

**SUBSTITUSI DAGING SAPI MENGGUNAKAN JAMUR TIRAM  
DAN TEPUNG KEDELAI DALAM PEMBUATAN VARIASI  
MENU BAKSO (BAKSO KUAH, BAKSO BAKAR, TAHU BAKSO)**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi syarat  
Dalam menempuh studi pada  
Program Diploma III**



Oleh :

**ATTAR GIRAS FARRELVANDO**

**Nomor Induk : 2020406034**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI  
SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG**

**2024**

**LEMBAR PENGESAHAN**

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**SUBSTITUSI DAGING MENGGUNAKAN JAMUR TIRAM DAN TEPUNG KEDELAI  
DALAM PEMBUATAN BAKSO**


NAMA : Attar Giras Farrelviando  
NIM : 2020406034  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Dadang Suratman SST.Par., MM.  
NIP. 19711210 200212 1 008

Pembimbing Pendamping,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par  
NIP. 19760420 200605 2 002

Bandung, 22 Desember, 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.  
NIP. 19710316 199603 2 001

## LEMBAR PENGESAHAN

SUBSTITUSI DAGING SAPI MENGGUNAKAN JAMUR TIRAM DAN TEPUNG KEDELAI  
DALAM PEMBUATAN VARIASI MENU BAKSO (BAKSO KUAH, BAKSO BAKAR,  
TAHU BAKSO)

NAMA : ATTAR GIRAS FARRELVIANDO  
NIM : 2020406034  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Dadang Suratman SST.Par., MM.  
NIP. 19711210 200212 1 008

Pembimbing Pendamping,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par  
NIP. 19760420 200605 2 002

Penguji I,



Sukarno Wibowo SE., MM.  
NIP.19731017 200605 1 001

Penguji II,



Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par.  
NIP.19691228 200212 1 001

Bandung, 16 Februari 2024

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan  
dan Kerjasama

Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.  
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc  
NIP.19710506 199803 1 001

### PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Attar Giras Farrelviando

Tempat/Tanggal Lahir : Depok, 19 Maret 2003

NIM : 2020406034

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
"SUBSTITUSI DAGING SAPI MENGGUNAKAN JAMUR TIRAM DAN TEPUNG KEDELAI DALAM PEMBUATAN VARIASI MENU BAKSO (BAKSO KUAH, BAKSO BAKAR, TAHU BAKSO)" ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 16 Februari 2024

Yang membuat pernyataan,



(Attar Giras Farrelviando)

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan atas ke hadirat Allah SWT telah melimpahkan rahmat-Nya dan kedua Orang Tua saya yang telah memberikan dukungannya tanpa henti kepada penulis, sehingga saya dapat menyelesaikan dengan baik projek Tugas Akhir ini yang berjudul “SUBSTITUSI DAGING SAPI MENGGUNAKAN JAMUR TIRAM DAN TEPUNG KEDELAI DALAM PEMBUATAN VARIASI MENU BAKSO (BAKSO KUAH, BAKSO BAKAR, TAHU BAKSO)”.

Tujuan dari penelitian Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Saya menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak dapat terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak termasuk dosen, keluarga, dan teman-teman. Maka pada kesempatan ini saya ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos., M.Sc. Selaku Plt. Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., MM.Par.. CHE. Sebagai Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST. Par., MP.Par. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

4. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM Selaku Ketua Program Studi di Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dadang Suratman, SST.Par., MM. Selaku Pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk mengoreksi, membimbing serta memberikan masukan untuk tugas akhir ini.
6. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. Selaku Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk mengoreksi, membimbing, serta memperbaiki tata penulisan tugas akhir ini.
7. Seluruh Dosen serta Staff Pengajar Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwiata NHI Bandung.
8. Kepada para panelis yang telah beredia untuk menjadi panelis.
9. Kepada teman-teman saya yang telah memberi dukungan untuk memotivasi saya untuk melaksanakan Tugas Akhir ini.
10. Serta seluruh pihak yang berjasa dalam proses penulisan Tugas Akhir ini dari awal sampai akhir yang tidak bisa disebutkan satu per satu.

Selain itu, saya menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna, baik dari segi penulisan ataupun isi. Maka dari itu saya berharap bagi para pembaca untuk memberikan kritik dan saran yang membangun. Akhir kata dari saya, berharap dengan adanya Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat khususnya bagi saya sebagai penulis dan umumnya pada masyarakat luas.

