

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus, 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.
- Astuti, E.1983. Pengolahan Daging Curing, Sosis dan Bakso di PT Tirta Ratna Unit Badranaya Bandung. Laporan Kerja Praktek Pengolahan Hasil Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Barbut, S. 2002. Poultry Product Processing. London : CRC Press
- Campos, C.S., L. M. Araujo, M. T. A. Minihoni, and M. C. N. Andrade. 2011. Physiochemical analysis and centesimal composition of *Pleurotus ostreatus* mushroom grown in residues from the Amazon. Cienc. Tecnol. Aliment., Campinas, 31(2): 456-461
- Fardiani, F. 2007. Karakteristik Fisik dan Sensoris Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Sodium Tripolyphosphate Dan Boraks. Skripsi Sarjana Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Guritno, A.D. 1992. Uji Sensoris dan Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S., Soeparno, dan S. Budiharti. 1991. Kimia dan Teknologi Daging. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S., S. Rahardji, dan R. Yuliasari. 1999. Penggunaan garam poliphosphate dan natrium klorida serta campurannya pada pengolahan bakso. Buletin Peternakan. 2:212-219
- Hadiwiyoto, S., S. Naruki., S. Satyanti., H. Rahayu., dan D. Riptakasari. 2003. Perubahan kelarutan protein, kandungan lisis (available), metionin, dan histidin bandeng presto selama penyimpanan dan pemasakan ulang. Agritech vol 19: 78-82.

- Hidayati, N. 2007. Karakteristik Fisik dan Sensoris Bakso Daging Ayam Dengan Penambahan Albumen Dan Sodium Bikarbonat. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Holland, B., A. A. Welch, I. D. Unwin, D. H. Buss, A. A. Paul, and D. A. T. Southgate. 1997. The Composition of Foods. Fifth Revised and Extended Edition. The Royal Society of Chemistry. UK.
- Jaelani. 2008. Jamur Berkhasiat Obat. Edisi Pertama. Pustaka Obor Populer. Jakarta.
- Jamhari. 1995. Pengaruh Aras Tepung Sagu dan Aras Air Abu Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, Organoleptik, Bakso Daging Sapi Dan Ayam. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick and R. A. Merkel. 1989. Principles of Meat Science. 2nd ed. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque. Iowa.
- Kartika, Bambang, P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kramlich, W.E. 1971. Sausage product. In: The Science of Meat and Meat Product. 2nd ed. J.F. Pricea and B.S. Schweigert, eds. W.H. Freeman and Co, San Fransisco
- Komariah, I. I. Arief dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas fisik dan mikrobial daging sapi yang ditambah jahe (*Ginger officinale roecoe*) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. Media Peternakan 28 : 38-87.
- Kurtzman, R.H. 2005. Mushrooms: Sources For Modern Western Medicine. *Micologia Aplicada International*. J. 17(2): 21-33
- Lawrie, R. A. 1995. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. UI Press. Jakarta
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. UI. Press. Jakarta.

- Marlina, N. dan A. Siregar. 2001. Budi Daya Jamur Tiram. Kanisius. Yogyakarta.
- Maruddin, F. 2004. Kualitas daging sapi asap pada lama pengasapan dan penyimpanan. *Jurnal Sains dan Teknologi* 4 : 83-90.
- Montgomery, R., R.L. Dryer, T.W. Conway, dan A.A. Spector. 1993. *Biokimia Suatu Pendekatan Berorientasi Kasus. Jilid 2. Terjemahan: M. Ismadi. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.*
- Muchtadi dan Sugiyono. 1992. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati. FTP UGM. Yogyakarta.*
- Mustofa. 2002. *Karakteristik Fisik Dan Sensoris Sosis Daging Dengan Macam Filler Yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.*
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.*
- Pratama, V.B.A. 2011. *Perbedaan Kualitas Fisik dan Kimia antara Daging Sapi Peranakan Ongole dengan Simmental Peranakan Ongole yang digemukkan secara Feedlot. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada*
- Raharjo, S. 1994. *Kajian Sensoris Bakso Yang Dibuat Dengan Penambahan Boraks atau Poliphospat Selama Penyimpanan. Laporan penelitian. FTP. UGM*
- Raharjo, S., E. Harmayanik, dan S. Hadiwiyoto. 1995. *Pembuatan Restructured Steak dari Daging Sapi dan Ayam. Pusat Antar Universitas, Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.*
- Saleh, S. 1996. *Statistik Non Parametrik. BPFE, Yogyakarta.*
- Santoso, U dan K. Tanaka. 2000. Pengaruh Umur terhadap aktivitas enzim lipogenik di hati dan akumulasi lemak pada ayam broiler. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner.* 6: 89-93

- Setiawan, R. A. 2010. Karakteristik Kimia dan Serat Bakso Daging Sapi yang Disuplementasi Wortel (*Daucus Carota*) pada Level yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Setiyono. 1992. Kualitas Fisik dan Komposisi Kimia Bakso Daging Sapi, Ayam, dan kombinasinya dengan Variasi Aras Sodium Tripoliphosphat, Skim Milk dan Asam Askorbat. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan. UGM, Yogyakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik. Bogor: PUSBANGTEPA, IPB Press.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan III. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke IV. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke V. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sofos, K.L. 1986. Structure Physical and Chemical of Sodium Tripoliphosphat and Other Food. Marchel Dekker Inc., New York and Bassel.
- Solomon, M. B., J. B. Long, and J. S. Eastridge. 1997. The hydrodyne: a new process to improve beef tendemess. J. Anim. Sci. 75 : 1534-1537.
- Sudarwati. 2007. Pembuatan Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Kitosan. Skripsi Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Sujarwanta, R.O. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia, Sensoris, Dan Kandungan Beta Karoten Bakso Yang Terbuat Dari Kombinasi Daging Sapi Dan Daging Ayam Petelur Afkir Dengan Penambahan Daun Katuk (*Souropus androgymus*).

- Sulistyo, S. 2008. Karakteristik Fisik, Sensoris, dan Mikrostruktur Bakso Dengan Jenis Daging Dan Filler Yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta
- Suryanto, E. 2006. Memilih Daging Berkualitas. Food Review Referensi Industri dan Teknologi Pangan Indonesia, Oktober 2006. Vol 1 no 8:3
- Suryanto, E., dan Rusman. 2008. Bahan Ajar Teknologi dan Industri Daging Unggas. Bagian Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sutardi, 1992. Alat Pembuat Sosis. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tranggono. 1991. Rasa Bahan Pangan. Pada kursus singkat sifat sensoris pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM, 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.
- Wibowo, S. 2011. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat Dan Enak. Penebar Swadaya. Depok.
- Winarno FG. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.