

DAFTAR PUSTAKA

- Adhimah, et al. (2017). Pengaruh substitusi tepung terhadap kualitas kukis. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Afrisanti, (2010). *Jurnal Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe.*(2010)
- Ahmadi, Afrila, Adhi. "Pengaruh jenis daging dan tingkat penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap kualitas bakso." *Buana Sains 7.2* (2007): 139-144.
- Ahmadi, K., A. Afrila dan W.I. Adhi. 2007. Pengaruh Jenis Daging dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso. *Jurnal buana Sains. 7* (2) : 139-144.
- Alvian, Murlida, dan Rohaya, S. 2018. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Dan Karagenan Pada Pembuatan Bakso Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*). *JIM Pertanian Unsyiah – THP, Vol. 2, No. 4, November 2017*: 840-848.
- Anindyajati, M., Dwiloka, B., & AlBaarri, A. 2022. Kekenyalan, Kadar Lemak, Kadar Protein dan Mutu Hedonik Bakso Daging Kalkun (*Meleagris gallopavo*) Berdasarkan Potongan Komersial Karkas. *Jurnal Teknologi Pangan. 6*(2): 42-48.
- Anonim. 2010. *Persiapan Uji Organoleptik* (online),AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Published by the AOAC International, Marlyand USA.
- Arief, (2016). Kualitas fisik dan mikrobiologis bakso daging sapi pada penyimpanan suhu yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 4*(3), 372-374.
- Barus, J. G., Santosa, P. E., & Septinova, D. 2017. Pengaruh Lama Perendaman dengan Menggunakan Larutan Daun Salam (*Szygium polyanthum*) sebagai Pengawet terhadap Total Plate Count dan *Salmonella* Daging Broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 1*(3): 42-47.
- Colletti, et al (2020). Sustainability of soy-based foods: A review on by-products valorization. *Foods, 9*(12), 1996. Ostermann-Porcel, et al. (2017). Drying and physicochemical properties of okara: A review. *Journal of Food Engineering, 214*, 90–98.
- Elleuch, dkk., (2011). Serat pangan dan produk sampingan kaya serat dari pengolahan pangan: Karakterisasi, fungsionalitas teknologi, dan aplikasi komersial: Sebuah tinjauan. *Kimia Pangan, 124*(2), 411–421.
- Fajar, A. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai dalam Bakso terhadap Kualitas Tekstur dan Rasa. *Jurnal Teknologi Pangan, 10*(2), 123-134.

- Fitria, A. (2018). Pemanfaatan Limbah Susu Kedelai untuk Meningkatkan Kandungan Gizi pada Produk Olahan Pangan. *Jurnal Teknologi dan Pangan*, 7(2), 45-56.
- Gillespie, Flanders, 2010. *Peternakan dan Unggas Modern Produksi: Makanan, Manajemen, Perumahan, dan Peralatan*. " Delmar, New York (2010): 674-693.
- Hafid et, al. (2020) Skalabilitas Blockchain: Survei Komprehensif. *Akses IEEE*, 8, 125244-125262.
- Herviana Et al., (2011) "Kandungan protein kasar dan serat kasar kulit pisang kepok (musa paradisiaca) yang difermentasi dengan trichoderma viride sebagai bahan pakan alternatif pada formulasi pakan ikan mas (cyprinus carpio)." *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology* 4.1 (2011): 53-59.
- Herviana, (2011). [Judul penelitian asli tergantung jurnalnya]. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 45-53.
- Hulopi, F. (2014). Pemanfaatan Ampa Susu Kedelai Sebagai Tepung Substitusi Dalam Pengolahan Kerupuk (Studi Di UKM Essoya Kelurahan Bulotadaa). Tugas Akhir. Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian. Universitas Gorontalo.
- Indi, Amiluddin dkk. (2022). "Derajat keasaman (pH), kehilangan saat memasak, dan keempukan: studi tentang ayam afkir yang dimarinasi dengan ekstrak kulit nanas (Ananas comosus l. merr)." *Jurnal Internasional Kemajuan Ilmiah* 3.3 (2022).
- Ismail, Kautsar, Sembada, Aslimah, Ismail, M., Kautsar, R., Sembada, P., Aslimah, S., & Arief, I. I. (2016). Kualitas fisik dan mikrobiologis bakso daging sapi pada penyimpanan suhu yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3), 372-374.
- Jamilah, M., & Ruziana, M. (2015). "Pemanfaatan Limbah Susu Kedelai Sebagai Bahan Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Cubir." *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(2), 123-130.
- Kurniawan, A., Putra, D. M., & Lestari, R. (2020). *Pengaruh Penambahan Bahan Berserat terhadap Kadar Serat dan Mutu Bakso Daging*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Ternak*, 11(2), 75-84.
- Kusuma, R. (2020). Penggunaan Tepung Kacang Kedelai dalam Pembuatan Bakso: Peningkatan Kualitas Gizi dan Sifat Organoleptik. *Jurnal Ilmu Gizi dan Pangan*, 15(1), 78-90.
- Li et al (2012). Composition and nutrition of okara dried by different methods. *Food Chemistry*, 135(2), 1242-1249.
- Maharaja, Lisa M. (2008). *Ilmu Bahan Pangan dan Teknologi Pengolahan Daging: Kajian Mutu, Komposisi, dan Karakteristik Bahan Baku Bakso*. Bandung: Alfabeta.

- Maulida Azizah, Dita and Ina Siti Nurminabari, Ds (2024) Pengaruh Perbandingan tepung beras (*oryza sativa* L) dengan kacang kedelai (*Glycine max* L.Meril) dan konsentrasi tapioka terhadap karakteristik kue beras korea (siruttoe
- Ngadiwaluyo, D., & Suharjito. (2003). *Teknologi Pengolahan Daging dan Mutu Produk Olahannya*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Nugraha, S. & Wijayanti, R. (2016). Teknologi Pembuatan Bakso dari Daging Ayam. *Jurnal Agritech*, 18(3), 215-220.
- Nullah, Hafid, amiludin, (2016) "Efek Bahan Filler Lokal Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Bakso Ayam Petelur Afkir." *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, vol. 3, no. 2, 2016, pp. 58-63, doi:[10.33772/jitro.v3i2.1688](https://doi.org/10.33772/jitro.v3i2.1688).
- Nurjaya, puspapitarini, (2023) Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Jawa Terhadap Kadar Air, Water Holding Capacity, Dan Keempukan Pada Daging Ayam Petelur Afkir, Perpustakaan Kearsipan UNISMA Telp: 0341-581613, Fax.: 0341-552249 Addr: Jln. MT. Haryono 193, Kota Malang." (2023).
- O'Toole, D. K. (1999). Karakteristik dan pemanfaatan okara, residu kedelai dari produksi susu kedelai — sebuah tinjauan. *Jurnal Kimia Pertanian dan Pangan*, 47(2), 363–371.
- Pagaku, Afrila, Handayani, S. Pengaruh Proporsi Penggunaan Tepung Tulang dan Jamur Tiram Terhadap Kadar Protein, Kadar Abu dan Organoleptik Pada Pembuatan Bakso Daging Ayam Petelur Afkir. 2023. PhD Thesis. Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi
- Pramuditya, Yuwono, S. S. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam sni dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso [in press oktober 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 200-209.
- Prasetyo, H. (2021). Sifat Organoleptik dan Kandungan Nutrisi Bakso Daging Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 18(3), 211-225.
- Purnomo, et al (2017). Analisis Kadar Protein dan Mutu Kimia Bakso Daging dengan Variasi Bahan Tambahan. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*, 12(3), 45–53.
- Putri, Navisa (2023) Pengaruh Kombinasi Tepung sukun dan tapioka terhadap sifat kimia organoleptik bakso ikan kurisi (*Nemipterus nemurus*) (*Nemipterus* Sp.). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5.4: 59-67.
- Rachmawati, N., & Nurhatadi, E (2017) PENGARUH PERBANDINGAN AMPAS SACHA INCHI (*Plukenetia volubilis* L.) DAN TEPUNG REBUNG (*Dendrocalamus Asper*) TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN MUTU ORGANOLEPTIK DAGING ANALOG. *Jambura Journal of Food Technology*, 2025, 7.1: 63-85.
- Rahayu, S. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai terhadap Kandungan Serat Kasar pada Produk Olahan Bakso. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(4), 202-210.

- Rahmayanti, Novieta, Fitriani, (2020). Pengaruh Penambahan Agar-Agar sebagai Bahan Pengental dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Nilai Organoleptik dan Kadar Garam Bakso Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Agrobiz*, 2(2).
- Redondo-Cuenca et al (2008). Dietary fibre in okara. *Food Chemistry*, 111, 638–642.
- Ritta, fitasari, astuti, AF (2012) Ritta, HB; Fitasari, Astuti, Penggunaan Sayur Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L.*) Pada Bakso Daging Ayam Petelur Afkir Terhadap Kadar Protein, Kadar Air, Zat Besi dan Organoleptik AF (Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi, 2022-11-29)
- Robbi, evanuarini. Pengaruh Penambahan Tepung Edamame (*Glycin Max (L) Merrill*) Pada Pembuatan Bakso Ayam Broiler Ditinjau Dari Sifat Kimia, Dan Organoleptik. 2019. PhD Thesis. Universitas Brawijaya.
- Sari, D. (2018). Pemanfaatan Limbah Susu Kedelai dalam Produk Olahan Pangan. *Jurnal Sains Pangan*, 12(3), 92-100.
- Sari, Holinesti, Faridah, (2023). The Effect Of Adding Cmc (Carboxymethyl Cellulose) To The Quality Of Purpel Sweet Potato Jam. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(2), 298-305.
- Septifany, Riska. Pemanfaatan Ampas Kedelai sebagai produk pangan dengan nilai tambah ekonomis di UKM Susu Kedelai. Kota Batu. *Journal of Innovation and Applied Technology*, 2018, 4.2: 784-788.
- Sompie, juliance rimbing, (2020). Pengaruh perendaman jangka panjang dalam larutan edible film dari ceker ayam lokal terhadap sifat fisik dan kimia daging ayam. IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 492 012056 Fakultas Peternakan, Universitas Sam Ratulangi Jl. Kampus Selatan Kleak Manado.
- Sudarmadji, (2010). Porous polycaprolactone scaffold for cardiac tissue engineering fabricated by selective laser sintering. *Acta biomaterialia*, 6(6), 2028-2034.
- Sugiarto, Rugayah, Haerani Marhaeni, (2018) PENAMBAHAN BEBERAPA SAYURAN PADA NUGGET AYAM 2018 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan dan Perikanan Universitas Tadulako dan Laboratorium Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya
- Sujianti, Susilawati Susilawati, Sussi Astuti, Samsu Udayana Nurdin Karakteristik sensori dan fisik sosis ayam dengan penambahan pati aren (arega pinatta) dan isolat ptotein kedelai (IPK)
- Sulina, D. & Lestari, S. (2019). Serat Kasar dalam Tepung Kedelai sebagai Pengisi Bakso Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Pangan*, 12(2), 88-95.
- Susanti, N. (2019). Kadar Protein dalam Bakso Daging Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai. *Jurnal Ilmu Pangan dan Teknologi*, 9(3), 98-106.