Bandung, 31 Januari 2024

(Attar Giras Farrelviando)

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>i</b>
<b>SURAT PERNYATAAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GRAFIK.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 LATAR BELAKANG.....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 PERTANYAAN PENELITIAN.....</b>	<b>5</b>
<b>1.3 TUJUAN PENELITIAN.....</b>	<b>6</b>
<b>1.3.1 Tujuan Akademis.....</b>	<b>6</b>
<b>1.3.2 Tujuan Operasional.....</b>	<b>6</b>
<b>1.4 METODE PENELITIAN.....</b>	<b>6</b>
<b>1.5 TEKNIK PENGUMPULAN DATA.....</b>	<b>7</b>
<b>1.5.1 Uji Organoleptik dan Uji Hedonik.....</b>	<b>7</b>
<b>1.5.2 Penilaian Panelis.....</b>	<b>8</b>
<b>1.6 LOKASI DAN WAKTU PENELITIAN.....</b>	<b>9</b>
<b>1.6.1 Lokasi.....</b>	<b>9</b>

1.6.2 Waktu.....	10
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....</b>	<b>11</b>
<b>2.1 Tinjauan Pustaka.....</b>	<b>11</b>
2.1.1 Jamur Tiram.....	11
2.1.2 Tepung Kedelai.....	14
2.1.3 Tepung Sagu.....	17
2.1.4 Bakso.....	18
<b>2.2 Prosedur Eksperimen.....</b>	<b>22</b>
2.2.1 Daftar Alat.....	22
2.2.2 Daftar Bahan.....	27
2.2.3 <i>Standard Recipe</i> .....	35
<b>2.3 Pengeluaran Biaya.....</b>	<b>44</b>
<b>2.4 Pra Eksperimen.....</b>	<b>48</b>
<b>2.5 Eksperimen.....</b>	<b>49</b>
<b>2.6 Prosedur Penilaian.....</b>	<b>50</b>
2.6.1 Uji Cita Rasa.....	50
2.6.2 Daftar Panelis.....	50
<b>2.7 Klasifikasi Penilaian.....</b>	<b>52</b>
<b>2.8 Pengumpulan Data.....</b>	<b>53</b>
<b>BAB III HASIL &amp; PEMBAHASAN.....</b>	<b>54</b>
<b>3.1 Hasil Penilaian Varian Menu Bakso Jamur Tiram dan Tepung         Kedelai.....</b>	<b>54</b>



3.2 Pembahasan Hasil Penilaian Bakso Jamur Tiram dan Tepug Kedelai.....	66
<b>BAB IV KESIMPULAN &amp; SARAN.....</b>	<b>74</b>
4.1 Kesimpulan.....	74
4.2 Saran.....	76
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>77</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>79</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Jamur Tiram tiap 100 gram.....	13
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Kedelai tiap 100 gram.....	17
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Tepung Sagu tiap 100 gram.....	18
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Bakso Sapi tiap 100 gram.....	19
Tabel 2.5 Alat-alat yang Digunakan dalam Eksperimen.....	22
Tabel 2.6 Lanjutan Tabel Alat-alat yang Digunakan.....	23
Tabel 2.7 Lanjutan Tabel Alat-alat yang Digunakan.....	24
Tabel 2.8 Lanjutan Tabel Alat-alat yang Digunakan.....	25
Tabel 2.9 Lanjutan Tabel Alat-alat yang Digunakan.....	26
Tabel 2.10 Lanjutan Tabel Alat-alat yang Digunakan.....	27
Tabel 2.11 Tabel Bahan-bahan yang Digunakan dalam Eksperimen.....	27
Tabel 2.12 Lanjutan Tabel Bahan-bahan yang Digunakan.....	28
Tabel 2.13 Lanjutan Tabel Bahan-bahan yang Digunakan.....	29
Tabel 2.14 Lanjutan Tabel Bahan-bahan yang Digunakan.....	30
Tabel 2.15 Lanjutan Tabel Bahan-bahan yang Digunakan.....	31
Tabel 2.16 Lanjutan Tabel Bahan-bahan yang Digunakan.....	32
Tabel 2.17 Lanjutan Tabel Bahan-bahan yang Digunakan.....	33
Tabel 2.18 Lanjutan Tabel Bahan-bahan yang Digunakan.....	34
Tabel 2.19 Resep Bakso Jamur Tiram dan Tepung Kedelai Sampel A.....	35
Tabel 2.20 Lanjutan Resep Sampel A.....	36

