DAFTAR PUSTAKA

Afif, M. 2009. Pembuatan jenang dengan tepung biji durian (*Durio zibethinus murr*). *Skripsi*. Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.

Askar, S. dan Sugiarto. 2005. Uji Kimiawi dan organoleptik Sebagai Uji Mutu Yoghurt. Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional. Bogor. Hal 108-113. *http:/www.bsn.go.id. (15 maret 2012).*

BSN (Badan Standarisasi Nasional) SNI Bakso Daging Nomor 01-3818-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Djaelani, M. A. Prasetyaningrum, 2010. Kelayakan Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Alternatif Aspek Nutrisi dan Teknologi Ekonomi. *Jurnal Riptek.* 4 (2): 37-45. *http//eprints.undip.ac.id/39242/1/*

Dyah, P. dan Regina. 2007. Analisis Kadar Gizi dan Zat Aditif dalam Bakso Sapi Dari beberapa Produsen. Prosiding Seminar Nasional Penelitian. Yogyakarta. Hal 116-123. ISBN 978-979-99314-2-9.

Eny, S.W., S. W. Aris, D. H. Rery, dan A.Y. Made. 2010. Kualitas Bakso Ayam dengan Penambahan Keju Gouda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Vol. 5 Hal 1-10. ISSN 1978-0303.

Farida, H., P. Nurhasmawaty dan Mulia. 2013. Pengaruh Massa Ragi dan Waktu Fermentasi Terhadap Biotanol Dari Biji Durian. *Jurnal Teknik Kimia*. 2 (4) : 49-54. ISSN 2337-4888.

Harijono, Zubaidah, E dan Aryani, F. N. 2000. Pengaruh Proporsi Tepung Beras Ketan Dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Telur Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Kue Semprong. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia.* Vol 2 No 3 Hal 39-45. ISBN 1-85957-389-4.

Hermanianto, J., R. Y. dan Andayani. 2002. Studi Perilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi berdasarkan Preferensi Konsumen di Wilayah DKI Jakarta**.** *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XIII (1) : 1–10. ISSN 0126-4400.

Jufri, R., Dewi., A. Ridwan dan Firli. 2006. Studi kemampuan pati biji durian sebagai bahan pengikat dalam tablet ketoprofen secara granulasi basah. Majalah Ilmu Kefarmasian Vol. III No.2. Departemen Farmasi FMIPA. UI Press. Jakarta.

Maharaja, M. 2008. Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara, Medan.

Moorthy, S.N. 2004. Tropical sources of starch. Didalam : Eliasson AC, editor. Baco Raton. Starch in Food: Structure, Function and Application. CRC Press, Florida.

Nafly, C. M, Tiven dan Veerman. 2011. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam. *Jurnal agrinimal.* Vol 1 (2) : 76-83. *httppaparisa.unpatti.ac.idpaperrepoppr_iteminfo_lnk.phpid=161*

Nurfiana. F., U Mukaromah., V.C Jeannisa. dan S. Putra. 2009. Pembuatan bioethanol dari biji durian sebagai sumber energi alternatif. Seminar Nasional V SDM Teknologi Nuklir. Yogyakarta. 5 November 2009.

Pearson A. M, and F. M Tauber. 1984. Processed Meat. Westport. The AVI Publishing Co Inc. Connecticut.

Purnomo, H. dan Rahardiyan, D. 2008. Bakso (Traditional Indonesian Meatball) Properties with Postmortem Condition and Frozen Storage. *International Food Research Journal* 15 (2): 101-108. *Httpwww.ifrj.upm.edu.my15%20(2)%202008101-108.pdf*

Ridwan, A. A. 2006. Perubahan-perubahan protein yang diakibatkan oleh proses pengolahan pada daging domba. *Skripsi*. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Riyanto, I. 2006. Analisis kadar daya cerna dan karakteristik protein daging ayam kampung dan hasil olahannya**.** *Skripsi*. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.

Rofaida, L.L. 2008. Komparasi uji karbohidrat pada produk olahan makanan dari tepung terigu dan tepung biji durian (*Durio zibethinus Murr*). Skripsi. Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.

Rosiana. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

.

Setio, R. W. D., Rosidi, E. S. dan Widyastuti. 2012. Pengaruh penambahan pati biji durian (*Durio zibethinus Murr*) terhadap Kualitas Fisik Bakso Daging Ayam. Universitas Brawijaya, Malang. *http://fapet.ub.ac.id/wp-content/uploads/2013/04*

Siska, M. N. Lontaan, S. Sakul, A., D. P. Mirah, 2013. Sifat Fisik-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Zootek.* Vol 32 No 5 Hal 1-13. ISSN 0852-2626.

Sitomurang, R. 2009. Usaha pembuatan keripik biji durian bumbu balada dengan tingkat pedas yang berbeda. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.

Schmidt, G. R. 1988. Processing. Dalam: Cross, H. R. and A. J. Overby. (Eds). Meat Science, Milk Science and Technology. Elsevier Science Publishers, New York.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian.* Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Suparti, L. 2003. Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan. Kanisius. Yogyakarta.

Sutomo. 2009. *Sukses Bisnis Bakso*. Karya Pustaka. Jakarta.

Stadelman, W.J., V.M. Olson, G.A. Shmwell, S. Pasch. 1988. Egg and Poultry Meat
Processing. Ellis Haewood Ltd.

Steel, R. G.D. dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi kedua. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta 1991. Hlm 451-478.

Usmiati, S. dan A. priyanti. 2007. Sifat fisikokimia dan palatabilitas bakso daging kerbau. Prosiding Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi. Sumbawa, 4 – 5 Agustus 2006. Puslitbang Peternakan, Bogor. hlm. 125 – 141.

Utomo, N. S. Kusrahayu dan B.E,. Setiani. 2012. Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak dan Citarasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto. *Animal Agriculture Jurnal*. Vol. 1 (1) : 567-583. *http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaj*

Wibowo, S. 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta

Wibowo, S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.

Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Yuyun, A. 2008. Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta.