat beef burgers. *LWT-Food Science and Technology*, 33, 234 – 238.
- Evanuarini, H., dan Huda, H. 2011. Kualitas dendeng sapi giling pada penambahan gula yang berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(2), 7-10.
- Fardiaz, S. 2005. *Mikrobiologi Pangan 1*. Gramedia Pustaka. Jakarta
- Farooq, Z. and Joyce, B. 2011. Novel food and industrial applications of pulse flours and fractions. *Pulse Food*, 283-323
- Fernandes, R. 2009. *Microbiology Handbook Meat Products*. Leatherhead Food International Ltd. Britania Raya.
- Florent, W. 2015. Nutritive Value of three varieties of banana and plantain blossoms from Cameroon. *Greener Journal of Agricultural Sciences*, 5, 052-061.
- Haffida, A. A. N., dan Fahmi D. R. 2017. Ekstraksi Zat Tanin Dari Bahan Alami Dengan Metode *Stream Extraction*. Tugas Akhir. Fakultas Vokasi. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Hanafi, D. 2020. Pengaruh Perbedaan Persentase Tepung Talas terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Burger Itik Kamang. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang

- Hamdani, R. R., Noviar H., dan Raswen E. 2017. Karakteristik Bakso Jantung Pisang dan Ikan Patin dengan Metode Pengasaman Vakum dan Non- vakum pada Suhu Dingin. JOM Fakultas Pertanian Vol. 4(2), 1-14.
- Hardiyanti, N., E, J, Kining. Fauziah Ahmad, dan N, M, Ningsih. 2009. Warna Alami. Jurusan Geografi. Fakultas Matematika dan ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Makasar.
- Harry, S. S., Bastari S., dan Gemini E. M. M. 2019. Kualitas Dendeng Giling Ayam Afkir yang Diberi Campuran Jantung Pisang dan Kelapa Parut. Journal of Tropical Animal Science and Technology: 1(1) : 40-48.
- Hasmawati, Tamrin, dan Hermanto. 2020. Pengaruh substitusi tepung jantung pisang (*Musa Paradisiaca*) terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik bakso daging ayam. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan Vol. 5(1): 2711-2724.
- Herawati, D., Feri, K. dan Nuri, A. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta
- Herminingsih, A. 2010. Manfaat Serat dalam Menu Makanan. Universitas Mercu Buana, Jakarta.
- Holinesti R. 2009. Studi pemanfaatan pigmen brazilein kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai pewarna alami serta stabilitasnya pada model pangan. Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP, Vol. I, No. 2, Page 11-21.
- Kartika dan Bambang. 2001. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kitdamrongsont, K., Pothavorn, P., Swangpol, S., Wongniam, S., Atawongsa, K., Svasti, J. and Somana, J. 2008. Anthocyanin composition of wild banana in Thailand. J. Agric. Food Chem. 56 (22) : 10853-10857.
- Komariah, Surajudin, dan Dwi, P. 2005. Aneka Olahan Daging Sapi. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek). eBook Pangan.
- Krishnan, A. and Sinija, V. R. 2016. Proximate composition and antioxidant activity of banana blossom of two cultivars in India. Int. J. Agric. Food Sci. Technol, 7 : 13–22.
- Kuntoro, B., Mirdhayati, I. dan Adelina, T. 2007. Penggunaan ekstrak daun katuk (*Sauropus androgunus* L.Merr) sebagai bahan pengawet alami daging sapi segar. J. Peternakan. 4(1) : 6-12.

- Kurt, Ş. And O. Kılınççeker. 2012. Mixture optimization of beef, turkey, and chicken meat for some of the physical, chemical, and sensory properties of meat patties. *Poultry Science* 90 : 1809 – 1816.
- Kusumaningtyas, R. D. Wara, D. P. R. dan Hardi S. 2011. Pengolahan Limbah Tanaman Pisang (*Musaparadisiaca*) Menjadi Dendeng dan Abon Jantung Pisang Sebagai Peluang Usaha Baru Bagi Masyarakat Pedesaan. Laporan Praktek Kerja Lapangan. Semarang:Universitas Negeri Semarang.
- Laufenberg, G. and Schulze, N. 2009. A modular strategy for processing of fruit and vegetable wastes into value-added products. *Handbook of Waste Management and Co-Product Recovery in Food Processing*. 2. 286-353.
- Lawrie R. A. 2003. Ilmu daging. Parakasi A, penerjemah. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Legowo, A. M., Nurwantoro dan Sutaryo. 2007. Analisis Pangan. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang
- Leön, K., Mery, D, and Pedreschi, F. 2005. Color measurement in L*a*b* units from RGB digital images. Publication in *Journal of Food Engineering* Vol. I, Page 1-23.
- Lubis, Z. 2009. Hidup Sehat Dengan Makanan Kaya Serat. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor
- Lumbong, R., Tinangon, R. M., Rotinsulu, M. D. dan Kalele, J. A. D. 2017. Sifat organoleptik burger ayam dengan metode memasak yang berbeda. *Zootek*, 37, 252 – 258.
- Maulana, M. F., Lilis, S. dan Andry, P. 2020. Pengaruh penggunaan ekstrak daun teh hijau (*Camellia sinensis*) pada proses pembuatan naget daging sapi terhadap sifat kimia. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan* vol 1 : 34 - 40.
- Maqsood, S. and Benjakul, S. 2011. Retardation of haemoglobin-mediated lipid oxidation of Asian sea bass muscle by tannic acid during iced storage. *Food Chemistry*, 124, 1056-1062
- McWilliams, M. 2012. *The Story Behind the Dish: Classic American Foods*. Greenwood. United States of America.
- Mega, O. 2006. Stabilitas emulsi, susut masak dan karakteristik organoleptik pasta nikumi kuda dan sapi. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* Vol. 1(2). Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Meilgaard, M., G. V. Civille, dan B. T. Carr. 2016. *Sensory Evaluation Techniques*. 5th ed. CRC Press, Boca Raton.

- Mubayinah, A., Kuswandi, B. dan Wulandari, L. 2016. Penentuan adulterasi daging babi pada sampel burger sapi menggunakan metode NIR dan kemometrik. *Pustaka Kesehatan*, 4 (1), 35 – 40.
- Munadjim. 1988. *Teknologi Pengolahan Pisang*. PT Gramedia. Jakarta
- Naumann, and G. Verlagsgesellschaft. 2015. *The Ultimate Burger Book : Delicious Meat and Vegetarian Burger Recipes*. Naumann & Göbel Verlag, Germany.
- Novitasari, A., Afin, A. MS., Apriliani L. W., Dewi P., Hapsari E. dan N. D. Ardiyani. 2013. Inovasi dari jantung pisang (*Musa spp*). *Jurnal KesMaDaSka*, Vol 4, 96-99.
- Nugraheni, M. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Patriani, P., Haripin, H., Edhy, M. dan Tri, H. W. 2020. *Teknologi Pengolahan Daging*. CV. Anugrah Pangeran Jaya Press. Medan, Indonesia.
- Pazminão-Durân, E.A., Giusti, M.M., Wrolstad, R.E., and Glória, M.B.A., 2001. Anthocyanins from banana bracts (*Musa X paradisiaca*) as potential food colorants. *Food Chemistry*, 73 : 327-332
- Piliang, W.G. dan S. Djojosoebagio. 2002. *Fisiologi Nutrisi*. Vol. I. Edisi Ke-4. IPB Press. Bogor.
- Pellegrino, R., Cheon, B. K., Forde, C. G., Oleszkiewicz, A., Pieniak, M. and Lockett, C. R. 2019. The contribution of texture contrasts and combinations to food acceptance across cultures. *J Texture Stud*. 51: 225– 231.
- Pramono, S., 2002, Kontribusi bahan obat alam dalam mengatasi krisis bahan obat di Indonesia, *Jurnal Bahan Alam Indonesia*, 1(1), 18-20.
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa. Skripsi. Departemen Peternakan. Fakultas Pertanian. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Rahayu, W. P. 2006. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmadannisa. 2019. Evaluasi kualitas fisik dan organoleptik daging burger bebas gluten berbasis tepung talas, sukun dan sorgum. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas. Padang.
- Ramadhan, K., Huda, N. and Ahmad, R. 2011. Physicochemical characteristics and sensory properties of selected malaysian commercial chicken burgers. *International Food Research Journal*, 18 (4), 1349 – 1357.

- Rozyandra, C. 2004. Analisis Keanekaragaman Pisang (*Musa spp.*) Asal Lampung. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sekarini, G. A. 2011. Kajian Penambahan Gula dan Suhu Penyajian Terhadap Kadar Total Fenol, Kadar Tanin (Katekin) dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman The Hijau (*Camellia sinensis L.*). Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M.P. 2010. Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Soekarto, S. T. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, Rihastuti. R. A., Indratiningsih dan Triatmojo, S. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R. G. dan J. H Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik Edisi Ke-2. Cetakan 2. Alih Bahasa Sumatri. PT. Gramedia Utama. Jakarta.
- Suradi, K. 2012. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap perubahan nilai pH, TVB dan total bakteri daging kerbau. Jurnal Ilmu Ternak. 12 (2) : 9-12.
- Suyatma. N. E. 2009. Analisis Warna. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tjitrosoepomo, G. 2001. Morfologi Tumbuhan. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Turhan, S., Sagir, I., and Ustun, N. S. (2005). Utilization of hazelnut pellicle in low-fat beef burgers. Meat Science, 71, 312–316.
- Wang, Y., Wang, X., Xu, F. and Wu, Hongmei. 2016. Determination of the volatile constituents in banana flowers and bracts by headspace solid-phase microextraction and gas chromatography - Mass Spectrometry, 10, 263-268.
- Wattimena, M., Bintoro, V. P. dan Mulyani, S. 2013. Kualitas Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, Vol 2(1), 36-39.

Wickramarachchi, K.S. and Ranamukhaarachchi, S.L. 2005. Preservation of fiber-rich banana blossom as a dehydrated vegetable. *ScienceAsia*, 31 : 265-271.

Wijaya, A., Fazrin A.F., Nurul D.A., Susilo F.A., dan Ameliya S. 2011. Zat Warna Alam dalam Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica L.*) sebagai Pewarna Alam pada Bahan Tekstil. Skripsi. Sekolah Tinggi Teknologi Tekstil Bandung.

Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