Tabel 2.21 Lanjutan Resep Sampel A.....	37
Tabel 2.22 Lanjutan Resep Sampel A.....	38
Tabel 2.23 Resep Bakso Jamur Tiram dan Tepung Kedelai Sampel B.....	39
Tabel 2.24 Lanjutan Resep Sampel B.....	40
Tabel 2.25 Lanjutan Resep Sampel B.....	41
Tabel 2.26 Resep Bakso Jamur Tiram dan Tepung Kedelai Sampel C.....	42
Tabel 2.27 Lanjutan Resep Sampel C.....	43
Tabel 2.28 Lanjutan Resep Sampel C.....	44
Tabel 2.29 Pengeluaran Biaya Resep Sampel A.....	45
Tabel 2.30 Pengeluaran Biaya Resep Sampel B.....	45
Tabel 2.31 Pengeluaran Biaya Resep Sampel B.....	46
Tabel 2.32 Pengeluaran Biaya Resep Sampel C.....	46
Tabel 3.1 Penilaian Sampel A Menurut Panelis Ahli.....	67
Tabel 3.2 Penilaian Sampel A Menurut Panelis Ahli.....	67
Tabel 3.3 Perbandingan Sampel A Menurut Panelis Ahli.....	68
Tabel 3.4 Perbandingan Sampel B Menurut Panelis Ahli.....	68
Tabel 3.5 Penilaian Sampel B Menurut Panelis Ahli.....	69
Tabel 3.6 Penilaian Sampel C Menurut Panelis Ahli.....	69
Tabel 3.7 Penilaian Sampel C Menurut Panelis Ahli.....	70
Tabel 3.8 Perbandingan Sampel C Menurut Panelis Ahli.....	70
Tabel 3.9 Penilaian Sampel A Menurut Panelis Umum.....	71
Tabel 3.10 Perbandingan Sampel A Menurut Panelis Umum.....	71
Tabel 3.11 Penilaian Sampel B Menurut Panelis Umum.....	72

Tabel 3.12 Perbandingan Sampel B Menurut Panelis Umum.....	72
Tabel 3.13 Penilaian Sampel C Menurut Panelis Umum.....	73
Tabel 3.14 Perbandingan Sampel C Menurut Panelis Umum.....	73

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 <i>Food Chopper</i> .....	22
Gambar 2.2 <i>Steamer</i> .....	22
Gambar 2.3 <i>Small Stock Pot</i> .....	23
Gambar 2.4 <i>Frying Pan</i> .....	23
Gambar 2.5 <i>Metal Bowl</i> .....	23
Gambar 2.6 <i>Colander</i> .....	24
Gambar 2.7 <i>Strainer</i> .....	24
Gambar 2.8 <i>Tongs</i> .....	24
Gambar 2.9 <i>Measuring Jug</i> .....	25
Gambar 2.10 <i>Rubber Spatula</i> .....	25
Gambar 2.11 <i>Chef Knife</i> .....	25
Gambar 2.12 <i>Cutting Board</i> .....	26
Gambar 2.13 <i>Timbangan Digital</i> .....	26
Gambar 2.14 <i>Griller</i> .....	26
Gambar 2.15 <i>Tusuk Sate</i> .....	27
Gambar 2.16 <i>Jamur Tiram</i> .....	27
Gambar 2.17 <i>Tepung Kedelai</i> .....	28
Gambar 2.18 <i>Tepung Sagu</i> .....	28
Gambar 2.19 <i>Tepung Terigu</i> .....	28
Gambar 2.20 <i>Bawang Putih</i> .....	29

Gambar 2.21 Daun Bawang.....	29
Gambar 2.22 Putih Telur.....	29
Gambar 2.23 Garam.....	30
Gambar 2.24 Lada Bubuk.....	30
Gambar 2.25 Bubuk Perisa Jamur.....	30
Gambar 2.26 Minyak Goreng.....	31
Gambar 2.27 Bawang Merah.....	31
Gambar 2.28 Jamur Kering.....	31
Gambar 2.29 Lada Hitam.....	32
Gambar 2.30 Jahe.....	32
Gambar 2.31 Bawang Bombay.....	32
Gambar 2.32 Tahu Coklat.....	33
Gambar 2.33 Saus Sambal.....	33
Gambar 2.34 Saus Tomat.....	33
Gambar 2.35 Saus Tiram.....	34
Gambar 2.36 Kecap Manis.....	34
Gambar 2.37 Minyak Wijen.....	34
Gambar 2.38 Hasil Sampel A.....	35
Gambar 2.39 Hasil Sampel B.....	39
Gambar 2.40 Hasil Sampel C.....	42

**DAFTAR GRAFIK**

Grafik 2.1 Pekerjaan Para Panelis.....	52
Grafik 3.1 Penilaian Penampilan Sampel A.....	54
Grafik 3.2 Perbandingan Penampilan Sampel A dengan Produk Asli.....	55
Grafik 3.3 Penilaian Tekstur Sampel A.....	55
Grafik 3.4 Perbandingan Tekstur Sampel A dengan Produk Asli.....	56
Grafik 3.5 Penilaian Rasa Sampel A.....	56
Grafik 3.6 Perbandingan Rasa Sampel A dengan Produk Asli.....	57
Grafik 3.7 Penilaian Aroma Sampel A.....	57
Grafik 3.8 Perbandingan Aroma Sampel A dengan Produk Asli.....	58
Grafik 3.9 Penilaian Penampilan Sampel B.....	58
Grafik 3.10 Perbandingan Penampilan Sampel B dengan Produk Asli.....	59
Grafik 3.11 Penilaian Tekstur Sampel B.....	60
Grafik 3.12 Perbandingan Tekstur Sampel B dengan Produk Asli.....	60
Grafik 3.13 Penilaian Rasa Sampel B.....	60
Grafik 3.14 Perbandingan Rasa Sampel B dengan Produk Asli.....	61
Grafik 3.15 Penilaian Aroma Sampel B.....	61
Grafik 3.16 Perbandingan Aroma Sampel B dengan Produk Asli.....	62
Grafik 3.17 Penilaian Penampilan Sampel C.....	62
Grafik 3.18 Perbandingan Penampilan Sampel C dengan Produk Asli.....	63
Grafik 3.19 Penilaian Tekstur Sampel C.....	63

Grafik 3.20 Perbandingan Tekstur Sampel C dengan Produk Asli.....	64
Grafik 3.21 Penilaian Rasa Sampel C.....	64
Grafik 3.22 Perbandinagn Rasa Sampel C dengan Produk Asli.....	65
Grafik 3.23 Penilaian Aroma Sampel C.....	65
Grafik 3.24 Perbandingan Aroma Sampel C dengan Produk Asli.....	66



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Bukti Bimbingan Tugas Akhir.....	79
Lampiran 2 Hasil Turnitin.....	80
Lampiran 3 Memo Revisi Penguji 1.....	87
Lampiran 4 Memo Revisi Penguji 2.....	88
Lampiran 5 Memo Perbaikan Tugas Akhir.....	89
Lampiran 6 Dokumentasi Eksperimen.....	90
Lampiran 7 Dokumentasi Uji Panelis.....	91

