

DAFTAR PUSTAKA

- Apriadji. (2008). Resep Sehat Alami Wied Harry Di TV. Gramedia.
- Sumargo. (2020). Teknik Sampling. UNJ Press
- Aprita, I. dkk. (2020). Diversifikasi Pembuatan Bakso Daging Ayam dengan penambahan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 9(1), 7–15. <https://doi.org/10.33230/JPS.9.1.2020.11232>
- Basuki, E. ., Latifah, & Wulandari, I. (2012). Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Kuning Telur pada Pembuatan Bakso Daging Sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1), 38–44.
<http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/view/420>
- Fuadi, M., & Julia, H. (2018). Pemanfaatan Buah Nangka Muda Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Dendeng. *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 21(2), 147–156. <https://doi.org/10.30596/agrium.v21i2.1874>
- Handayani, N. (2016). Pemanfaatan limbah nangka sebagai penganekaragaman makanan. *Jurnal Warta*, 47(1), 1–12. <https://doi.org/10.46576/wdw.v0i47.229>
- Made, L., Satyaningrat, W., Damai, P., Hamijaya, N., & Rahmah, K. (2023). Analisis Pemodelan Data Flow Diagram pada Sistem Basis Data Wisata Kuliner di Kota Balikpapan. 3(10), 236–246. <https://doi.org/10.57152/malcom.v3i2.920>
- Mahbub, M. A., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. (2012). Pengaruh edible coating dengan konsentrasi berbeda terhadap tekstur, warna, dan kekenyalan bakso sapi. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 177–185.
<http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaj>
- Nadialista Kurniawan, R. A. (2021). Kandungan Nutrisi Dan Aktivitas Antioksidan Bakso Daging Sapi Dari Berbagai Merek Yang Dijual Di Kota Makassar. *Industry and Higher Education*, 3(1), 1689–1699. <http://repository.unhas.ac.id:443/id/eprint/9523>
- Nasional, B. S. (2014). Bakso Daging. SNI-3818-2014. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.4(6), 6-10
- Puspitasari, D. (2008). Kajian Substitusi Tapioka Dengan Rumput Laut (*Euचेuma Cottoni*) Pada Pembuatan Bakso. *Jurnal Kesehatan*. 7(3), 7-15 <https://>

digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/7596

- Putri, S. (2014). Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) Terhadap Kualitas Abon Ampas Tahu. *Jurnal Kesehatan Holistik*, 8(4), 203–208. <https://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/holistik/article/view/275>
- Sudjatha, W. W. dan H. Z. (2017). Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lamk). *Budidaya Pertanian*, 1(1), 1445–1446. <https://distan.jogjaprovo.go.id/wp-content/download/buah/nangka.pdf>
- Suriani, N. (2023). Konsep Populasi dan Sampling Serta Pemilihan Partisipan Ditinjau Dari Penelitian Ilmiah Pendidikan. *Jurnal Pendidikan Ilam*, 3(4), 26-28. <https://doi.org/10.61104/ihsan.v1i2.55>
- Palabiran, M. (2015). Sistem Informasi Geografis Kuliner, Seni Dan Budaya Kota Balikpapan Berbasis Android. *Jurnal Informatika Mulawarman*, 1(2), 54-55. <http://dx.doi.org/10.30872/jim.v10i1.25>
- Khiron, T. (2013). Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus Heterophyllus* Lamk). *Food Science and Culinary Educational Journal*, 12(10), 63-70. <https://doi.org/10.15294/fsce.v2i1.2318>
- Sunardi, S., Johan, V., & Zalfiatri, Y (2018). Pemanfaatan Rebung Betung Dalam Pembuatan Bakso Ikan Toman. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(2), 6-13. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v10i2.11100>
- Zamili, S., Hulu, M., Irmawati, I., & Sihombing, S. (2020). Pembuatan Bakso Dari Ikan Tongkol (*Eurhynnus Affinis*). *Journal of Chemistry, Education and Science*, 4(1), 15-17. <https://doi.org/10.30743/cheds.v4i1.2597>