

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING TERHADAP KUALITAS BAKSO DAGING AYAM

(The Effect of Yellow Pumpkin Flour Substitution on The Quality of Chicken Meat Balls)

Eneke Suwandi Putri¹, Elida*², Rahmi Holinesti³, Sari Mustika⁴

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: 11111961@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

Meatballs are a food product made from ground meat, mixed with flour, formed into balls the size of marbles or larger and cooked in water until the meatballs float with a chewy texture. Meatballs are one of the processed meat products that are widely consumed by the public because it tastes delicious and is sold at a relatively affordable price. Efforts to increase the use of chicken meat need to be made by processing it into a quality product, namely chicken meatballs. This research aims to determine the effect of pumpkin flour substitution on the quality of chicken meatballs. Data were analyzed using Analysis of Variance (ANOVA), if $F_{count} > F_{table}$ then continued with the Duncan Test. The results showed that there was a significant influence on the color of chicken meatballs. Meanwhile, shape, aroma, texture and taste did not show a significant influence. The best overall score was the aroma of chicken meat 3.78 (X0); savory taste 3.78 (X0); fine fibrous texture 3.67 (X0 and X3) pumpkin aroma 2.00 (X3), pumpkin taste 1.89 (X3), sweet taste 3.93 (X2 and X3); savory taste 4.00 (X1, X2, and X3); and 3.80 (X3). The best color test results from this research were treatment (X3) with 60% substitution of pumpkin flour.

Keyword: Yellow Pumpkin Flour, Chicken Meatballs

ABSTRAK

Bakso adalah produk makanan yang terbuat dari daging giling, dicampur dengan tepung, dibentuk menjadi bola-bola seukuran kelereng atau lebih besar dan dimasak dalam air hingga bakso tersebut mengapung dengan tekstur yang kenyal. Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena rasanya yang lezat dan dijual dengan harga yang relatif terjangkau, upaya peningkatan pemanfaatan daging ayam perlu dilakukan dengan cara mengolahnya menjadi produk yang berkualitas yaitu bakso ayam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap kualitas bakso daging ayam. Data dianalisis menggunakan Analisis Varian (ANAVA), jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan Uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan terhadap warna bakso daging ayam. Sedangkan bentuk, aroma, tekstur, rasa tidak menunjukkan pengaruh yang signifikan. Skor terbaik keseluruhannya yaitu aroma daging ayam 3,78 (X0); rasa gurih 3,78 (X0); tekstur berserat halus 3,67 (X0 dan X2), kenyal 3,67 (X0), warna 3,22 (X3), bentuk bulat 3,22 (X0), bentuk seragam dan rapi 3,11 (X0, X1, X2, X3) aroma labu kuning 2,00 (X3), rasa labu kuning 1,89 (X3), rasa manis 3,93 (X2 dan X3); rasa gurih 4,00 (X1, X2, dan X3); dan 3,80 (X3). Hasil terbaik uji warna dari penelitian ini adalah perlakuan (X3) dengan substitusi tepung labu kuning sebanyak 60%.

Kata kunci: Tepung Labu Kuning; Bakso Daging Ayam

How to Cite: Eneke Suwandi Putri¹, Elida², Rahmi Holinesti³, Sari Mustika⁴. 2025. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Kualitas Bakso Daging Ayam. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 6 (1): pp. 136-141, DOI: 10.24036/jptbt.v5i3.16892



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang populer dikonsumsi oleh masyarakat karena rasanya yang lezat dan dijual dengan harga yang relative terjangkau. Bakso adalah produk pangan yang terbuat dari daging yang dihaluskan, dicampur dengan tepung dibentuk bulat sebesar kelereng atau lebih besar dan dimasak dalam air hingga bakso mengapung (Mahbub *et al.*, 2012). Peminat bakso yang semakin meningkat, maka perlu adanya tambahan variasi dari segi jenis daging seperti daging itik, ikan, udang dan ayam. Daging ayam juga dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan bakso, karena memiliki kandungan gizi yang tinggi, tekstur lunak, dan harga relative murah (Rakhmawati dan Handayani, 2020).

