

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. 2007. "Laboratorium Organoleptik dan Teknik Penyiapan Contoh untuk Uji Organoleptik. Handout Pelatihan Pengujian Organoleptik Bahan dan Produk Pangan". Bogor.
- Ahmadi, K., Afrila, A., & Adhi, W. I. 2007. "Pengaruh jenis daging dan tingkat penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap kualitas bakso". *Buana Sains*, Vol 7 No. 2 Hal 139-144.
- Anggraini, P. N., Susanti, S. and Bintoro, V. P. 2019. "Karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso itik dengan tepung porang sebagai pengenyal", *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), pp. 155–160.
- Astawan, M. *et al.* 2013. "Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai", *Jurnal Pangan*, 22(3), pp. 241–252.
- Astuti, N. P. 2009. "Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang, dan Daun Jati". Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Basuki, E. K., Latifah, I., & Wulandari, I. E. 2013. "Kajian penambahan tepung tapioka dan kuning telur pada pembuatan bakso daging sapi". *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1).
- Bintanah, S., & Handarsari, E. 2014. "Komposisi kimia dan organoleptik formula nugget berbasis tepung tempe dan tepung ricebran". *Indonesian J. of Human Nutrition*, 1(1), 57–70.
- Cempaka, L., Widyana, M. A. and Astuti, R. M. 2020. "Karakteristik Sensori Dan Analisis Mikroba Tempe Segar Beraneka Rasa", *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(1), pp. 43–59. doi: 10.26877/jiphp.v4i1.4633.
- Dewatisari, W. F., Rumiyantri, L. and Rakhmawati, I. 2018. "Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun Sansevieria sp.", *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(3), p. 197. doi: 10.25181/jppt.v17i3.336.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2009. "Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI". Jakarta
- Dwi Agustiyah Rosida, R. W. 2015. "Peningkatan kualitas abon nangka muda dengan substitusi tepung tempe. Kajian dari kandungan protein dan tingkat kesukaan konsumen". *Jurnal Teknik Industri HEURISTIK*, 12(1), 81–92.
- Effendi, S. 2009. "Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan". Bandung: Alfabeta.
- Esti dan K. Prihatman. 2000. "Tepung Tapioka. Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi". Jakarta.
- Hafid, H., Nasiru, F., Nita, Nurainu, Sani, L. A. 2021. "Daya Ikat Air, Kekenyalan dan Rendemen Bakso Ayam Menggunakan Bahan Agar Komersil dengan Level Berbeda". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 8(1) : 37-42

- Handayani, Nila. 2016. "Pemanfaatan limbah nangka sebagai penganekaragaman makanan". *Jurnal Warta* 2(1), pp. 1–12.
- Hasniar, Rais, M., Fadilah, R. 2019. "Analisis kandungan gizi dan uji organoleptik pada bakso tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*)". *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol 5
- Herawati, H. 2012. "Teknologi proses produksi food ingredient dari tapioka termodifikasi". *Jurnal Litbang Pertanian* , 31 (2).
- Heyne, K. 1987. "*Tumbuhan Berguna Indonesia Jilid II*". Jakarta: Badan Litbang.
- Irianto. 2005. *Budidaya Tanaman Singkong/Ketela Pohon*. Jakarta: Peebar Swadaya.
- Ismanto, A. *et al.* (2020) . "Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan Enzim Transglutaminase", *Sains Peternakan*, 18(1), p. 73. doi: 10.20961/sainspet.v18i1.27974.
- Karomah, S., Haryati, S. and Sudjatinah .2021. 'Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Karapas Udang Terhadap Sifat Fisikokimia Kaldu Bubuk yang Dihasilkan', *Jurnal teknologi Pangan*, 16(1), pp. 10–17. Available at: <http://journals.usm.ac.id/index.php/jtphp>.
- Khanifah, F. .2018. 'Analisis Kadar Protein Total pada Tempe Fermentasi dengan Penambahan Ekstrak Nanas (*Ananascomosus* (L.) Merr)', *Jurnal Nutrisia*, 20(1), pp. 34–37. doi: 10.29238/jnutri.v20i1.113.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Siar Harapan.
- Kurniawan, N. D. .2019. "Kadar Lemak , Kadar Air , Kadar Protein , Dan Antioksidan Tempe Edamame (*Glycine max* (L) Merrill) Dengan Jenis Pengemas Yang Berbeda", *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), pp. 2009–2012.
- Kurniawati, K., & Ayustaningwarno, F. 2012. "Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung tempe dan tepung ubi jalar kuning terhadap kadar protein, kadar B-karoten, dan mutu organoleptik roti manis". *Journal of Nutrition College*, 1(1), 344–351. <https://doi.org/10.14710/jnc.v1i1.511>
- Lamadjido, S. R., Umrah, U., & Jamaluddin, J. 2019. "Formulasi dan analisis nilai gizi bakso kotak dari jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*)". *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy) (e-Journal)*, 5(2), 166–174.
- Manurung, D. N. B. 2018. *Pengaruh Peningkatan Campuran Tepung Sagu dan Biji Nangka terhadap penerimaan Konsumen dan Mutu Bakso Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*)*. Universitas Riau.
- Muchtadi, T., Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Murni, M. 2014. "Pengaruh penambahan tepung tempe terhadap kualitas dan citarasa naget ayam". *Berita Litbang Industri*, 3(2), 117–123.

