

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2006. 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 25 Agustus 2015.
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Astawan, M, k. (1989). *Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna (Applicative Processing Muscle Food Technology)*. C.V. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Astuti, E. 1983. Pengolahan daging curing, sosis, dan bakso di PT. Tirta Ratna Unit Badranaya Bandung. Laporan Kerja Praktek. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta..
- Awwaliyah, R. 2009. Pengaruh keragenan sebagai bahan pengikat terhadap kualitas fisik dan sensoris bakso daging ayam petelur afkir. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Bouton, P.E, P.V. Harris and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutto. *J. Food. Sci.* Vol. 36: 435-441.
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Kanisius. Yogyakarta.
- Dewan Standarisasi Indonesia. 1995. SNI 01-3947-1995. Daging Sapi/Kerbau. Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Grace, M. R. 1977. *Cassava Processing Food and Agriculture Organization of United Nations, Roma*.
- Guritno, A.D. 1992. *Petunjuk Laboratorium Uji Sensorik dan Mutu Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 2011. *Produk Meat Emulsions*. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hatta, W., J. Hermanianto, R. R. A. Maheswari. 2006. Karakteristik Daging Dengan Penambahan NaCl pada Berbagai Waktu Aging Post Mortem. *J. Peternakan*. 11: 258-266
- Hidayat, N. 2007. Karakteristik fisik dan sensoris bakso daging ayam dengan penambahan albumen dan sodium bikarbonat. Skripsi Sarjana

- Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hsu, S. Y. Dan H. Y. Chung. 1998. Effect of processing factor on qualities of emulsified meatball. England J. Food Sci. 36 : 337-347
- Hsu, S. Y. Dan S. H. Yu. 1999. Effect of phosphate, water, fat, and salt on qualities of low-fat emulsified meatball. England. Journal Food Sci. 39 : 123-130.
- Hsu, S. Y. Dan H. Y. Chung. 2001. Effect of k-carrageenan, salt, phosphate and fat on qualities of low fat emulsified meatballs. England Journal Food Sci. 47 : 115-121
- Huda, N., Y. H. Shen, Y. L. Huey, R. Ahmad, dan A. Mardinah. 2010. Evaluation of physico-chemical properties of Malaysian commercial beef meatballs. American Journal Food Tech. 5 : 13-21.
- Indarmono, T.P. 1987. Pengaruh lama pelayuan dan jenis daging karkas serta jumlah es yang ditambahkan kedalam adonan terhadap sifat-sifat kimia bakso sapi. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- 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, Derbeque, Iowa.
- . Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kramlich, W.E., A.M. Pearson, and F.W. Tauber. 1973. Processed Meats. Westport. Connecticut.
- Lawrie, R.A. 1995. Ilmu Daging. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Leo, M and L. Nollet. 2007. Handbook og Meat Poultry and Seafood Quality. Blackwell Pub John Wiley and Sons, Inc, New York.
- Maruddin, F. 2004. Kualitas daging sapi asap pada lama pengasapan dan penyimpanan. Jurnal Sains Teknologi. Vol. 4 (2): 83-90.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A.D. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado. Jurnal Zootek. Vol. 32: 7-9.
- Muljohardjo, M. 1988. Teknologi Pengolahan Pati. Pusat Antar Universitas, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Muljoharjo, M. 1998. Analisis Pati dan Produk Pati. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Ternak I. 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.
- Nuraida, L., Hariyadi, R. Dewanti. dan S. Budiyanto. 2000. Karakteristik bahan berpati (tapioka, garut dan sagu) dan pemanfaatannya menjadi glukosa cair. Proc. Seminar Nasional Industri Pangan PATPI. Vol. 1: 396-406.
- Porrini, M., R. Croveti, G. Testolin dan S. Silva. 1995. Evaluation of satiety sensations and food intake after different preload. J. Food Sci. 25 : 17-30.
- Salleh, S. 1996. Statistik Non Parametik. BPPE. Yogyakarta.
- Sarkar, P. V., 2009. Kofta curry (Meatballs curry). <http://indianfood.about.com/od/beefdishes/r/koftacurry.htm>
- Serdaroglu, M. Dan O. Degirmencioglu. 2004. Effect of fat (5%, 10%, 20%) and corn flour (0%,2%,4%) on some properties of Turkish type meatballs (koefte). Journal Meat Sci. 68 : 291-296.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ketiga. Gadjah Mada University Press. 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.
- Sulistyo, S. 2008. Karakteristik fisik. Sensoris, dan mikrostruktur bakso daging dengan jenis daging dan *filler* yang berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sumarjono, H. 1987. Kapita Selekta II Susu dan Hasil Olahannya. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor Daging. Cetakan Kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Tamino. 1998. Studi Pembuatan Bakso Daging Sapi. Intisari Jurusan. Pengolahan Hasil Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Tranggono. 1991. Rasa Bahan Makanan pada Kursus Singkat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh penggantian daging sapi dengan daging kerbau., ayam dan kelinci pada komposisi dan kualitas fisik bakso. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Triyantini, R., Sunarlom, J. Darma, dan T.P. Indarmono. 1986. Pengaruh macam daging dan lama pelayuan terhadap mutu bakso sapi. Proc. Seminar LIPI. Vol. 7: 359-364.
- Tseng, F. F., D. D. Liu dan M. T. Chen. 2000. Evaluation of transglutaminase on quality of low-salt chicken meatballs. J. Meat. Sci. 55 : 427-431.
- Usmiati Sri. 2010. Keempukan Daging, Apa dan Bagaimana Mendapat Daging yang Empuk. Balai Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Vol 32 no. 4
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2009. Komposisi Kimia Macam-macam Bakso. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wistler, R. C., E.F. Pascall, J. F. BeMiller and H. I. Robert. 1984. Starch, Chemistry and Technology. Vol 2. Academic Press, New York.
- Varnam, A and J.M. Sutherland. 1995. Meat and Meat Products: Technology, Chemistry and Microbiology. Springer US. United States.
- Zainuri, KS., Zakaria, dan A. Tamrin. 2010. Palatabilitas dan Sifat Fisiko-kimia Bakso Ikan Puleng Menggunakan Bahan Pengisi Tepung Tapioka dan Sagu. Jurnal Gizi pangan. 9 : 63-68.