Upaya dalam meningkatkan penggunaan daging ayam perlu dilakukan dengan mengolahnya menjadi suatu produk yang berkualitas yaitu bakso daging ayam. Bakso daging ayam adalah suatu produk makanan yang bahan utamanya daging ayam yang dihaluskan dicampur dengan tepung dan bumbu-bumbu, dibentuk bulat-bulat sebesar 2 cm dan direbus dalam air yang mendidih hingga bakso mengapung (Andik Kurniawan, 2011). Menurut Nullah (2016) Bakso ayam dibuat dari campuran daging yang tidak kurang dari 50% tepung sereal, atau bahan tambahan makanan lainnya. Warna yang dihasilkan dari bakso tersebut berasal dari bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan bakso ayam yaitu menggunakan daging ayam dan menambahkan tepung tapioca. Menurut Irmawaty (2017) Tepung tapioca merupakan bahan pengisi (Filler) yang berfungsi sebagai memperbaiki emulsi, meningkatkan daya mengikat air, memperkecil penyusutan, menambah berat produk dan karena harganya relative murah maka dapat memperkecil biaya produksi. Menurut pendapat Hamdi (2017) “ Labu kuning adalah sejenis tanaman sayuran buah yang tumbuh di Indonesia dengan kemampuan daya adaptasi yang tinggi pada berbagai kondisi lingkungan’. Tanaman labu kuning dapat tumbuh di dataran rendah maupun dataran tinggi sehingga cocok juga tumbuh di Sumatera Barat, khususnya Kabupaten Solok, Agam. Tanah Datar memiliki potensi labu kuning yang cukup besar. Labu kuning termasuk pangan local yang mengandung β -karoten, protein, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, vitamin B dan C yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu harganya relative murah sehingga sangat potensi untuk dikembangkan sebagai alternatif pangan di masyarakat (Ria, 2020).

Dari hasil pengamatan penulis, pemanfaatannya yaitu untuk mengolah sebuah makanan seperti kolak, dodol, kripik atau hanya dikonsumsi sebagai sayuran, tetapi labu kuning belum banyak digunakan oleh masyarakat dalam pengolahannya menjadi tepung. Salah satu pemanfaatan dari labu kuning yaitu dengan diolah menjadi tepung. Tepung adalah salah satu jalan alternatif untuk meningkatkan dalam pengolahan dari labu kuning. Tepung banyak dimanfaatkan tepung banyak dimanfaatkan oleh masyarakat untuk dijadikan sebagai bahan campuran makanan seperti dalam pembuatan roti, kue, mie, bakso dan lain-lain. Tepung labu kuning merupakan salah satu olahan yang mempunyai keunggulan dalam kandungan serat pangan yang tinggi. Menurut Asri (2018), Labukuning dapat dibuat menjadi tepung karena mempunyai sifat gelatinisasi yang baik sehingga dapat memberikan sifat konsistensi, kekenyalan, viskositas, maupun elastisitas yang baik pada produk. Tepung labu kuning mengandung protein jenis gluten yang cukup tinggi sehingga mampu membentuk elastisitas pada produk. Oleh karena itu penulis tertarik menggunakan tepung labu kuning untuk mengolah bakso daging ayam, karna tak hanya kaya gizi tetapi juga bisa memberi rasa dan warna alami pada bakso daging ayam.

Beberapa literature yang penulis baca tentang penggunaan tepung labu kuning dalam produk makanan diantaranya : Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Bakso Ikan Nila oleh Findya dan Rabiatul (2017). Berdasarkan literature tersebut belum ada yang melakukan penelitian tentang Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Kualitas Bakso Ayam. Penulis tertarik untuk melakukan penelitiannya yaitu penggunaan tepung labu kuning dalam pembuatan bakso ayam, karena dapat menciptakan variasi makanan dan memiliki kandungan yang baik untuk kesehatan pada Substitusi 10% menghasilkan bakso ayam tidak sesuai dengan kualitas yang diharapkan, sehingga penulis membatasi jumlah tepung labu kuning yang digunakan lebih dari 10% yaitu sebanyak 20%, 40%, dan 60% dari jumlah tepung yang digunakan dalam resep standar.

