

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2000. Pasar Rakyat, Group Sierad dan Strategi Menghadapi Masa Krisis. Poultry Indonesia. 220 : 17 - 21.
- Arrington, L.R. and Kelley. 1976. Domestic Rabbit Biology and Production. The University Press of Florida, Gainesville.
- Astuti, M. 1980. Rancangan Percobaan dan Analisa Statistik. Bagian ke-1. Bagian Pemuliaan Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Baker, R.C. and C.A. Bruce. 1989. Further Processing of Poultry. In: Processing of Poultry, G.C. Mead (ed). Elsevier Science Publishers Ltd, New York.
- Barbut, S. 1992. Poultry processing and product technology. In: Encyclopedia of Food Science and Technology. Y.H. Hui (ed) Volume 3. John Willey and Sons Inc., New York.
- Bratzler, L.J. 1971. Palatability factors and evaluation. In : The Science of Meat and Meat Products. 2<sup>nd</sup> ed. J.F. Price and B. S. Schweigert (Eds). W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Bouton, P.E., P.V. Harris and W.R. Shorthose. 1971. Effect of pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton. J. FoodSci. 36:435-439.
- Claus, J.R., J. Colby and G.J. Flick. 1994. Processed meats/ poultry/ seafood. In : Muscle Food, Meat Poultry and Seafood Technology. D.M. Kinsman, A. W. Kotula, B.C. Breindenstein (ed). Chapman and Hall, New York.
- Djarwanto, P.S. 1989. Statistik Non Parametrik. Edisi ke-2. BPFE, Yogyakarta.
- Farrel, D.J. and Y.G. Raharjo. 1984. The Potential for Meat Production from Rabbits. Central Research Institute for Animal Science, Bogor.

- 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 Fransisco.
- Hadiwiyoto, S. 1992. Teknik Pengolahan Daging Unggas. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S., S. Suparmo, Budiarti. 1990. Kimia dan Teknologi Daging. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi 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. 2<sup>nd</sup> ed. Kendall/Hunt Publishing Co.. Dnhnnme, Towa.
- Kartadisastra, H.R. 2001. Ternak Kelinci Teknologi Pasca Panen. Kanisius, Yogyakarta.
- Kartika, B. 1991. Uji Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- 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. 1971. Sausage product. In: The Science of Meat and Meat Products. 2<sup>nd</sup> ed. J.F. Price and B.S. Schweigert, Eds. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Lawrie, R.A. 1979. Meat Science. 3<sup>rd</sup> ed. Pergamon Press, Oxford.
- Marpaung, A.A. 1971. Teknologi Pengolahan Daging. Direktorat Jenderal Peternakan, Jakarta.
- Marshall, W.E. and J. Crastill. 1992. Interaction of Food Proteins. B.J.F. Hudson (ed). Elsevier Science Publisher Ltd, England.
- Muchtadi, D. 1989. Evaluasi Nilai Gizi. Ditjen Dikti Depdikbud. Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Naruki, S. 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Palupi, M.P.E. 1986. Tinjauan Literatur Pengolahan Daging. Pusat Dokumentasi Ilmiah Nasional. LIPI, Jakarta.
- Potter, N.N. 1978. Food Science. 3<sup>rd</sup> ed. The Avi Publishing Co. Inc., Westport Connecticut.
- Prinyawiwatkul, W., K.H. Me Watters, L.R. Beuchat and R.D. Phillips. 1997. Optimizing acceptability of chicken nuggets containing fermented cowpea and peanut flours. J. Food Sci. 62: 887-889.
- Purnomo, H., D. Amertaningtyas dan Siswanto. 2000. Pembuatan Chicken Nuggets dengan Konsentrasi Tepung Tapioka dan Lama Pemasakan yang Berbeda. Seminar Nasional Industri Pangan. Universitas Brawijaya, Malang.
- Roswita, S., R. Yono dan Triyantini. 2001. Pengembangan Teknologi Penanganan dan Pengolahan Mendukung Agroindustri Hasil Ternak. Diakses dari situs [www.google.com](http://www.google.com).
- Sarwono, B. 2002. Kelinci Potpng dan Hias. Cetakan ke-2. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 1989. Produksi dan Kualitas Daging. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tranggono. 1991. Citarasa bahan makanan. Pada : Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Whendrato dan Madyana. 1984. Beternak Kelinci Secara Popular. Eka Offset, Semarang.

Winarno, F.G. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia, Jakarta.

Yudiastuti, S. 1990. Sifat Fisik dan Sensoris Bakso Ayam Petelur Afkir yang Dibuat dengan Berbagai Waktu Simpan Setelah Penyembelihan. Tesis Sarjana, Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.