- Mustafa, A. and Elliyana, E. .2020. "Pemanfaatan Ampas Kedelai Pada Pembuatan Brownies "Gluten Free" Ubi Jalar Ungu Dan Uji Kelayakannya". *Agrointek*, 14(1), pp. 1–13. doi: 10.21107/agrointek.v14i1.4714.
- Natalie, K. *et al.* 2021. "Karakterisasi Fisikokimia Dan Functional Properties Tepung Kulit Buah Jeruk Bali (*Citrus Maxima*) Dan Tepung Kulit Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*)". *Teknologi Pangan*, 13(36).
- Ngudiwaluyo, S. d. 2004. *Pusat Pengkajian dan Penerapan Teknologi Agro Industri*. Jakarta Pusat: BPPT.
- Novita, R. S. (2014)." Pengaruh proporsi gluten dan jamur tiram putih terhadap mutu organoleptik bakso nabati". *Ejurnal Boga*, volume 3, 111–119.
- Nurwantoro VP, Bintoro AM, Legowo A, Purnomoadi LD, Ambara A, Prokoso S, Mulyani. 2012. "Nilai pH, kadar air, dan total *Escherichia coli* daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih". *J. Apl. Tek. Pangan*. 1(2): 20-22.
- Pargiyanti, P. 2019. "Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet". *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), p. 29. doi: 10.22146/ijl.v1i2.44745.
- Pramuditya, G. and Yuwono, S. S. 2014. "Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso sebagai Syarat Tambahan dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Tekstur Bakso". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), pp. 200–209.
- Prasaja, T., Kusuma, T.S., Widyanto, R.M., Rusdan, I, H. 2019. "Analisis kandungan makronutrien formula bakso ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan tepung biji nangka (*Artocarpus Heterophyllus*)". *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. Vol 5 No. 2
- Pratiwi, A. D., Widjanti, L. and Nugraheni, S. A. 2020. "Penerapan Sistem Jaminan Halal Dan Kandungan Gizi Bakso Sapi Produksi Usaha Mikro Di Pasar Rasamala Banyumanik Kota Semarang Tahun 2019". *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 8(1), pp. 152–159.
- Prihatman, E. d. 2000. *Tepung Tapioka*. Jakarta: Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
- PS, T. 1993. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Puteri, N. E., Astawan, M., & Palupi, N. S. 2017. "Characteristics of water-soluble tempe flour". *Pangan*, 26(2), 1–17.
- Raharjo, D. S., Bhuja, P. and Amalo, D. 2020. "The Effect of Fermentation on Protein Content and Fat Content of Tempe Gude (*Cajanus cajan*)", *Jurnal Biotropikal Sains*, 16(3), pp. 55–63.
- Ristia, E., Daningsih, E., & Nurdini, A. 2014. "Perbandingan kadar gizi tempe biji nangka dan tempe kedelai". *Journal Pendidikan Biologi FKIP UNTAN*.
- Rosida, D., Sarofa, U., & Dewi, R. 2015. "Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucicephala*) sebagai emulsifier". *Jurnal Rekapangan*, 9(1), 19 – 27.

