



## DAFTAR PUSTAKA

- Angga, W. D. 2007. Pengaruh Metode Aplikasi Kitosan, Tanin, Natrium Metabisulfit dan Mix Pengawet Terhadap Umur Simpan Bakso Daging Sapi pada Suhu Ruang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. 2008. Sehat Dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2014. Data Tanaman Pangan Ubi Kayu. [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id) diakses pada 10 Oktober 2018.
- Blocher, Edward J., Stout, David E. dan Cokins, Gary. 2011. Manajemen Biaya (Penekanan Strategis). Salemba Empat. Jakarta.
- Chrispatraningtyas, D. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kualitas Fisik dan Sensoris Bakso Ayam Broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Fadlan, F. 2001. Mempelajari Pengaruh Bahan Pengisi dan Bahan Tambahan Makanan Terhadap Mutu Fisik dan Organoleptik Bakso Sapi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gardjito, M., A. Djuwardi, dan E. Harmayanti. 2013. Pangan Nusantara, Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Kencana. Jakarta.
- Hansen and Mowen. 2004. Manajemen Biaya, Edisi Bahasa Indonesia. Salemba Empat. Jakarta.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler Terhadap Kualitas Fisik Chicken Nugget Ayam Petelur Afkir. Jurnal Zootek Vol.35 (1): 106-116.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Melia, S., I. Juliyarsi, dan A. Rosya. 2010. Peningkatan Kualitas Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Talas sebagai Substitusi Tepung Tapioka. Jurnal Peternakan. Vol.1 (2):62-69.
- Miller, H.E., F. Rigelhof., L. Marquart., A. Prakash, and M. Kanter. 2000. Antioxidant content of whole grain breakfast cereals, fruits and vegetables. Journal of The American College of Nutrition. Vol. 19(3): 312-319.
- Montolalu, S.,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) : 1-12.



- Mulyadi. 2001. Akuntansi Manajemen Konsep, Manfaat, dan Rekayasa. Salemba Empat. Jakarta
- Mulyadi. 2007. Activity-Based Costing System Edisi Keenam. BPFE. Yogyakarta.
- Munandar, M. 2007. Bugeting, Perencanaan Kerja Pengkoordinasian Kerja Pengawasan Kerja. Edisi Kedua. Yogyakarta : BPFE Universitas Gajah Mada.
- Nasaruddin, M., Satria, P.U., Apri A. 2015. Nilai Tambah Pengolahan Daging Sapi Menjadi Bakso pada Usaha AI-Hasanah di Kelurahan Rimbo Kedui Kecamatan Seluma Selatan. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Olaoye, O.A., Onilude, A.A. and Oladoye, C.O. 2007. Breadfruit Flour in Biscuit Making: Effects on Product Quality. African Journal of Food Science: 20-23.
- Permadi, S. N., S. Mulyani, dan A. Hintono. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus Ostreatus*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 1(4): 125-130.
- Riyanto, Bambang. 2010. Dasar-dasar Pembelanjaan Perusahaan, Edisi ke 4. BPPE. Yogyakarta.
- Rusman, 2012. Pengolahan Daging Sapi. Citra Aji Parama. Yogyakarta.
- Soekartawi, 1995. Analisis Usahatani. UI Press. Jakarta
- Suratiyah, Ken. 2008. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widati, Aris Sri., Eny Sri Widyastuti., Rulita, dan Muhamad Sholehul Zenny. 2012. The Effect of Addition Tapioca Starch on Quality of Chicken Meatball Chips with Vacuum Frying Method. Jurnal Ilmu Peternakan Vol.21 (2): 11-27.
- Widowati, S. 2003. Prospek Sukun (*Artocarpus communis*) sebagai Pangan Sumber Karbohidrat dalam Mendukung Diversifikasi Konsumsi Pangan. Jurnal Pangan Vol.56 (18): 67-75.
- Yuanita, Iis dan Lisnawaty Slitonga. 2014. Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda. Jurnal Ilmu Hewani Tropika Vol.3 (1): 1-5.
- Yuliadini. 2000. Analisis Pendapatan dan Faktor Kewirausahaan Pedagang Bakso Sapi Keliling di Kota Bogor Jawa Barat. [skripsi]. Bogor: Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.