

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet and m. Wootton, 1987. *Food Science*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono dalam Ilmu Pangan, Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Elviera, G. 1988. Pengaruh Pelayuan Daging Sapi terhadap Mutu Bakso. *Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fellows, P. J. 1992. *Food Processing Technology; Principles and Practice*. Ellis Horwood Limited, England.
- Harimurti, S. 1992. *Manajemen Karkas II*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Haris dan Karmas, 1989. *Evaluasi Nilai Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Hariyani Sulistyoningsih. 2011. *Gizi Untuk Kesehatan Ibu dan Anak*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi Kelima. Penerjemah Aminuddin Parakkasi dan Yudha Amwila. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta.
- Maharaja, L. 2008. *Penggunaan Campuran Tepung Tapioka dengan Tepung Sagu dan Natrium Nitrat dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Meilgaard, M., G. V. Civille dan B. T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. Third Edition. CRC Press, London.
- Muchtadi, D., N. Palupi, dan M. Astawan. 1993. *Metabolisme Zat Gizi Sumber dan Kebutuhan bagi Tubuh Manusia*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Octavianie, Y. 2002. *Kandungan gizi dan palatabilitas bakso campuran daging dan jantung sapi*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Palupi, N.S., F.R. Zakaria dan E. Prangdimurti. 2007. *Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan*. Topik 8. Modul e-learning ENBP. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Proverawati, Atikah dan Kusuma Wati, Erna. (2010). *Ilmu Gizi untuk Keperawatan dan Gizi Kesehatan*. Yogyakarta : Nuha Medika.

- Riduwan, dan Akdon. 2005. *Rumus dan Data dalam Analisis Statistika*. Alfabeta. Bandung.
- Rusman, C.T. Nafly dan S. Edi . 2007. *Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Kambing dengan Bahan Pengenyal yang Berbeda*. *Jurnal AGRITECH*, Vol 27, No. 1 Maret 2007. Program Pascasarjana, Universitas Gadjah Mada, Jurusan Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Ilmu dan Industri Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Jl. Agro Karangmalang, Yogyakarta 55281.
- Sarwono, J. 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Siagian, A. 2002. *Bahan Tambahan Makanan*. <http://library.usu.ac.id/download/fkm/fkm-albiner.pdf>. Fakultas Kesehatan Masyarakat, USU. (17 Februari 2006).
- Singgih. 2000. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Montolalo, Siska, N. Lontaan, S. Sakul dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*ipomoea batatas l*). *Jurnal ZooteK*, 32 (5) : 2.
- Smith, D. M. 2001. Functional properties of muscle proteins in processed poultry products. In: *Poultry Meat Processing*. A. R. Sams (ed). CRC Press. Washington.
- SNI 01-3818-1995. *Syarat Mutu Produk Bakso Daging*. Badan Standardisasi Mutu Nasional. Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Press Bogor.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta. Universitas Gajah Mada Press.
- Standard Nasional Indonesia. 1995. *Bakso Daging*. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau Dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan: Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. Bambang Haryono dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

- Sudarsiman. 1996. *Petunjuk Memilih Produk Ikan dan Daging*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripoli Fosfat Terhadap Perbaikan Mutu. *Disertasi*. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suryanto, Edi. Adiyastiti, Tri. B.E. dan Rusman. 2014. *Pengaruh Lama Pembakaran dan Jenis Bahan Bakar Terhadap Kualitas Sensoris dan Kadar Benzo(A) Piren Sate Daging Kambing*. *Jurnal Buletin Peternakan* 38(3): 189-196. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Jl. Fauna No. 3, Bulaksumur, Yogyakarta, 55281.
- Triatmodjo, S. 1992. Pengaruh Pengantian Daging Sapi dengan Daging Kerbau, Ayam dan Kelinci pada Komposisi dan Kualitas Bakso. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta.
- Umar, H. 2009. *Metode Penelitian untuk Skripsi dan Thesis Bisnis*. Rajawali Pers. Jakarta.
- Utami, I.S. 1992. *Uji Inderawi: Evaluasi Sifat, Tekstur, Warna, Profit Sensoris*. PAU Pangan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Widiarto, Z. K., H. E. Hadi, dan R. Rakhmawati. 2011. Pendeteksi dan Pengamanan Kebocoran Gas LPG (Propana) Berbasis Mikrokontroler melalui Sms sebagai Media Informasi. *Available at* [www.repo.eepisits.edu/1386/1/Makalah.pdf](http://www.repo.eepisits.edu/1386/1/Makalah.pdf). *Accession date*:19 Agustus 2015.
- Widyaningsih, T.D. dan E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Pangan*. Cetakan 1. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Winarno, F. G. 1992. *Keamanan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. G. 1993. *Formalin-Boraks dalam Tahu, Mie dan Bakso*. Keamanan Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. G. 2002. *Ilmu Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yunarni. 2012. Studi Pembuatan Bakso Ikan dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lam*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar.