

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianty. 2002. Sifat fisiko kimia dan palatabilitas bakso dengan bahan utama daging sapi beku pada waktu pembekuan yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor
- Anonim. 2005. Kumpulan Standar Nasional Indonesia (SNI) Produk Pangan Pengolahan Hasil Ternak. Available at: <http://www.bsn.go.id>. Badan Standar Nasional (Sub Sektor Peternakan) Ditjen Peternakan, Jakarta. Diakses 10 Februari 2018.
- Andayani, R.Y. 1999. Standarisasi mutu bakso berdasarkan kesukaan konsumen (studi kasus bakso di wilayah DKI Jakarta). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Maryland. USA.
- Apriliyanto, A. 2016. Pengaruh imbalanced filler tepung tapioka dan tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis*) terhadap kualitas kimia dan sensoris daging ayam broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Aristawati, R.W., W. Atmaka, dan D.R.A. Muhammad. 2013. Substitusi tepung tapioka (*Manihot esculanta*) dalam pembuatan takoyaki. *Jurnal Teknosains* 2(1): 56-65
- Berutu, K.M., E. Suryanto, DAN r. Utomo. 2010. Kualitas Bakso Daging Sapi Peranakan Ongole yang Diberi Pakan Basal Tongkol Jagung dan Undergraded Protein dalam Completed feed. *Buletin Peternakan*. 34(2): 103-113
- Eliasson, A. C., 2004. *Starch in Food: Structure, Function, and Application*. CRC Press, Boca Raton. Florida.
- Guritno, AD. 1992. Uji Sensoris dan Mutu Pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 2011. Produk Meat emulsions. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Handajani, S dan Atmaka, W. 1993. Analisa sifat Fisis-Khemis Beberapa Biji Kacang-Kacangan, kekerasan, Kualitas Tanak, Protein, dan Kandungan Mineralnya. Lembaga Penelitian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forest, H. B. Hedrick, and R. A. Merkel, 1989. *Principles of Meat Science*. 2nd ed. Kendall/ Hunt Publishing Company, Derby, Iowa.

- Kartika, B, P. Hastuti. Dan W. Supartono. 1988. Pedoman uji inderawi bahan pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Komariah, N. Ulupi., Y. Fitriani. 2004. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan Es Batu pada Berbagai Tingkat yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Bakso Sapi. Bul. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kramlich, W.E. 1971. Sausage Product. In' The Science of Meat and Meat Products. 2nd ed. J.f. Price and B.S Schweight, Eds. W.H. Freeman and Co, San Francisco.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Terjemahan: Prakkasi, A. Dan Y. Amulia. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Leo, M and L. Nollet. 2007. Handbook of Meat Poultry and Seafood Quality. Blackwell Pub John Wiley and Sons, Inc, New York.
- Ludiyana. 2013. Komposisi Kimia dan Sifat Sensoris Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Karaginan pada Level yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Murdiati, Agnes, Sri Anggrahini, Supriyanto, Ayuk 'Alim. 2015. Peningkatan kandungan protein mie basah dari tapioka dengan substitusi tepung koro pedang putih (*Canavalia ensiformis*). Agritech, Vol. 35: 251 - 260
- Muljoharjo, M. 1998. Analisis Pati dan Produk Pati. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Naruki S, dan Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ngadiyono, N. 1995. Perubahan serta Sifat-sifat Karkas dan Daging Sapi Ongole, Brahman, Cross, Australian Cross yang Dipelihara Secara Intensif Pada Berbagai Bobot Potong. Disertasi Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Octavianie, Y. 2002. Kandungan gizi dan palatabilitas bakso campuran daging dan jantung sapi. Fakultas Perternakan: Institut Pertanian Bogor.
- Pearson A. M. Dan F. W. Tauber. 1984. Processed Meat. 2nd ed. Avi Publishing Co., Inc. Connection.
- Poernomo, D. P., P. Suptijah., N. Nantami. 2011. Karakteristik sosis rasa ayam dari surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan isolat kacang kedelai, Jurnal pengolahan hasil ikan Indonesia. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor : Vol 14:106-114

- Rubatzky V.E. and M. Yamaguchi. 1997. Sayuran Dunia : Prinsip, Produksi dan Gizi Jilid II. Penerbit ITB Bandung.
- Salleh, S. 1996. Statistik Non Parametik. BPPE. Yogyakarta.
- Setiyono. 1992. Kualits Fisik dan Komposisi Kimia Daging Bakso Sapi, Ayam dan Kombinasinya dengan Variasi Aras Sodium Tripoliphospat, Skim Milk dan Asam askorbat. Laporan Lenelitian. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R. G. D., dan Torrie, J. H. 1980. Principles and Procedure of Statistics. Second Edition. McGraw-Hill : New York.
- Sudiyono. 2010. Penggunaan Na_2HCO_3 untuk mengurangi kandungan asam sianida (HCN) koro benguk pada pembuatam koro benguk goreng. Jurnal .Agrika. Vol.4(1): 48-53
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapid an Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan. Skripsi. Fakultas Peternakan, Insitut Pertanian Bogor.
- Sunarti, T.C., N. Richana., F. Kasim., Purwoko, dan A. Budiyanto., 2007. Karakterisasi sifat fisiko kimia tepung dan pati jagung varietas unggul nasional dan sifat penerimaannya terhadap enzim dan asam. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tiven, C.N. 2007. Pengaruh jenis daging dan bahan pengenyal terhadap kualitas dan mikrostruktur bakso. Tesis. Program Pascasarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tranggono.1991. Rasa Bahan Makanan Pada: Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. YoGyakarta
- Triatmojo, s. 1992. Pengaruh Level Tepung Tapioka dan Daging Terhadap Karakteristik Fisik Bakso Daging Sapi. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan UGM.
- Triyantini, R., Sunarlim, J. Darma, dan T.P. Indarmono. 1986. Pengaruh Macam Daging dan Lama Pelayuan Terhadap Mutu Bakso Sapi. Proc.Seminar LIPI, 7:359-36.
- Usmiati, S. 2009. Bakso Sehat. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 31 No. 36. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Wibowo, F. G. 2009. Komposisi Kimia Macam-macam Bakso. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Widyastuti. E.S. 1999. Studi Tentang Penggunaan Tapioka, Pati Kentang, dan Pati Modifikasi Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Tesis. Program Pasca Sarjana Universitas Brawijaya. Malang.

Winarno, F. G.2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.