

DAFTAR PUSTAKA

- Andria, Y. 2012. Pengaruh pemberian ekstrak daun pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urban) terhadap kadar hormon estradiol dan kadar hormon progesteron tikus putih (*Rattus norvegicus*) betina. Tesis. Universitas Andalas, Padang.
- Anggraini, R. 2008. Pengaruh penambahan karagenan terhadap karakteristik bakso ikan nila merah. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Universitas Riau, Pekanbaru.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Chemist Inc, New York.
- Arsyaf, A. R. 2012. Pembuatan roti kering (Bagelen) pegagan (*Centella asiatica*) sebagai pangan fungsional untuk lansia. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Aulawi, T dan N. Retty. 2009. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. Jurnal Peternakan. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Sultan Syarif Kasim Riau, 6(2), 44-52.
- Auliah, A. 2012. Formulasi kombinasi tepung sagu dan jagung pada pembuatan mie. Jurnal Chemica, 13(2), 33-38.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 3818-2014. Bakso Daging, Jakarta.
- Bintoro. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. H. Fleet dan Wootton. 2007. Ilmu Pangan Edisi ke-4. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Chrismanuel, A., Y. B. Pramono dan B. E. Setyani. 2012. Efek pemanfaatan karagenan sebagai edible coating terhadap pH, total mikroba, dan H₂S pada bakso selama penyimpanan 16 jam. Animal Agriculture Journal, 1(2), 286-292.
- Chuaynukool, K., S. Wattananachant and S. Siripongvutikorn. 2007. Chemical and physical properties of raw and cooked spent hen, broiler and thai indigenous chicken muscles in herb mixed herbs acidified soup (Tom Yum). Journal of Food Technology 5 (2): 180186: 2007.
- Chueachuaychoo, A., S. Wattananachant and S. Benjakul. 2011. Quality characteristics of raw and cooked spent hen pectoralis major muscle during

chilled storage: effect of tea catechins. *Internasional Journal of Poultry Science*, 10 (1), 12-18: 2011.

Hasrawati. 2017. Tingkat cemaran bakteri *Salmonella sp* pada daging ayam yang dijual di pasar tradisional makasar. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.

Hintono, A., B. Priyo dan E. S. Bhakti. 2012. Fortifikasi serat pangan (dietary fiber) pada olahan daging. Laporan Penelitian. Universitas Diponegoro, Semarang.

Isda, M dan S. Irfan. 2009. Induksi kalus *Centella asiatica* melalui aplikasi auksin dan sitokinin. *Jurnal Jerami*, 2(3), 162-165.

Januwati, M dan M. Yusron. 2005. Budidaya Tanaman Pegagan. Sirkuler No.11,2005. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatika, Bogor.

Kaopaha, T. 2009. Penggunaan pati sagu modifikasi fosfat pada konsentrasi yang berbeda terhadap sifat fisik kimia sosis ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). Tesis. Program Studi Hasil Pertanian. Pasca Sarjana Universitas Brawijaya, Malang.

Lasmadiwati. 2004. Pegagan. Penebar Swadaya, Jakarta.

Montolalu, N., S. Lontan., A. Sakul dan Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*ipomoea batatas l*). *Jurnal Zootek*, 32 (5).

Muchtadi, T dan Sugiyono. 2011. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan Cetakan Ketiga. Alfabeta, Bandung.

Murtidjo, B. A. 2003. Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam. Kanisius, Yogyakarta.

Nur, A. A. K., D. Mazarina dan H. Laili. 2017. Pengaruh penambahan pegagan (*Centella asiatica L. Urban*) terhadap daya terima dan mutu kerupuk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6 (3).

Octavianie, Y. 2002. Kandungan gizi dan palatabilitas bakso campuran daging dan jantung sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

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*, 2(4), 200-209.

Pramono, S. 1992. Profil kromatogram ekstrak herba pegagan yang berefek antihipertensi. *Warta Tumbuhan Obat Indonesia*, 1(2), 37-39.

- Prasetyorini., B. Lohitasari dan A. Amirudin. 2012. Formulasi granul instan ekstrak herba pegagan (*Centella asiatica*) dan analisis asiatikosida. Jurnal Ekologia, 13(1), 19-25.
- Purnamasari,S., M. Zulfahmi dan I. Mirdhayati. 2012. Sifat fisik daging ayam petelur afkir yang direndam dalam ekstrak kulit nenas (*Ananas comosus L. Merr*) dengan konsentrasi yang berbeda. Jurnal Peternakan, 9(1), 1-8.
- Purnomo, H. 2000. Pengaruh substitusi tepung tapioka dan tepung kedelai terhadap kualitas bakso. Agrivita, 20(3). Universitas Brawijaya, Malang.
- Rahman, A. M. 2007. Mempelajari karakteristik kimia dan fisik tepung tapioka dan mocaf (modified cassava flour) sebagai penyalut kacang pada produk kacang salut. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rismunandar, M. dan N. Riski. 2003. Lada Budidaya dan Tata Niaga. Edisi Revisi. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Saripudin, U. 2006. Rekayasa proses tepung sagu (*metroxylon sp.*) dan beberapa karakternya. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soemarno. 2007. Rancangan teknologi proses pengolahan tapioka dan produk-produknya. Tesis. Universitas Brawijaya, Malang.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Diterjemahkan oleh Bambang Sumantri. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suryo, J. 2010. Herbal Penyembuhan Impotensi dan Ejakulasi Dini. Benteng Pustaka, Yogyakarta.
- Syifaiyah, B. 2008. Pengaruh pemberian ekstrak daun pegagan (*Centella asiatica*) terhadap kadar sgpt dan sgot hati mencit (*Mus musculus*) yang diinduksi dengan parasetamol. Skripsi. Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Tala, Z. Z. 2009. Manfaat Serat Bagi Kesehatan. Departemen Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Thah, Ha. Mi dan S. S. Yuwono. 2014. Analisis preferensi, perilaku mahasiswa dan keamanan pangan terhadap produk bakso di sekitar universitas brawijaya. Jurnal Pangan dan Agroindustri,2(4), 89-100.

- Ulfa, S. 2016. Pengaruh penambahan jumlah dan perlakuan awal daun kelor (*moringa oleifera*) terhadap sifat organoleptik bakso. *Jurnal Boga*, 5(3): 83-90.
- Untoro, N. S., Kusrahayu dan B. E. Setiani, 2012. Kadar air, tekstur, kadar lemak dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*channos channos forsk*). *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 567-583.
- Usmiati dan Prianti. 2012. Sifat Fisiko-Kimia dan Palatabilitas Bakso Daging Kerbau. *Lokal Karya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi*, Bogor.
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wibowo, S. 2009. *Membuat Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. M-brio press, Bogor.
- Winarto, W. R. dan M. Surbakti. 2003. *Khasiat dan Manfaat Pegagan*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Windayani, K. 2010. *Kandungan boraks dan cemaran mikroba pada bakso daging sapi di kabupaten tangerang*. Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wirakusumah, E. S. 2000. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Yuniar, M. 2012. *Pengaruh daun pegagan (*centella asiatica l.*) dan rumput laut (*eucheuma cottonii*) terhadap kandungan protein, iodium, antioksidan, sifat kekenyalan, dan sifat organoleptik pada bakso daging sapi*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.