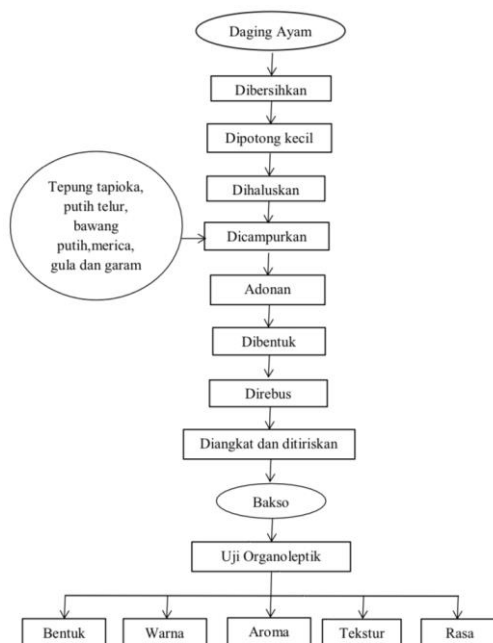
BAHAN DAN METODE

Tahap pelaksanaan yaitu kegiatan mengolah bahan yang sudah ditimbang dan diukur, kemudian dilakukan tahap pengolahan atau pelaksanaan sesuai prosedur yang sesuai dengan langkah kerja yang telah di tetapkan agar produk memiliki kualitas yang baik. Pada penelitian ini akan dilakukan substitusi tepung labu kuning 20 %, 40%, dan 60%. Bahan yang dipergunakan sesuai dengan resep standar maka resep yang akan digunakan pada penelitian ini adalah resep yang sudah dimodifikasi dapat diamati pada table 1 di bawah ini:

Tabel 1. Komposisi Bahan Pembuatan Bakso Daging Ayam Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning

Bahan	Kontrol (0%)	Resep Penelitian		
		Tepung labu kuning 20% (30 g)	Tepung labu kuning 40% (60 g)	Tepung labu kuning 60% (90 g)
Daging Ayam	1000 gr	1000 gr	1000 gr	1000 gr
Tepung tapioka	150 gr	120 gr	90 gr	60 gr
Garam	25 gr	25 gr	25 gr	25 gr
Bawang putih	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr
Merica	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
Es batu	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr
Gula pasir	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
Putih telur	5 btr	5 btr	5 btr	5 btr

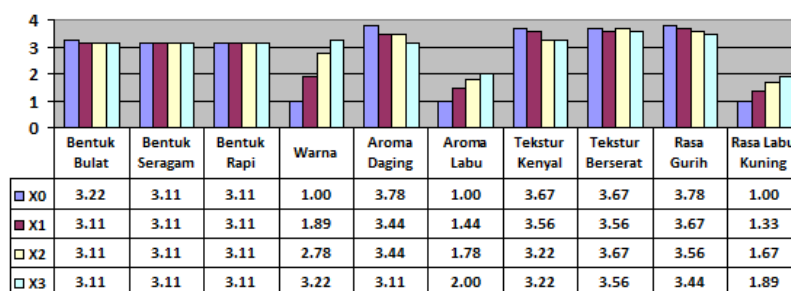
Jenis penelitian ini yaitu eksperimen murni (true eksperimen) yaitu dengan cara melakukan percobaan langsung dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Data diperoleh langsung dari 3 panelis terbatas dengan pengisian format uji organoleptic terhadap kualitas bakso daging ayam meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Data dianalisis dengan menggunakan Analisis Varian (ANOVA) jika data yang diperoleh $F_{hitung} > F_{tabel}$, maka dilanjutkan dengan Uji Duncan. Prosedur pelaksanaan penelitian dapat dilihat pada Diagram 1