- Susilawati. (2018). Pemanfaatan limbah susu kedelai dalam pembuatan kefir dan produk olahannya. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 55–62.
- Susilo, Pratama (2022)Pengaruh kualitas bakso dari berbagai jenis ayam ditinjau dari mutufisiokimia." *Media Peternakan* 24.1 (2022).
- Sutrisno, D. (2019). Kualitas Daging Ayam Petelur Afkir dan Pemanfaatannya dalam Produk Olahan. *Jurnal Peternakan dan Kesehatan Hewan*, 14(1), 45-56.
- Sutrisno, D., Wulandari, F., & Rahayu, S. (2017). Studi Penggunaan Tepung Kacang Kedelai pada Bakso Ayam: Peningkatan Kandungan Protein dan Serat Kasar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 111-120.
- Umami et. Al (2018). Pemanfaatan limbah/ampas susu kedelai untuk peningkatan value added. *Jurnal Derma Pengabdian Dosen Perguruan Tinggi (Jurnal DEPUTI)*, 3(2), 231-234.
- Urania Noor Alina Megananda, 2021 Pengaruh Penambahan Imbangan Tepung Brokoli (Brassica oleracea) dan Tepung Uwi (Dioscorea alata) Terhadap Kualitas Bakso Daging Broiler Ditinjau Dari Segi Tekstur,Warna, Kadar Air, WHC (Water Holding Capacity), dan Organoleptik
- Utrisno, H. (2019). Pengolahan Daging Ayam Petelur Afkir menjadi Produk Olahan yang Bernilai Ekonomis Tinggi. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pangan*, 8(3), 92-104.
- Wahyuni, S., & Hidayat, T. (2019). "Pengaruh Penggunaan Daging Ayam Petelur Afkir dalam Pembuatan Bakso Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi." *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(3), 45-52.
- Wahyuni, T. (2022). Evaluasi Pengaruh Tepung Kacang Kedelai terhadap Kualitas Organoleptik Bakso Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Teknologi dan Inovasi Pangan*, 17(4), 315-324.
- Wibowo, S. (1995). *Teknologi Pengolahan Daging*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Widayat, D. (2011). Uji kandungan boraks pada bakso (Studi pada Warung Bakso di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember). *Skripsi. FKM Universitas Jember*.
- Widodo, D., & Sari, R. (2017). "Pengolahan Limbah Kedelai untuk Produk Makanan Bernilai Gizi Tinggi." *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Pangan*, 12(1), 78-85.
- Widya, & Murtini, (2006). Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan terhadap Mutu Bakso Daging. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17(2), 89–96.
- Wijayanti, R. (2022). Teknik Pembuatan Bakso Daging dengan Penggunaan Berbagai Jenis Pengikat dan Bahan Tambahan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(1), 22-34.
- Wijayanti, R. (2022). Teknik Pembuatan Bakso Daging dengan Penggunaan Berbagai Jenis Pengikat dan Bahan Tambahan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(1), 22-34.

- Wiyarsi, A. (2005). Kajian Mutu Susu Kedelai Ditinjau dari Aspek Kimia dan Pangan. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Wulandari, F. (2017). Peningkatan Kualitas Gizi Bakso dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai: Kajian Literatur dan Aplikasi Praktis. *Jurnal Pangan dan Kesehatan*, 5(1), 67-74.
- Yunarni. (2012). Pembuatan Bakso: Teknik Pengolahan, Bahan Baku, dan Standar Mutu Produk Olahan Daging. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Kementerian Pendidikan Nasional.
- Yustina, & Abadi, (2012, June). Potensi tepung dari ampas industri pengolahan kedelai sebagai bahan pangan. In *Prosiding Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi*. Fakultas Pertanian. Universitas Trunojoyo, Madura.
- Zainal Mushthofa*) , Siti Achadiyah, Sunardi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian INSTIPER Yogyakarta Volume 1, Nomor 02, Juni 2023