## DAFTAR PUSTAKA

- Alnapi, A. K. (2015). *Kedelai Peluang dan Tantangan*.  
<https://repository.unwim.ac.id/file/bahan/789764415.pdf>
- Andari, R. (2016). *SUBSTITUSI TEPUNG KEDELAI DALAM PEMBUATAN PRODUK BAKSO VEGETARIAN DAN KEBAB VEGETARIAN*.  
<http://eprints.uny.ac.id/61385/1/PROYEK%20AKHIR-RETNO%20ANDARI-13512134025.pdf>
- Andriyani, O. P. (2017). *KAJIAN KONSENTRASI TEPUNG KEDELAI (Glycine max) DAN KARAGENAN TERHADAP KARAKTERISTIK BAKSO JAMUR TIRAM*.  
<https://core.ac.uk/download/147560621.pdf>
- Anggraeni, U. (2018). *Multikulturalisme Makanan Indonesia*.  
[https://badanbahasa.kemdikbud.go.id/resource/doc/files/Multikulturalisme\\_Makanan\\_Indonesia-Unsiyah-Final\\_0.pdf](https://badanbahasa.kemdikbud.go.id/resource/doc/files/Multikulturalisme_Makanan_Indonesia-Unsiyah-Final_0.pdf)
- Arini, N. A. (2010). *PENELITIAN EKSPERIMEN*.  
[https://simdos.unud.ac.id/uploads/file\\_pendidikan\\_dir/d5d469abf744acb440e83e203501bccd.pdf](https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pendidikan_dir/d5d469abf744acb440e83e203501bccd.pdf)
- Aroyandini, E. N., Lestari, Y. P., & Karima, F. N. (2020). Keanekeragaman Jamur di Agrowisata Jejamuran sebagai Sumber Belajar Biologi Berbasis Potensi Lokal. *Bioedusiana: Jurnal Pendidikan Biologi*, 5(2), 145–159.  
<https://doi.org/10.37058/bioed.v5i2.2336>
- BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA Jamur Tiram*. (n.d.).
- Bahar, Dr. Ir. Y. H. (2010). *Standar Operasional Prosedur Budidaya Jamur Tiram*.  
<https://ppid.pertanian.go.id/doc/1/Budidaya/Budidaya%20Jamur%20Tiram.pdf>
- Bantacut, T. (2017). *Pengembangan Kedelai untuk Kemandirian Pangan, Energi, Industri, dan Ekonomi Kedelai*. <http://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/346>
- Khairunnisa, S. AP. , M. Si. , A., & Abri, M. Si. , Ir. A. S. (2019). *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*. <https://pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/PANG4430-M1.pdf>
- Mathlubaty, N., & Estuti, W. (2022). *Pemanfaatan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) dan Tepung Kedelai (Glycine max) Pada Formulasi Chewy Ball*.
- Prajantara, A. R. (2021). *Studi Pembuatan Bakso Jamur Tiram*.  
<https://repository.unibos.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/3513/2021%20ANDHIKA%20RIDHO%20PRAJANTARA%204516032006.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Putri, C. S. A. (2019). *LAPORAN SURVEY KULINER BAKSO*.  
[http://edocs.ilkom.unsri.ac.id/4190/1/TPKI%20UAS%20Survey%20kuliner-dikonversi\\_Cindy%20Septi%20Ananda%20Putri\\_09030581822054\\_TK18.pdf](http://edocs.ilkom.unsri.ac.id/4190/1/TPKI%20UAS%20Survey%20kuliner-dikonversi_Cindy%20Septi%20Ananda%20Putri_09030581822054_TK18.pdf)
- Rifqi, A. F., & Dewi, M. P. (2018). CULTIVATION OF SOYBEAN ON DRY LAND. In *Jurnal Bioindustri* (Vol. 1, Issue 1).  
<https://trilogi.ac.id/journal/ks/index.php/jbi/article/download/89/77>

- Sugiyono. (2013). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF*.  
[https://elibrary.stikesghsby.ac.id/index.php?p=show\\_detail&id=1879&keywords=](https://elibrary.stikesghsby.ac.id/index.php?p=show_detail&id=1879&keywords=)
- UNBB. (2008). *Sifat-sifat Organoleptik Dalam Pengujian Terhadap Bahan Makanan*.  
[https://web.archive.org/web/20140302144402/http://www.ubb.ac.id/menulengkap.php?judul=Sifat-sifat%20Organoleptik%20Dalam%20Pengujian%20Terhadap%20Bahan%20Makanan&&nomorurut\\_artikel=130](https://web.archive.org/web/20140302144402/http://www.ubb.ac.id/menulengkap.php?judul=Sifat-sifat%20Organoleptik%20Dalam%20Pengujian%20Terhadap%20Bahan%20Makanan&&nomorurut_artikel=130).
- Wulandari, E., & Zubaidah, E. (2016). *KEBAB BAKSO BAKAR: INOVASI KULINER KHAS KOTA MALANG MENJADI MODERN SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN KULINER BANGSA Grilled Meatball Kebab: Innovation Typical Culinary of Malang City Becomes Modern as Conservation National Culinaries* (Vol. 4, Issue 1).