Gambar 1. Diagram Alir Pengolahan Bakso Daging Ayam

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian mengenai pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap kualitas bakso daging ayam sebanyak 3 kali pengulangan dengan 4 perlakuan yang berbeda yaitu X0 (kelompok kontrol tanpa substitusi tepung labu kuning), X1 (kelompok substitusi tepung labu kuning sebanyak 20%), X2 (kelompok substitusi tepung labu kuning sebanyak 40%), X3 (kelompok substitusi tepung labu kuning sebanyak 60%).



Gambar 2. Nilai Rata-rata Kualitas Bakso Daging Ayam dengan Substitusi Tepung Labu Kuning

Berdasarkan gambar diatas, dapat disimpulkan hasil terbaik bakso daging ayam terhadap kualitas bentuk terdapat pada perlakuan X0 yaitu sebesar 3.22 dengan kategori cukup bulat, bentuk seragam dan rapi sebesar 3.11 dengan kategori cukup seragam dan cukup rapi; kualitas warna pada perlakuan X3 sebesar 3.22 dengan kategori cukup orange muda; kualitas aroma khas daging ayam pada perlakuan X0 sebesar 3.78; kualitas aroma labu kuning pada perlakuan X3 sebesar 2.00; kualitas tekstur kenyal pada perlakuan X0 sebesar 3.67 dengan kategori kenyal, kualitas tekstur berserat halus pada perlakuan X0 dan X2 sebesar 3.67 dengan kategori berserat halus; kualitas rasa gurih pada perlakuan X0 sebesar 3.78 dengan kategori gurih; kualitas rasa labu kuning pada perlakuan X3 sebesar 1.89 dengan kategori kurang labu kuning.

Hasil Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap Kualitas Bakso Daging Ayam

Berdasarkan nilai rata-rata diatas, dapat kita lihat data ANAVA pada Tabel 2.

Tabel 2 Hasil Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning terhaap Kualitas Bakso Daging Ayam

Kualitas	Fhitung		Ftabel
Bentuk Bulat	1.00	<	4.76
Bentu Seragam	0,00	<	4.76
Bentuk Rapi	0.00	<	4.76
Warna	47.20	>	4.76
Aroma Khas Daging Ayam	1.00	<	4.76
Aroma Labu Kuning	2.88	<	4.76
Tekstur kenyal	1.00	<	4.76
Tekstur Berserat Halus	0.57	<	4.76
Rasa Gurih	1.00	<	4.76
Rasa Labu Kuning	2.33	<	4.76

Hasil data ANAVA pada tabel 2 diatas menunjukkan bahwa Fhitung > Ftabel maka dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terdapat pada perlakuan kualitas warna, dengan demikian dilakukan uji Duncan yang dapat dilihat pada Tabel 3 dibawah ini

Tabel 3. Uji Duncan

Sampel	Rata-rata	Simbol
X0	1.00	a
X1	1.89	a
X2	2.78	ab
X3	3.22	b

Setelah hasil data penelitian sudah diperoleh sebelumnya, maka pembahasan dari hasil uji organoleptik pada bakso daging ayam dapat dilihat pada uraian di bawah ini :

Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap Kualitas Bentuk Bulat pada Bakso Daging Ayam

Hasil rata-rata tertinggi terdapat pada perlakuan X0 yaitu sebesar 3,22. Hasil ANAVA menunjukkan bahwa Fhitung < Ftabel dengan nilai Fhitung sebesar 1,00. Sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi tepung labu kuning terhadap kualitas bentuk bulat pada bakso daging ayam.

Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap Kualitas Bentuk Seragam pada Bakso Daging Ayam

Hasil rata-rata tertinggi terdapat pada perlakuan X0, X2, X3, X4 yaitu sebesar 3,11. Hasil ANAVA menunjukkan bahwa Fhitung < Ftabel dengan nilai Fhitung sebesar 0,00. Sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi tepung labu kuning terhadap kualitas bentuk seragam pada bakso daging ayam.

Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap Kualitas Bentuk Rapi pada Bakso Daging Ayam

Hasil rata-rata tertinggi terdapat pada perlakuan X0, X2, X3, X4 yaitu sebesar 3,11. Hasil ANAVA menunjukkan bahwa Fhitung < Ftabel dengan nilai Fhitung sebesar 0,00. Sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi tepung labu kuning terhadap kualitas bentuk rapi pada bakso daging ayam.

Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap Kualitas Warna pada Bakso Daging Ayam

Hasil rata-rata tertinggi terdapat pada perlakuan X3 yaitu Cukup *Orange* Muda sebesar 3,22. Sedangkan perolehan nilai perlakuan lainnya yaitu X0, X1, dan X2 dengan nilai 1,00, 1,89, dan 2,78. Hasil ANAVA menunjukkan bahwa Fhitung > Ftabel dengan nilai Fhitung sebesar 47,20. Sehingga terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi tepung labu kuning terhadap kualitas warna pada pada bakso daging ayam.

Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap Kualitas Aroma khas Bakso Daging Ayam

Kualitas aroma khas bakso daging ayam untuk setiap perlakuan memiliki nilai rata-rata X0, X1, X2, dan X3 secara berturut-turut memiliki nilai sebesar 3.78, 3.44, 3,44, dan 3.11. Sehingga perolehan nilai tertinggi yaitu pada perlakuan X0. Data untuk hasil ANAVA menunjukkan Fhitung < Ftabel, dimana nilai Fhitung sebesar 1.00, sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi tepung labu kuning terhadap kualitas aroma khas bakso daging ayam.

Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap Kualitas Aroma Labu Kuning pada Bakso Daging Ayam

Kualitas aroma labu kuning pada bakso daging ayam untuk setiap perlakuan memiliki nilai rata-rata X0, X1, X2, dan X3 secara berturut-turut sebesar 1.00, 1.44, 1.78, dan 2.00. Sehingga perolehan nilai tertinggi yaitu pada perlakuan X3. Data untuk hasil ANAVA menunjukkan $F_{hitung} < F_{tabel}$, dimana nilai F_{hitung} sebesar 2.88, sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi tepung labu kuning terhadap kualitas aroma labu kuning pada bakso daging ayam.

Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap Kualitas Tekstur Kenyal pada Bakso Daging Ayam.

Tekstur merupakan salah satu komponen organoleptik yang penting digunakan dalam menentukan kualitas dan penerimaan konsumen pada suatu makanan. Tekstur pada makanan dapat dilihat dari segi kekeringan, kerapuhan, kerenyahan, kelembaban serta kekenyalannya (Fatmawati, 2018). Perolehan nilai rata-rata tertinggi yaitu X0 sebesar 3.67. Sedangkan pada perlakuan X1, X2, dan X3 dengan nilai 3.56, 3.22, dan 3.22. Hasil ANAVA disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$, dimana F_{hitung} memperoleh nilai 1.00. Hal ini menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang nyata dari penggunaan pewarna alami yang berbeda terhadap kualitas tekstur kenyal pada bakso daging ayam.

Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap Kualitas Tekstur Berserat Halus pada Bakso Daging Ayam.

Perolehan nilai rata-rata tertinggi yaitu X0 sebesar 3.67. Sedangkan pada perlakuan X1, X2, dan X3 dengan nilai 3.56, 3.22, dan 3.22. Hasil ANAVA disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$, dimana F_{hitung} memperoleh nilai 1.00. Hal ini menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang nyata dari penggunaan pewarna alami yang berbeda terhadap kualitas tekstur kenyal pada bakso daging ayam.

Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap Kualitas Rasa Gurih pada Bakso Daging Ayam.

