

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2014. *Penanganan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta
- Anonim. 2015. *Perbedaan Karakteristik Daging untuk Dikonsumsi*. <http://www.agroindustri.id>. [20 Desember 2017]
- Arifin, Zainal. 2011. *Penelitian Pendidikan Metode dan Paradigma Baru*. PT Remaja Rosdakarya. Bandung
- Asmoro, Novian Wely., Sri Hartati, dan Catur Budi Handayani. 2017. Karakteristik fisik dan organoleptik produk mocatilla chips dari tepung mocaf dan jagung. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian 1* (1):4
- Astawan, Made dan Andreas Leomitro Kasih. 2003. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Bahar, Burhan. 2002. *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Bolin, H. L. dan C. C. Huxsoll. 1991. Control of Minimally Processed Carrots Surface Discoloration Caused by Abrasion Peeling. *J. Food Sci.* 56(2): 416-418
- Chandra, Budiman. 1995. *Pengantar Statistik Kesehatan*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta
- Dwiari, Sri Rini., Danik Dania Asadayanti., Nurhayati Mira Sofyaningsih., Sandi Frida A.R. Yudhanti, dan Ida Bagus Ketut Widyana Yoga. 2008. *Teknologi Pangan*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta
- Eriyanto. 2011. *Analisis Isi : Pengantar Metodologi untuk Penelitian Ilmu Komunikasi dan Ilmu-Ilmu Sosial Lainnya*. Prenadamedia Group. Jakarta
- Falahudin, Aaf. 2013. Kajian Kekenyalan dan Kandungan Protein bakso menggunakan campuran daging sapi dan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan 1* (2) : 1- 9
- Firahmi, Nordiansyah., Siti Darmawati, dan Mofie Aldrin. 2015. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Yang Dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda*. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Kalimantan

- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hedrick, M.D.Judge, and R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Co. San Francisco
- Hasbullah, Umar Hafidz Asy'ari dan Rini Umiyati. 2017. Perbandingan warna tepung suweg fase dorman dan vegetatif secara instrumental dan sensoris. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian 1 (1) : 64-65*
- Hidayat, Anwar. 2014. *Penjelasan Uji Mann Whitney U Test Lengkap*. <http://www.statistikian.com>. [28 Desember 2017]
- Indrati, Retno dan Murdijati Gardjito. 2013. *Pendidikan Konsumsi Pangan : Aspek Pengolahan dan Keamanan Edisi Pertama*. Kencana. Jakarta
- Iswanto, Hadi. 2005. *Ayam Kampung Pedaging*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta
- Koapaha, T., T. Langit dan E. L. Lalujan. 2011. Penggunaan pati sagu modifikasi fosfat terhadap sifat organoleptik sosis ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dalam Purwanto, Agus, Akhyar Ali, dan Netti Herawati. 2015. “*Kajian Mutu Gizi Bakso Berbasis Daging Sapi dan Jamur Merang (Volvariella volvaceae)*”. Universitas Riau. Pekanbaru
- Komariah, Surajudin, dan Dwi Purnomo. 2006. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Pangan*. <http://www.eBookPangan.com>. [3 Januari 2018]
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Terjemahan. Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Mahbub, M.A., Y.B. Pramono., dan S Mulyani. 2012. Pengaruh *edible coating* dengan konsentrasi berbeda terhadap tekstur, warna, dan kekenyalan bakso sapi. *Animal Agriculture Journal 1 (2) : 177 – 185*
- Montolalu, 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) : 8*
- Muchtadi, Deddy. 2010. *Kedelai: Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Alfabeta. Bandung
- Nurrachmawati, Fety. 2014. *Cara Memilih Daging Sapi yang Baik dan Layak Konsumsi*. <http://kesmavet.ditjenpkh.pertanian.go.id>. [3 April 2018]
- Pisula, A. 1984. *Meat Processing*. FAO. Italy

- Purnomo, H. 1990. Kajian mutu bakso daging sapi, bakso urat dan bakso aci di daerah Bogor. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Purwadi dkk. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. UB Press
- Qaisrani TB, Butt MS, Anjum FM, Sheikh MA. 2013. "Color tonatlity and sensory response of psylliumhusk based cookies" dalam Rauf, Rusdin, Rahmatika Nur Aini, dan Miftakhul Istinganah. 2017. *Sifat Fisik dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Singkong dan Tepung Terigu*. Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta
- Rahmatina. 2010. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso pada Berbagai Rasio Antara Daging Sapi dan Daging Ayam*. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor
- Santoso, Singgih. 2010. *Statistik Parametrik*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bharata Karya Aksara, Jakarta
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Institut Petanian Bogor Press. Bogor.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.
- Sriwidadi, Teguh. 2011. Penggunaan uji mann whitney pada analisis pengaruh pelatihan wiraniaga dalam penjualan produk baru. *Binus Bussines Review 2 (2) : 752*
- Sudrajat, G. 2007. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging kerbau dengan penambahan karagenan dan khitosan. *Skripsi*. IPB. Bogor
- Suprapti, M. Lies. 2003. *Membuat Bakso Daging dan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta
- Suprayitno, Eddy dan Titik Dwi Sulistiyati. 2017. *Metabolisme Protein*. UB Press. Malang
- Suryaningsih, Lilis dan Wendry S. Putranto. 2011. Pengaruh tingkat konsentrasi natrium tripolifosfat terhadap kadar protein, kekuatan gel dan kadar air pada pengolahan nikumi daging domba. *Jurnal Ilmu Ternak 11 (2) : 81*
- Susanto, Sisca. 2003. *Seri Makanan Favorit Ayam Goreng Tradisional Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

- Suwanto, Edwin Pondi dan Yanurita Dwi Hapsari. 2012. *Studi Perancangan Penetrometer Digital Sebagai Alat Uji Konsistensi Bahan Berbasis Mikrokontroler*. Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya
- Tampoma, Husein. 2003. *Sistem Persamaan Linear Statistika*. Grasindo. Jakarta
- Tiven, Nafly Comilo, Edi Suryanto dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptil bakso daging kambing dengan bahan pengenyal yang berbeda. *Agritech* 27(1) : 5
- Wahyuni, Rekna. 2011. Optimasi pengolahan kembang gula jelly campuran kulit dan daging buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Prakiraan Biaya Produksi. *Jurnal Teknologi Pangan* 1 (1) : 20
- Wibowo, Singgih. 2014. *50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Widati, Aris Sri., Eny Sri Widyastuti., Rulita., dan Muhammad Sholehul Zenny. 2013. *The Effect of Addition Tapioca Starch on Quality of Chicken Meatball Chips with Vacuum Frying Method*. *Jurnal Ilmu Peternakan*. Universitas Brawijaya. Malang
- Widyaningsih, T.D. dan E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wolke, Robert L. 2002. *Kalo Einstein Jadi Koki*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wulandari, A. 2009. Kualitas fisik dan organoleptik bakso daging sapi yang diawetkan dengan substrat antimikroba *Lactobacillus spp.* 1A5 pada penyimpanan suhu ruang. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Yusri. 2012. *Ilmu Pragmatik dalam Perspektif Kesopanan Berbahasa*. Deepublish. Yogyakarta
- Yuyun A. 2007. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta
- Zayas, J. F. 1997. "Functionality of proteins in food" dalam Rahmantina. 2010. Sifat fisik dan organoleptik bakso pada berbagai rasio antara daging sapi dan daging ayam. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor