

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging. Masagena Press, Makassar.
- Adhy, Soeparno S. 2000. Amien Rais-Dianatara Dua Matahari, Yogyakarta: Aditya Media
- Annaisabiru, 2018, Definisi dan Faktor yang Mempengaruhi Permintaan dan Penawaran, diakses pada 21 September 2019, <https://blog.ruangguru.com>.
- Andayani, R. Y. 1999. Standarisasi mutu bakso berdasarkan kesukaan konsumen (studi kasus bakso di wilayah DKI Jakarta). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anonim, 2009. Jurnal Manajemen Sumber Daya Manusia. <http://www.jurnal-sdm.blogspot.com> (diakses 31 Oktober 2012 pukul 13:45 WIB).
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan kacang dan biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya
- Astawan M. 2004. Sehat Bersama aneka sehat pangan alami. Tiga serangkais solo
- Aldarian dan Susanto , 2003. *Identification of there dominat rainfall regions within Indonesia and their relationship to sea surface temperature*. International journal of climatology.
- Ardela, 2018, Bisnis Waralaba, diakses pada 05 September 2019, <https://www.finansialku.com/bisnis-waralaba-sukses/>
- Arsana, IGK.D. 2007. Peningkatan Produksi Kacang-kacangan dan Umbi-umbian Mendukung Kemandirian Pangan Pengkajian Shuttle Breeding Kacang Tanah di Lahan Kering Beriklim Kering Dataran Rendah Gerokgak-Buleleng . Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Bali. Hal 2000-2004.
- Ayu, 2018, Mengapa Kita Perlu Makan, diakses pada 05 September 2019, <https://saintif.com/perlu-makan/>
- Budiyanto, AK. 2001. Dasar-Dasar Ilmu Gizi. Malang:Universitas Muhammadiyah Malang.

- Badan Standarisasi Nasional 1995. Standarisasi Nasional Indonesia SNI Bakso Daging Jakarta : Badan Standarisasi Nasional
- Ciboro, M.A. 2008. Respon Varietas Kacang Tanah (*Arachis Hypogea* L)
- Fellows, P.J. and Ellis. 1992. Food Processing Technology: Principles and Practice. Ellis Horwood. England. pp. 12.
- Genisa., J., N. K. Sukender , J, Langkong dan N. Abdullah . 2015. Analog Bakso Sehat dari Protein Kacang Hijau (*Vigna radiata*). Jurnal AgriTechno. 8(1):1-9.
- Griana, T., & Larasati, S. (2020). Potensi Makanan Fermentasi Khas Indonesia Sebagai Imunomodulator.
- Gumilang, R., Susilo, B., & Yulianingsih, R. (2016). Uji Karakteristik Mi Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott).
- Hamadiyah A. Ninggsi D.A dan Fitria L 2019. Pengaruh fortifikasi tepung kacang tanah terhadap organoleptik bakso. Prodi D III kebidanan , Fakultas Ilmu Kesehatan , Universitas Ibrahimy, Situbondo
- Hanafiah, K.A. 2000. Rancangan Percobaan. PT RajaGrafindo Persada. Jakarta.
- Herawati, K. A. 2002. Pemakaian berbagai Jenis Bahan Pengisi pada Pembuatan Tepung Tape Ubi Kayu dengan Menggunakan Pengereng Semprot. Skripsi. Jurusan TPG-Fateta. IPB.Bogor.
- Harleni, G.N. 2017. Pengaruh Ekstrak Tepung Kedelai (*Glycine Max* L) marill Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Zat Gizi Makro Brownies Kukus Sebagai Alternatif Snack Bagi Anak Penderita Kep. Padang .
- Kartikasari, L. R., R.J. Hughes M.S. Geier, M. Makrides and R.A. Gibson. 2012. Comparison of omega 3 levels in two strains of broilers and layers fed high alpha-linolenic acid diets. In proceeding of the 23rd Annual Australian Poultry Science symposium: 12-22nd February 2012. Sydney, Australia.
- Khasiat, 2017, 10 manfaat dan khasiat bakso bagi kesehatan, diakses pada 15 Oktober 2019, <https://www.khasiat.co.id/makanan/bakso.html>.
- Komariah, dkk. 2005. Aneka Olahan Daging Sapi. Jakarta:Agromedia
- Kusharto, C.M. 2006. Serat Makanan dan Perannya bagi Kesehatan. JurnalGizi dan Pangan. 1(2): 45-54
- Laurie, R.A. 2003. Ilmu Daging Edisi Kelima. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Latie, D., Atmarita, Minarto, A. Basuni, and R. Tilden. 2000. Konsumsi pangan ting-kat rumah tangga sebelum dan selama krisis ekonomi. Pages 159-179