Hasil rata-rata tertinggi terdapat pada perlakuan X0 yaitu sebesar 3.78. Sedangkan perolehan nilai perlakuan lainnya yaitu X1, X2 dan X3 dengan nilai 3.67, 3.56, 3.44. Hasil ANAVA menunjukkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ dengan nilai F_{hitung} sebesar 1,00. Sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi tepung labu kuning terhadap rasa gurih pada bakso daging ayam.

Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap Kualitas Rasa Labu Kuning pada Bakso Daging Ayam.

Hasil rata-rata tertinggi terdapat pada perlakuan X0 yaitu sebesar 3.78. Sedangkan perolehan nilai perlakuan lainnya yaitu X1, X2 dan X3 dengan nilai 3.67, 3.56, 3.44. Hasil ANAVA menunjukkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ dengan nilai F_{hitung} sebesar 1,00. Sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi tepung labu kuning terhadap rasa gurih pada bakso daging ayam.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dari pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap kualitas bakso daging ayam terdapat pengaruh yang signifikan terhadap warna, dan tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap bentuk (bulat), bentuk (rapi), bentuk (seragam), aroma (khas bakso daging ayam), aroma (labu kuning), tekstur (kenyal), tekstur (berserat halus), rasa (gurih), dan rasa (labu kuning). Hasil terbaik uji warna dalam penelitian ini terdapat pada perlakuan X3 sebesar 3.22

Saran yang dari penelitian ini yaitu memperhatikan proses pembuatan tepung labu kuning dalam proses pengeringan tidak boleh hangus, karna akan mempengaruhi rasa tepung labu kuning tersebut. Untuk mendapatkan bentuk yang rapi pada bakso daging ayam, gunakan air dingin untuk merendam sendok untuk membentuk bakso tersebut agar tiak lengket. Selain itu penelitian ini dapat diaplikasikan pada produk olahan lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing serta membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini

DAFTAR REFERENSI

- Amrullah, M. S. (2019). Pengaruh Perubahan Bentuk Mata Pisau Mesin Blender Terhadap Konsumsi Listrik (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Andik Kurniawan, 2011. "Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* sp.) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam". *Skripsi* Surakarta: Program Studi Pertenakan Universitas Sebelas Maret
- Asri Nur Fitriani, 2018. "Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Sodium Tripolyphosphate (STPP) Terhadap Karakteristik Sosis Keong Mata Lembu (*Turbo aryyrostoma* L.)". Tugas Akhir. Bandung : Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pasundan
- Fatmawati. 2018. Pengaruh Substitusi Jagung Manis Terhadap Kualitas Dadiah. *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*, 9(2): 92-102.

-
- Handayani, R., & Aminah, S. (2014). "Variasi substitusi rumput laut terhadap kadar serat dan mutu organoleptik cake rumput laut (*Eucheuma cottonii*)". *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2(1).
- Ruaida. 2013. *Roti dan Cake*. Padang. UNP.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk industri pangan dan argo*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Tamal, M. A., & Aryanto, D. (2018). "Efektifitas Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum* L) Dalam Menghambat Perkembangbiakan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Bakso Sapi". *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 43(3), 321-331.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). "Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh". *BINUS Business Review*, 5(1), 57-65.
- Waluyo, T. (2021). "Penerapan Fungsi Manajemen dan Analisis Finansial Budidaya Bawang Putih (Studi Kasus Petani Bawang Putih di Desa Cipendawa, Pacet, Cianjur Jawa Barat)". *Jurnal Ilmu dan Budaya*, 41(72).
- Wibowo, S. 2014. *50 Jenis Bakso Sehat Dan Enak*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Wirawan, Y., Rosyidi, D., & Widyastuti, E. S. (2017). "Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus murr*) terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 11(1), 52-57.
- Yunarni. 2012. *Studi Pembuatan Bakso Ikan Dengan Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus)*. Skripsi Makassar: Universitas Hasanuddin