

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard, E. W. Mills, H. B. Hedrick, M. D. Judge and R. A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science, 5th ed. Kendall/ Hunt Publishing Co. Dubuque. Iowa.
- Ace, I. S. 2006. Sifat Mikrobiologi dan Organoleptik Salami Daging Domba dan Sapi dengan Penambahan Wortel. Jurnal Penyuluhan Pertanian vol. 1 no. 1.
- Adi, B. 2007. Karakteristik Fisik, Sensoris, dan Mikrostruktur Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Albumen Dan Sodium Bikarbonat. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- 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.
- Arum, I. D. 2003. Kualitas Fisik dan Organoleptik Sosis Entog dengan Penambahan Asam Asetat pada Konsentrasi yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- 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.
- Astuti, M. 2004. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Bagian ke-II. Fakultas Peternakan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Bacus, J. (1984). Utilization of Microorganisms in Meat Processing. Research Studies Press Ltd., England. S
- Barbut, S. 1992. Poultry Processing and Product Technology In: Encyclopedia of Food Science and Technology. H. Hui (ed). Vol 3. John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Bennett, B. 1988. Raising Rabbits The Modern Way. A Garden Way Pub. Book, United States.
- Bourne, M. C. 2002. Food Texture and Viscosity : Concept and Measurement. 2nd Edition. Academic Press, An Elsevier Science Imprint, London.

- Bouton, P. E., V. P. Harris and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and Tenderness of Mutton. *Journal of Food Science*. 36:435-441.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah : Hari Purnomo dan Adiarto. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Chan, W., J. Brown, S.M. Lee and D.H. Buss. 1995. Meat, Poultry and Game. The Royal Society of Chemistry, London.
- Cready, R. M. 1970. Starch and dextrin. Di dalam M. A. Joslyn (ed). *Methods in Food and Annalysis*. Academic Pres, New York.
- Damayanti, I. 2009. Pengaruh Suplementasi Wortel (*Daucus carota*) Terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik, dan Kandungan β -Karoten Bakso Daging Sapi. Skripsi Sarjana Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Estiasih, T., 2006. Teknologi dan Aplikasi Polisakarida dalam Pengolahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Guritno, A. D. 1992. Petunjuk Laboratorium : Uji Sensorik dan Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1990. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. Liberty. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S., S. Naruki., S. Satyanti., H. Rahayu., dan D. Riptakasari. 2003. Perubahan Kelarutan Protein, Kandungan Lisin (available), Metionin, Histidin Bandeng Presto Selama Penyimpanan dan Pemasakan Ulang. *Agritech* vol 19: 78-82
- Haryanto, B. dan P. Pangloli, 1992. Potensi dan Pemanfaatan Sagu. Kanisius, Yogyakarta.
- Herlina, N dan M. H. S., Ginting, 2002. Lemak dan Minyak. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia Universitas Sumatera Utara. Digitized by USU Digital Library.

