

DAFTAR PUSTAKA

- Alang, H. 2015. Deteksi *Coliform* Air PDAM di Beberapa Kecamatan Kota Makassar. Prosiding Seminar Nasional Mikrobiologi Kesehatan dan Lingkungan, Makassar.
- Aulawi, T. dan R. Ninsix. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Peternakan* Vol 6 No 2. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Riau..
- Aymerich, T., A. Picouet, dan J. M. Monfort. 2008. *Decontamination Technologies for Meat Products*. *Journal IRTA: Meat Science* 78 (2008) Page: 114, Monells.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2008. Pengujian Mikrobiologi Pangan. *Info POM*. Vol 9, No 2, Maret 2008, Hal: 1-11, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Survei Sosial Ekonomi Nasional, Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia 2012*, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Standar Nasional Indonesia 2346, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya*. Standar Nasional Indonesia 2897, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Revisi SNI 01-3451-1994. Tapioka*. Standar Nasional Indonesia 3451, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Revisi SNI 01-3818-1995. Bakso Daging*. Standar Nasional Indonesia 3818, Jakarta.
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 2009. *Bakso Sehat*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* Vol 31 No 6. 2009. Hal: 14, Bogor.
- Cahyono, D., M. C. Padaga, dan M. E. Sawitri. 2013. Kajian Kualitas Mikrobiologis (*Total Plate Count (TPC)*, *Enterobacteriaceae* dan *Staphylococcus aureus*) Susu Sapi Segar di Kecamatan Krucil Kabupaten Probolinggo. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil ternak*, Vol 8, No 1, April 2013. Universitas Brawijaya, Malang.
- Darna, M. Turnip dan Rahmawati. 2017. Analisis Cemaran Bakteri *Coliform* pada Makanan Tradisional Sotong Pangkong di jalan Kota Pontianak Berdasarkan Nilai *Most Probably Number (MPN)*. *Jurnal Protobiont* Vol.

6 (3): 155.

- Dwiloka, B., Soepardie, dan Nurwantoro. 2004. Pengawasan Mutu Hasil Ternak. Diktat Kuliah. Jurusan Produksi Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Faridz, R., Hafiluddin, dan M. Anshari. 2007. Analisis Jumlah Bakteri dan Keberadaan *Escherichia coli* pada Pengolahan Ikan Teri Nasi di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep. Embryo Vol. 4 No. 2. Hal: 95. Universitas Trunojoyo Madura, Madura.
- Fellows, P. dan M. Hilmi. 2011. *Selling Street and Snack Food. Diversification Booklet Number 18. Rural Infrastructure and Agro-Industries Division. Food and Agriculture Organization of the United Nations.* Roma.
- Ferawati, H. Purwanto, Y. F. Kurnia, dan E. Purwati. 2017. *Microbiological Quality and Safety of Meatball Sold in Payakumbuh City, West Sumatra, Indonesia. International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering* Vol: 11, No: 4, 2017. *Animal Science, Andalas University, Padang.*
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan berbeda. *Jurnal Al Ulum Sains dan Teknologi* Vol 1, No 1, November 2015. Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kalimantan MAB, Banjarmasin.
- Hadi, R. W., Setiawan, I., dan Sumardi. 2011. Research Article: Perancangan Alat Pendeteksi Kualitas Daging Sapi Berdasar Warna dan Bau Berbasis Mikrokontroler Atmega32 Menggunakan Logika Fuzzy. *TRANSMISI* 13 (1), 21-26, 2011. Jurusan Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Kersaini, C. 2011. Nugget Ayam. <http://www.NuggetAyam> ~ Posluhdes Desa Cijambu. [Diakses pada 31 Desember 2017]..
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis: Pengolahan Daging.* eBookPangan.com.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai *Filler* (Bahan Pengisi) terhadap Kadar Air, Rendemen dan Sifat Organoleptik (Warna) *Chicken Nugget.* *Animal Agriculture Journal, Vol 2. No. 1, 201, p 371.* Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang.
- Maharani, A.Y. 2017. Analisis HACCP dan Uji Bakteri Produksi Bakso daging Sapi di Sleman, Yogyakarta. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta..
- Melliawati, Ruth. 2009. *Escherichia coli* dalam Kehidupan Manusia. *BioTrends.* Vol.4 No.1. Hal: 10-14. 2009 Pusat Penelitian Bioteknologi-LIPI.

- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Bahan Tambah Pangan. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, No. 33, Tahun 2012, Jakarta.
- Mointi, S.S. 2013. Identifikasi Boraks dan Kandungan *Escherichia coli* pada jajanan bakso yang dijual di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo. Skripsi. Jurusan Kesehatan Masyarakat. Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan. Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). Jurnal Zootek. Vol. 32. No 5 Hal: 2, Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Nisma, F. Dan D.I.Setyawati. 2014. Analisis Zat Pewarna Merah pada Makanan Jajanan Anak-anak yang dijual di Sekolah Dasar di Wilayah Kotamadya Jakarta Timur. Fakultas Farmasi dan Sains. Universitas Muhammadiyah Prof Dr Hamka, Jakarta.
- Pertiwi, D.P., R. Latifa dan L. Chamisjiatin. 2016. Analisis Kandungan Bakteri Koliform pada Bakso Bakar di Pasar Minggu Kota Malang. Prosiding Seminar Nasional II Tahun 2016. Universitas Muhammadiyah, Malang.
- Pramuditya, G. dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4 Hal: 206, Oktober 2014. Universitas Brawijaya, Malang.
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Purwani, E., E. Retnaningtyas dan D. Widowati. 2012. Pengembangan Model Pengawet Alami dari Ekstrak Lengkuas (*Languas galanga*), Kunyit (*Curcuma domestica*) dan Jahe (*Zingiber officinale*) Sebagai Pengganti Formalin pada Daging Segar. Seminar Nasional IX Pendidikan Biologi Vol 9, No 1, 2012. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Purwaningsih, E. 2007. Bawang Putih. Ganeca, Jakarta.
- Putra, F. K. 2013. Sifat Fisik Kimia Organoleptik Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Wortel dan Kitosan sebagai Pengenyal. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Rahmi, N., D.Biyatmoko, Salamiah, dan J. Hadie. 2015. Analisis Kandungan Boraks dan *Escherichia coli* pada Jajanan Bakso Sapi yang

- Diperdagangkan di Kota Banjarbaru. *Journal EnviroScienteeae II* (2015) 111-121. Dinas Pertanian dan Perkebunan Kabupaten Pasar Kalimantan Timur, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat, Mangkurat.
- Ramadhani, Y. 2017. Membedah Plus Minus Daging Merah dan Putih. <https://tirto.id/membedah-plus-minus-daging-merah-dan-putih-cvDQ>. [Diakses pada 04 Juli 2018].
- Rifta, R., Budiyo dan Y.H., Darundiati. 2016. Studi Keberadaan Keberadaan *Escherichia Coli* pada Es Batu yang Digunakan oleh Pedagang Warung Makan di Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol 4, No 2, April 2016. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Rismunandar, M dan N. Riski. 2003. *Lada Budidaya dan Tata Niaga*. Edisi Revisi. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sabil, S. 2015. Pasteurisasi *High Temperature Short Time* (HTST) Susu Terhadap *Listeria monocytogenes* pada Penyimpanan Refrigerator. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Sanusi, A. 2012. Uji Kuantitatif Cemaran Bakteri pada Bakso yang Dijajakan di Kampus II Universitas Negeri Gorontalo. Fakultas Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan. Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan kelima. *Gadjah Mada University Press*, Jakarta.
- Suharyanto. 2009. Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak. Universitas Bengkulu, Bengkulu.
- Surjana, W. 2001. Pengawetan Bakso Daging Sapi dengan Bahan Aditif Kimia pada Penyimpanan Suhu Kamar. Skripsi. Fakultas Pertanian, IPB, Bogor.
- Susanto, E. dan W. L. N. Aliyya. 2013. Analisis Kualitas Mikrobiologi Daging Sapi di Pasar Tradisional Kota Lamongan. *Jurnal Ternak* Vol 04 No 01 Juni 2013 Hal 3. Fakultas Peternakan. Universitas Islam Lamongan, Lamongan.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Handout: Regulasi Pangan. FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Suwardi, Y. 2010. Kualitas Mikrobiologis dan Gizi Bakso Daging di Kecamatan Pauh Kota Padang Ditinjau dari Keamanan Pangan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Tadete, M. A., F. H. Elly, L. S. Kalangi, dan R. Hadju. 2016. Pengaruh Pendapatan Masyarakat Terhadap Konsumsi Daging Sapi di Desa Kotabunan Kecamatan Kotabunan Kabupaten Bolaang Mongondow Timur. *Jurnal ZooteK* Vol. 36 No. 2: 364 Juli 2016. Fakultas Peternakan,

Universitas Sam Ratulangi, Manado.

- Thamrin, M., A. Mrdhiyah, dan S.E. Marpaung. 2013. Analisis Usahatani Ubi Kayu (*Manihot utilissima*). Jurnal Agrium, April 2013, Vol. 18, No. 1. UMSU, Medan.
- Tiven, N.C., E. Suryanto, dan Rusman. 2007. Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Kambing dengan Bahan Pengenyal yang Berbeda. Jurnal AGRITECH, Vol. 27, No. 1 2007. Universitas Gadjah mada, Yogyakarta.
- Ulupi, N., Komariah, dan S. Utami. 2005. Evaluasi Penggunaan Garam dan Sodium Tripoliphosphat Terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wibowo, S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widiyanti, N. L. P. dan N. P. Ristiati. 2004. Analisis Kualitatif Bakteri Koliform pada Depo Air Minum Isi Ulang di Kota Singaraja Bali. Jurnal Ekologi Kesehatan Vol 3, No 1, April 2004. Fakultas P-MIPA IKIP Negeri Singaraja, Bali.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan Vol 8 No 2 September 2011. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP), Riau.