- in A.K. Seta. M, Atmowidjojo, S.M. Atmojo, A.B jahari P.B Irawan, and T. Sudaryanto. Widya-karya Nasional Pangan dan Gizi VII. LIPI. Jakarta.
- Naruki, S dan Kanoni.1992. kimia dan pengolahan Teknologi Hasil Ternak PAU pangan dan gizi UGM, Yogyakarta.
- Nasiru, N. 2004. Teknologi Pangan Teori Praktis Dan Aplikasi.Graha Ilmu. Yokyakarta.
- Novitasari, A., Afin, A, M, S, Apriliani, L., W., Purnamasari , D., Hapsari , E, dan Ardiyani, N, D, 2013. Inovasi dari jantung pisang (musa spp). Jurnal Kesmadaka 96-99.
- Nurhayati, E. 2009. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging domba pada lama postmortem dan taraf penambahan tepung tapioca yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institusi Pertanian, Bogor.
- Ockerman H.W. (1983). Chemistry of Meat Tissue. 10th Edit. Dept. of animal Science. The Ohio State University and The Ohio State Agricultural Research and Departement Centre, Ohio.
- Prasetyo, R. 2014. Analisis Morfo Sistematis Nama-Nama Cemilan Tradisional Berkolerasi Dengan Sifat dan Bagian Tubuh Daerah Istimewah Yogyakarta, Skripsi. Universitas Gajah Mada Yokyakarta.
- Siswono. 2004. kaya karbohidrat dan protein tapi rendah lemak. Jakarta UI.
- Syafi'iy, M. 2018 Karakteristik Fisiko-Kimia Daging Sapi Bali Hasil Penggemukan Dengan Pemberian Level Asap Cair Dalam Pakan Suplemen Dan Waktu Maturasi Yang Berbeda. Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin.
- Salunkhe, 1985. Postharvest Biotechnology of Food Legume. CRC-Press Inc, Florida
- Saptarini, K. (2009). Isolasi Salmonela spp. Pada Sampel Daging Sapi Di Wilayah Bogor Serta Uji Ketahannya Terhadap Proses Pendinginan Bogor. Insitut Pertanian Bogor.
- Seto, S. 2001. Pangan dan Gizi Ilmu Teknologi Industri dan Perdagangan Internasional. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian.
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta.
- Soeparno. (2009). Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Pres. Yogyakarta.

- Sugiharto, joko, 2009, “Analisis Pengaruh Citra, Kualitas Layanan dan Kualitas Terhadap Loyalitas Pelanggan” Skripsi Semarang : Universitas Diponegoro
- Suprpto. 1997. Perbaikan sifat-sifat penting tanaman kedelai dengan persilangan dialili dan analisis sidik lintas dalam upaya efisiensi seleksi untuk perakitan varietas unggul. Ringkasan Hasil Penelitian Hibah Bersaing Tahun Anggaran 1995/1996.
- Suprpti, M. L. 2003. Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan. Kanisius, Yogyakarta.
- Susanto, 2003. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Bina Ilmu, Surabaya.
- Tabrany, Herman. 2001. Pengaruh Proses Pelayuan Terhadap Keempukan Daging (Suatu Tinjauan Filsafat Sains). <http://tumoutou.net3sem1012hermant.htm.htm>. [25 November 2010].
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan Fish Nugget dari ikan Tenggiri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Insitut Pertanian Bogor : Bogor.
- Wardani, Nela Agustin Kusuma, Simonbambang Dan Wijanarko (2013). Potensi Jamur Tiram (*pleurotus ostreatus*) dan Gluten Dalam Pembuatan Daging Tiruan Tinggi Serat, Jurnal Teknologi Pertanian. Vol.14 No, 3:151-161
- Wibowo, S. 2000. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta :Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 2006. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. dan D. Fardiaz. 1973. Dasar Teknologi Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknolgi Pertanian. Insitut Pertanian Bogor: Bogor.
- Winarsi, H., Aisyah, T., & Kartini, I. N. (2019). Fermentasi Bakteri-Asam-Laktat Meningkatkan Kandungan Fenolik Dan Serat Yogurt Susu Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*), Minuman Fungsional Untuk Obesitas.