

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2009. Mentok (peliharaan). Available at [http://id.wikipedia.org/wiki/ Mentok_ \(peliharaan\)](http://id.wikipedia.org/wiki/Mentok_(peliharaan)). Accession date 20 Oktober 2011.
- Astuti, M., 1980. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik Bagian I. Fakultas Peternakan. UGM, Yogyakarta.
- Bailey, M. E. 1998. Maillard reactions and and meat flavor development. In *Falvour of Meat Product and Seafood*. 2nd ed. F. Dshahidi (ed). Blackie Academic and Profesional, New York.
- Bahar, B. 2003. Memilih Produk Daging Sapi. PT. Garamedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Bintoro, P. 1987. Kandungan Nitrit dan Perubahan Protein Miofibrilar dalam Dendeng Selama Pengolahan. Prosiding Seminar Kajian Kimia Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Bouton, P. E., P.V. Harris and W. R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton. *J. Food Sci.* 36 : 435 – 439.
- Buckle, K.A. R. A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1985. Ilmu Pangan Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Damayanti, A. P. 2006. Kandungan Protein, Lemak Daging dan Kulit Itik, Entog dan Mandalung Umur 8 Minggu. *Agroland*, Vol. 13, No 3.
- Desroiser, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge and R.A. Merkel, 1975. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman and Co., San Francisco.
- Guritno, A. D. 1992. Uji Sensorik dan Mutu Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S., Soeparno dan S. Budiarti. 1990. Kimia dan Teknologi Daging. PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. Soeparno dan S. Budiharta. 1992. Kimia dan Teknologi Daging Unggas. PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.

- Hadiwiyoto, S. 1994. Studi Pengolahan Dendeng dengan Oven pengering Rumah Tangga. Buletin Peternakan, Vol 18 : 119 – 126.
- Jauhari, E. Suryanto, dan Soeparno. 2005. Karakteristik Organoleptik Dendeng dari Daging Kambing Bligon yang Diberi Pakan Daun Pepaya (*Carica papaya*) Berbagai Level. Buletin Peternakan. 29(3):115-121.
- 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, B. P, P. Hastuti dan W. Supartono.1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Keeton, J. T. 2001. Formed and Emulsion Products. In: Poultry Meat Processing. Sams, A.R. (Ed). CRC. Press. New York.
- Kramlich, W. E. 1971. Sausage Products. In: The Science of Meat and Meat Products. 2nd ed. J. F. Price and B. S. Schweigert (Eds). W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Penerjemah: Parakasi, A. Penerbit UI, Jakarta.
- Legowo, A. M., Saepardie, R. Miranda, I. S. Nuranisa dan Y. Rohidayah. 2001. Pengaruh Perendaman Daging dalam Jus Daun Sirih Pra “kyuring” Terhadap Ketengikan dan Sifat Organoleptik Dendeng Sapi Selama Penyimpanan. Himpunan Makalah Seminar Nasional Tekonologi Pangan.
- Muljohardjo, M. 1988. Pengeringan Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.
- Naruki, S. 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging. PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I. PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.
- Palupi, W. D. E. 1986. Tinjauan Literatur Pengolahan Daging. Dokumentasi Ilmuan Nasional. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Pruthy, J. S. 1979. Species and Condiments. National Book Trust, New York.

- Purnomo, H. 1979. Investigation of Dendeng a Traditional Dehydrated Meat of Indonesia. Sydney: M. App. Sc. Thesis. University of New South Wales
- Rachmawan, O. 2001. Penanganan Telur dan Daging Unggas. Available at: http://smkn1nabire.com/modul/teknologi_hasil_pertanian/19%20penanganan_telur_dan_daging_unggas.pdf. Accession date 20th September 2010.
- Rahmawati, H., I. K. Khotima, dan J. Achmat, 2008. Pengolahan Ikan Kering Tenggiri (*Scomberomous commersoni*) berupa “Stik” dengan Variasi Kadar Garam dan Lama Penggaraman. Seminar Nasional Tahun V. Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan. Semnaskan_UGM/Pasca Panen/PP-16.
- Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. BPFE, Yogyakarta.
- Saloko, M. 2000. Penentuan Kandungan Gula pada Dendeng Sapi Selama Penyimpanan dengan Metode HPLC Sistem Fase Terbalik. Seminar Nasional Industri Pangan 3: 434-443.
- Santoso, H. B. 1988. Bawang Putih. Kanisius. Yogyakarta.
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 1992. SNI 01-2908-1992. Dendeng Sapi. BSN, Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Srigandono, B. 1997. Produksi Unggas Air. Cetakan ke-3. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Suharyanto. 2007. Karakteristik Dendeng Daging Giling Pada Pencucian (*Leaching*) dan Jenis Daging yang Berbeda. Tesis Sekolah Pascasarjana IPB, Bogor.
- Suharyanto, R. Priyanto, dan E. Gunardi. 2008. Sifat Fisiko-Kimia Dendeng Daging Giling terkait Cara Pencucian (*Leaching*) dan Jenis Daging yang Berbeda. *Media Peternakan* 31:99-106.
- Suratmo, B. 1993. Teori dan Praktek Pengeringan. PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.
- Suyitno. 1988. Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.
- Suyitno. 1992. Oven dengan Pemanas Gas. PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.

- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta bekerja sama dengan PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Syukur, C. dan Hernani. 2002. Budidaya Tanaman Obat Komersial. P.T. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Triyantini, Abubakar, I. A. K., Bintang, dan T. Antawijaya. 1997. Studi Komparatif Preferensi, Mutu dan Gizi Beberapa Jenis Unggas. Balai Penelitian Ternak Bogor, Bogor.
- Utomo, B. S. B., S. Wibowo, A. Poernomo dan S. Nasran. 1993. Dendeng Ikan, Studi Cara Pengeringan dan Daya Awetnya. Laporan Penelitian Teknologi Perikanan, 23 : 9 – 16.
- Winarno. F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1984. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.