

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. (2018). Proses Pengambilan Keputusan Konsumen. *Jurnal Manajemen*, 10(2), 45-50.
- Al Faruq, Muhammad Mukhdor, and Sri Adiningsih. "*Pola Konsumsi Energi, Protein, Persen Lemak Tubuh dan Aerobic Endurance Atlet Renang Remaja.*" *Media Gizi Indonesia* 10.2 (2015): 117-122.
- Anonim. (2021). Penyedap Rasa dan Peranannya dalam Kuliner. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 8(1), 55-62.
- Ehara, S. (2019). Potensi Tanaman Sagu sebagai Sumber Karbohidrat. *Jurnal Agronomi Indonesia*, 14(2), 123-130.
- Dewi, Resti Nurmala, et al. "Pengujian Organoleptik dan Deteksi Logam Berat pada Bahan Baku dan Produk Bakso Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) dari Selat Bali." *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 18.2 (2024): 145-160.
- Dona, Serli. "*Survei Cemaran Escherichia Coli, Salmonella Sp dan Total Mikroba pada Produk Olahan Daging Bakso dan Sosis Sapi di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung.*" (2016).
- Falahudin, A., Somanjaya, R., & Rustandi, T. (2020). "*Uji Organoleptik Bakso Berbahan Baku Daging Sapi yang Disubstitusi Daging Domba*". *Agrivet*, 8(1), 33-37.
- Gusnadi, Dendi, Riza Taufiq, and Edwin Baharta. (2021). Uji oranoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1.12, 2883-2888.
- Heri Warsito, & Rindiani. (2015). *Pengolahan Daging dan Produk Olahan Daging*. Jakarta: Penerbit Universitas.
- Hermanianto, & Andayani. (2020). Analisis Nilai Gizi pada Produk Olahan Bakso. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 15(1), 75-80
- Indrayati, Sri, and Pivin Eno Diana. Uji Efektifitas Larutan Bawang Putih (*Allium sativum*) terhadap pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Epidermidis*. *Jurnal Kesehatan Perintis* 7.1 (2020): 22-31.
- Irsan, Irsan, Arif Rahman Setiawan Arif Rahman Setiawan, and Rico Delpiero Rico Delpiero. "*Pembuatan Mesin Pengaduk Adonan Bakso*". Diss. Politeknik Negeri Ujung Pandang, 2020.
- Ismail, M., et al. "Kualitas fisik dan mikrobiologis bakso daging sapi pada penyimpanan suhu yang berbeda." *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4.3 (2016): 372-374).

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). Situasi Stunting di Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI.
- Khoirinnisa, S., et al. (2016). Perilaku Konsumen dalam Memilih Produk. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 14(1), 25-30.
- Marlius, D. (2017). Ketertarikan Konsumen Terhadap Produk. *Jurnal Perilaku Konsumen*, 9(2), 88-95.
- Moorthy, S. N. (2014). Properties of Starch and Its Applications. *International Journal of Food Science*, 7(3), 205-210.
- Musrif'an, M., & Hariyanto, R. (2019). Pengambilan Keputusan Pembelian Konsumen. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 15(3), 55-62.
- Nugraha, Willy Cahya, Yohanes Susanto Ridwan, and Evita Boes. "Analisis Proksimat Pada Produk Daging Olahan Dan Nilai Ketidakpastiannya." *Pusat Penerbitan Universitas (P2U) (2015): 25.*
- Purwantiningsih, S., et al. (2019). Zat Bioaktif dalam Bawang Putih sebagai Antibakteri. *Jurnal Mikrobiologi*, 14(3), 120-128.
- Putri Sulastris Alaida, and Novi Diana Badrut Tamami (2016). "Faktor-faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen dalam Pembelian Frozen Food di UD Mitra Abadi Kecamatan Maduran Kabupaten Ismail, M., et al. "Kualitas fisik dan mikrobiologis bakso daging sapi pada penyimpanan suhu yang berbeda." *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4.3 : 372-374. Lamongan." *AGRISCIENCE* 2.1 (2021).
- Rini, H. M. (2017). Peran Garam Beryodium dalam Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 15(2), 101-107.
- Rizal, A., & Sari, Y. (2020). Kualitas Bakso Daging: Nutrisi dan Keamanan Pangan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(2), 85-92.
- Rosiana, Y. (2021). Karakteristik Tepung Tapioka dalam Industri Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1), 45-50.
- Salim, S. (2016). Manfaat Bawang Putih dalam Kesehatan dan Pengobatan. *Jurnal Farmasi*, 5(2), 45-52.
- Samadi, S., & Cahyono, E. (2015). Kandungan Gizi dan Manfaat Bawang Merah. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(3), 45-52.
- Sari, R. (2020). Tepung Aren sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Pangan Lokal*, 8(3), 50-57.
- Schmidt, J. (2018). Peran Bumbu dalam Pengolahan Daging. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 123-130.

- Silva J.A., L. Patarata, and C. Martins. 2019. *Influence of ultimate Ph on bovine meat tenderness during ageing*. Journal of meat science 52, 453-459.
- Soeparno, (2019). Pengolahan Daging dan Produk Olahan. Yogyakarta: Penerbit Universitas Gadjah Mada.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-4952-2014. "Kualitas dan Mutu Pangan." Badan Standardisasi Nasional, 2014.
- Sudarmadji, S., & Haryono, S. (2016). Kualitas Bahan Pangan. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Sugiarto, Sugiarto. "Bakso Sayur Bergizi Untuk Meningkatkan Imun Tubuh dalam Pencegahan Covid-19." *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian* 29.3 (2022): 313-322.
- Suminar, Deti Ratna, Trisna Insan Noor, and Dani Lukman Hakim. "Analisis Saluran Pemasaran Tepung Aren". (Studi Kasus di Desa Kertaharja Kecamatan Cijeungjing Kabupaten Ciamis)." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH* 6.3 (2019): 532-539.
- Suprapti, A. (2023). Peran Tepung Tapioka dalam Pembuatan Bakso. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 67-75.
- Reinenccius, T. A. (2014). Karakteristik dan Komposisi Bumbu Dapur. *Jurnal Kimia Pangan*, 8(3), 45-52.
- Tiven, Nafly Comilo, and Tienni Mariana Simanjourang. "Kualitas Bakso Daging Kambing yang Diberi Bahan Pengenyal Alami, Sintetis dan Terlarang." *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan* (STAP). Vol. 7. 2020.
- Wibowo, S. (2016). Peran Es dalam Pembuatan Bakso. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 78-85.
- Wihardika, L. (2017). Kualitas dan Produksi Garam di Indonesia. *Jurnal Agribisnis*, 13(3), 88-95.
- Winarno, F. G. (2020). Pangan dan Gizi. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya.
- Wirawan, Budi Rezki. *Modifikasi Pengupas Bawang Merah*. Diss. Politeknik Negeri Ujung Pandang, 2018.
- Yulianah, S. E. (2022). Metodologi Penelitian Sosial. CV Rey Media Grafika.
- Yuyun, Y. (2018). Kandungan Gizi dan Proses Pembuatan Bakso. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 13(2), 100-105.