

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN TEPUNG  
MOCAF (*Modified cassava flour*) PADA BAKSO DAGING SAPI  
TERHADAP pH, *WATER HOLDING CAPACITY* (WHC), AKTIVITAS AIR  
( $a_w$ ), KEEMPUKAN DAN ORGANOLEPTIK**

*The Effect of Substitution Tapioca Flour With Mocaf Flour (Modified cassava flour) on pH, Water Holding Capacity, Water Activity, Tenderness and Organoleptic of Meatball*

Djalal Rosyidi<sup>1)</sup>, Agus Susilo<sup>1)</sup>, Fiqih Ibrahim<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Dosen Bagian Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang, 65145, Indonesia

<sup>2)</sup> Mahasiswa Bagian Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang, 65145, Indonesia

***ABSTRACT***