- Irawan, 2003. Pengaruh Penambahan Tepung Sukun Terhadap Sifat Mie Kering yang Dihasilkan. Skripsi, FTP-USM, Semarang.
- Indarto, T., P. Suseno., S. Sujoseputro, dan P. V Hamdani. 2003. "Pengaruh konsentrasi tepung tapioka terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik nuggets". Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Yogyakarta
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick and R. A. Merckell. 1989. Principles of Meat Science. Second Edition. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque.
- Kartika, B. , P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, Pusat Antar Universitas, Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Lawrie, R. A. 1995. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Parakkasi, A. (penerjemah). Penerbit Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lestari. S. 1991. Bisnis Bakso yang Menguntungkan. Media pertanian DKI. Jakarta.
- Maruddin, F. 2004. Kualitas Daging Sapi Asap Pada Lama Pengasapan dan Penyimpanan. J. Sains & Teknologi, Agustus 2004, Vol.4 No.2: 83-90.
- Meliani, V. 2002. Mempelajari Penggunaan Tepung Sukun (*Artocarpus artilis* (Park.) Fsb) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies. Skripsi Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muljohardjo, M. 1990. Teknologi Pengolahan Umbi-umbian. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta.
- Murtidjo, A.B. 2003. Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam. Kanisius. Yogyakarta.
- Naruki. S. 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging. PAU. Pangan dan gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani I. PAU. 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.
- Palupi, M. P. E. 1986. Tinjauan Literatur Pengolahan Daging. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Pearson, A.M, F.W. Tauber. 1984. Processed Meats. 2nd ed. AVI Publishing Co. Wastport, Connecticut.
- Pratama, V.B.A. 2011. Perbedaan Kualitas Fisik dan Kimia antara Daging Sapi Peranakan Ongole dengan Simmental Peranakan Ongole yang Digemukakan Secara *Feedlot*. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Prinyawiwatkul, W. K. H. Mc. Watters, L. R. Beuchat and R.D. Philips. 1997. Optimizing Aceptability of Chicken Nuggets Containing Fermented Cowpea and Peanut Flours. J. Food. Sci.
- Purnomo, H., S. Iman, N. Truly. 2000. Pengaruh perebusan Sebelum Pengalengan dan Lama Simpan Terhadap Kualitas Bakso yang Dikalengkan. Seminar Nasional Industri Pangan. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Surabaya.
- Raharjo, S. 2006. Pengaruh Level Tepung Tapioka dan Lama Penyimpanan Dingin Terhadap Kualitas Fisik Bakso daging sapi. Skripsi Sarjana Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. Edisi 2. BPF. Yogyakarta.
- Sarwono, D. 1996. Beternak Kelinci Unggul. PT Kembar Swadaya. Jakarta.
- Sarwono, B. 2002. Kelinci Potong dan Hias. Cetakan 2. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Soeparno. 1991. Ilmu Otot dan Daging. Dosen Fakultas Peternakan, Fakultas Pasca sarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. cetakan IV. Gadjah Mada University press. Yogyakarta.

- Sudibya, Sumarsono, I. A. Okarini, N.M. Yura, dan A. M. Widyanto. 1991. Sifat Sensoris Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sujarwanta. R.O. 2010. Pengaruh Substitusi Tempe Terhadap Karakteristik Fisik dan Komposisi Kimia Bakso Sapi. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sulistyo, S. 2008. Karakteristik Fisik, Sensoris, Dan Mikrostruktur Bakso Dengan Jenis Daging Dan Filler Yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suprpti, L. M. 2002. Tepung Sukun, Pembuatan dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sutardi, Supriyanto dan I. S. Utami. 2002. Produksi dan Karakteristik Tepung Sukun. Seminar Nasional PATPI. Malang. 30-31 Juli 2002.
- Tranggono. 1991. Cita Rasa Bahan Pangan Pada Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. PAU. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh Penggantian Daging Sapi dengan Daging Kerbau, Ayam, dan Kelinci pada Komposisi dan Kualitas Fisik Bakso. Buletin Peternakan, 16 : 63-70.
- Wibowo, S., 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widowati, S., 2003. Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan Dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan. Makalah Pribadi. Bogor, 11 Desember 2003.
- Widowati, S., N. Richana, Suarni. P. Raharto dan I.G.P. Sarasutha, 2001. Studi Potensi dan Peningkatan Dayaguna Sumber Pangan Lokal Untuk Penganekaragaman Pangan di Sulawesi Selatan. Laporan Hasil Penelitian, Puslitbangtan, Bogor.
- Widyaningsih, T.D. dan E.S. Murtini, 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Winarno, F.G. 1994. Formalin, Borak Pada Tahu, Mie dan Bakso. Dalam Nakah Akademik Keamanan Pangan. Pop: 291-305. Penerbit Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wirakartakusumah, M. A. 1981. Kinetics of Starch Gelatinization and Water Absorption in Rice. Unpublished. Ph. D. Thesis Dept. of Food Sci., University of Wisconsin, Madison

Wurzburg, O. B. 1989. Modified Starch : Properties and Uses Chemical Rubber Co., Cleveland, Ohio.