- Rukmana, R. 1997. *Budidaya Nangka*. Jakarta: Kanisius.
- Rusli, Novieta, I. D., Rasbawati. 2018." Kandungan Protein dan Kadar Air Bakso Daging Ayam Boiler pada Penambahan Bahan Pengenyal yang Berbeda". *Jurnal Ilmiah ionature*, Volume 19 Nomor 2.
- Salim, R., Zebuan, E. T. and Taslim, T. 2017." Analisis Jenis Kemasan Terhadap Kadar Protein Dan Kadar Air Pada Tempe". *Jurnal Katalisator*, 2(2), p. 106. doi: 10.22216/jk.v2i2.2531.
- Sardiman, S., Ansharullah, A. and Hermanto, H. 2020. "Modifikasi dan Karakterisasi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Termodifikasi HMT (Heat Moisture Treatment)". *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 9(1), p. 24. doi: 10.32502/jedb.v9i1.3454.
- Smith, A. K. dan S. J. Circle.1972. *Soybeans : Chemistry and Technology*, Volume I. Westport. Connecticut : The AVI Publishing Company, Inc.
- Soemarno. 2007. *Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-Produknya*. Magister Teknik Kimia. Universitas Brawijaya. Malang.
- Subagio,A., Windrawati,W.S., Witono, Y. 2003. "Development of Funcyional Protein from non-Oilseed Legumes as Food Additives, Processing of ITSF Seminar on Science and Technology". Indonesian Toray Science Fondation,pp. 1-10
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Sunaryono. 2005. *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suprpti, Lien. 2003. *Pembuatan Tempe*.Yogyakarta: Kanisius.
- Syarief et al. 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Surabaya
- Syarief, R dan A.Irawati.1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Tarwotjo, S. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indoensia.
- Timisela, N. R., Polnaya, F. J. and Tomatala, G. S. J. 2021. "Product characteristics, additional value and consumer preference of enbal flour based meatballs". in *AIP Conference Proceedings* 2360.
- Tjokroadikoesoemo, P. S. 1993. *HFS dan Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta : Gramedia
- Triatmojo, S. 1992. *Pengaruh penggantian Daging Sapi dengan Daging Kerbau, Ayam dan Kelinci pada Komposisi dan Kualitas Bakso*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan, Universitas Gajah Mada.
- Warner, R. D. 2017. "The Eating Quality of Meat-IV Water-Holding Capacity and Juiciness', in *Lawrie's Meat Science: Eighth Edition*. Elsevier Ltd, pp. 419–459. doi: 10.1016/B978-0-08-100694-8.00014-5.

Watanabe, G. *et al.* 2018. "Relationship between water-holding capacity and intramuscular fat content in Japanese commercial pork loin". *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 31(6), pp. 914–918. doi: 10.5713/ajas.17.0640.

Wibowo, S. 2014. *50 Jenis Bakso sehat dan Enak*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Widyastuti, Y. E. 1993. *Nangka dan Cempedak*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Winarno, F. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yanti, N. 2018. *Karakterisasi Bakso dari Daging Analog Bersubstitusi Tepung Kedelai Lokal Varietas Dena-1 dengan Variasi Jumlah Tapioka*. Skripsi. Universitas Jember. Jember

Yuan, D. *et al.* 2008. "An improved method for basic hydrolysis of isoflavone malonylglucosides and quality evaluation of Chinese soy materials". *Chemical and Pharmaceutical Bulletin*, 56(1), pp. 1–6. doi: 10.1248/cpb.56.1.

Yudiono, K. 2020. "Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal Terhadap Kedelai Impor Sebagai Bahan Baku Tempe Melalui Pemetaan Fisiko-Kimia", *Agrointek*, 14(1), pp. 57–66. doi: 10.21107/agrointek.v14i1.6311.

