

DAFTAR PUSTAKA

- Adrina, Y., Mustika, S., & Faridah, A. (2021). Perbandingan Kualitas Sensori Bakso Ayam dengan Penambahan Sari dan Puree Bayam Merah Yetti. *Jurnal Research Ilmu Pertanian*, 5, 148–156.
- Akbar, Novieta, I. D., & Fitriani. (2019). Efektivitas Penambahan Bahan Pengenyal yang Berbeda Terhadap Nilai Organoleptik dan pH Bakso Daging Ayam Broiler. 5, 87–96.
- Asyura, S. (2025). Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta* (L) Schoot) pada Konsentrasi yang Berbeda. 1.
- Firahmi, N. (2019). Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. 39–45.
- Hafid, H., Sari, A. S., Fitrianingsih, & Ananda, S. H. (2024). Pengaruh Penambahan Kikil terhadap Kualitas Fisik Bakso Daging Sapi. *Jurnal Triton*, 15(2), 361–369. <https://doi.org/10.47687/jt.v15i2.773>
- Hafid, Napirah, Fitrianingsih, & Efendi. (n.d.). *Organoleptic Characteristics of Chicken Meatballs that Using Gelatin as a Gelling Agent* Organoleptic Characteristics of Chicken Meatballs that Using Gelatin as a Gelling Agent. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/465/1/012013>
- Hairunnisa, Sulistyowati, E., & D, S. (2016). Pemberian Kecambah Kacang Hijau (Tauge) terhadap Kualitas Fisik dan Uji Organoleptik Bakso Ayam. 11(1), 39–47.
- Harmayani, R., & Fajri, A. (2019). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*PLEUROTUS SP* .) Terhadap Nilai Komposisi Kimia Dan Organoleptik Bakso Ayam Broiler Effect of Addition Oyster Mushrooms (*Pleurotus sp* .) on Chemical Composition and Organoleptic Value of Broiler Meatballs. 7(1), 78–90.
- Hartini, S., Azzahro, F., Puspa, C., & Lestari, C. (2023). Variasi Campuran Penambahan Bakso Sayur ditinjau dengan Uji Organoleptik. 2(16), 32–38.
- Haryana, U. (2023). Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Kambing Dengan Imbangan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Dan Tepung Tapioka Sebagai Pangan Fungsional.
- Herlambang, F. P., Latriyanto, A., & Ahmad, A. M. (2019). Karakteristik Fisik dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong sebagai Substitusi Tepung Tapioka. 7(3), 253–258.
- Irfansyah, R., Wibowo, A., Anindyasari, D., Peternakan, J., Pertanian, F., Mulawarman, U., Kelua, K. G., & Timur, K. (2024). Karakteristik Fisikokimia Bakso Daging Sapi Dengan. 105.
- Jahidin, J. P. (2016). Kualitas Fisik Daging Asap dari Daging yang Berbeda Pada Pengasapan Tradisional. XIX(1), 27–34.

- Laila, N., Patriani, P., & Trisna, A. (2024). *The Effect of Fenugreek Paste on Physical Quality and Organoleptic Quality Meatballs Made From Chicken Meat*. 11(3), 160–169. <https://doi.org/10.32734/jpi.v11i3.15523>
- Meiliany, I., Dewantoro, & Purwanti. (2024). *Impact of Incorporating White Oyster Mushrooms (Pleurotus ostreatus) in Chicken Meatball Formulation on Moisture Content and Sensory Properties Irsalina*. 6(1), 34–41.
- Nanda, L., Har Riyadi, P., & Suharto, S. (2023). Pengaruh Aplikasi Asap Cair Pada Edible Coating Karagenan Terhadap Umur Simpan Produk Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomus commerson*) The. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 5(1), 1–9.
- Novanda, Awalokta, & Widodo. (2026). *Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Bakso Kombinasi Daging Kelinci Dan Daging Ayam*. 8(May), 125–132. <https://doi.org/10.32938/jtast.v8i2.10782>
- Nurdiana, I., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., Studi, P., Terapan, S., Boga, T., Vokasi, F., & Surabaya, U. N. (2024). *Inovasi Ragout dengan Proporsi Bakso Chick Fish Mackerel dan Wortel dengan Penambahan Selada Laut*. 1(6), 369–378.
- Nuriyansyah, Her, P., Annisa, A., & Purnama, D. (2024). *ISSN : 3063-461X*. 2(1), 34–40. <https://doi.org/10.26486/jfat.v2i1.4341.34>
- Nuriyansyah, Pramono, H., Annisa, A. N., & Purnama, D. F. R. (2024). Pengaruh Komposisi Daging dan Tepung Tapioka Terhadap Cooking Loss dan Sifat Fisikokimia Bakso Ayam. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 2(1), 34–40. <https://doi.org/10.26486/jfat.v2i1.4341>
- Rahma, T., Situmorang, D., Sadeli, A., & Budi, U. (2024). *Jurnal Peternakan Integratif Addition of Carrot Juice (Daucus carota) to the Shelf Life and Organoleptic of Turkey Meatballs*. 12(03), 112–117. <https://doi.org/10.32734/jpi.v12i3.18903.ABSTRACT>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sampurna, H. D. (2018). Pengaruh Penambahan Wortel Mentah Dan Matang Terhadap Kualitas Fisik Dan Mikrostruktur Bakso Ayam [Universitas Gadjah Mada]. https://Etd.Repository.Ugm.Ac.Id/Penelitian/Detail/132030?Utm_Source=Chatgpt.Com
- Saras, T. (2023). Keajaiban Wortel: Eksplorasi Nutrisi, Kreativitas Kuliner, Dan Kesehatan. Pesona Bahasa.
- Sunarta, D. A., Darwis, A., Alamsyah, S, M. M., & Mardia. (2023). Pengantar Metodologi Penelitian. Tohar Media.
- Tri, T. (2024). Cara Praktis Membuat Beberapa Jenis Bakso Di Rumah. Penerbit Andi.