

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1975. Official Method of Analysis. The Association of Official Analytical Chemists, 12th ed., Washington, DC.
- Alois, E. B. I. 1987. Statistische Methoden in der Tierproduktion Osterreichischer Agrarverlag, Wien.
- Anonim. 1995. Standar Nasional Indonesia. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- Anonim. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Cetakan ke-7. Departemen Kesehatan RI. Bhratara. Jakarta.
- Astuti, M. 1980. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Banur, O. 2002. Pengaruh Level Filler Tepung Terigu terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kualitas Fisik dan Organoleptik Duck Nuggets. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Be Miller, J. N. 1992. Starch. In : Encyclopedia of Food Science and Technology. Y. H. Hui (ed). Vol 4 John Willey and Sons Inc., New York.
- Benion, M. 1980. The Science of Food. John Willey and Son., New York.
- Bouton, P. E., F. D. Carrol, L. Fhisher, P. V. Harris and W. R. Shorthose. 1971. Effect of pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutton. J. Food Sci, 36 : 445-449.
- Bratzler, L. J. 1971. Palatability Factors and Evaluation. 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.

- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wooton. 1987. Food Science. Waston Ferguson and Co., Brisbane, Australia.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Terjemahan Mulhardjo. Edisi ketiga. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Fellows, P. 1988. Food Processing Technology, Principles and Practice. Ellis Nortwood Ltd. England.
- Forrest, F. 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.
- Gerrard, F. 1977. Meat Technology. Nortwood Publication Ltd., London.
- Girard, F. 1992. Technology of Meat and Meat Product. Ellis Horwood. New York.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Cet ke 2. Liberty. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S., Soeparmo dan S. Budiharta. 1992. Kimia dan Teknologi Daging Unggas. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hammond, J. 1932. Growth and Development of Mutton Qualities in Sheep, Oliver and Boyd, London.
- Hau, M. Y. M., D. A. Gray and A. J. Taylor. 1996. Binding of Volatiles to Starch. In: Flavor-food Interactions. Robert, J. Me Gorinand Jane V. Leland (eds). American Chemical Society. Washington.
- Jamhari. 1995. Pengaruh Aras Tepung Sagu dan Aras Air Abu terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Baso 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, 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.
- Lawrie, R. A. 1997. Ilmu Daging. Penerjemah : Aminudin Parakkasi. UI Press, Jakarta.
- Marpaung, A. A. 1977. Pengolahan Daging. Direktorat Jendral Peternakan, Jakarta.
- Marshal, W. E. and Joseph Chrastil. 1997. Interaction of Food Proteins with Starch, in: Biochemistry of Food Proteins. B. J. F. Hudson (ed). Elsevier Science Publishers Ltd., England.
- Matz, S. A. 1976. Snack Food Technology. The Avi Publishing Company Inc., Westport. Connecticut.
- Mountney, G. J. 1977. Poultry Product Technology. 2nd ed. The avi Publishing Co., Inc, Westport, Connecticut.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Prinyawiatkul, W., K. H. Me Winters, L. R. Bheuchat and R. D. Philips. 1997. Optimizing acceptability of chicken nuggets containing fermented cowpea and peanut flours. J. Food Sci. 62: 889-897.
- Pearson, A. M. and R. B. Young. 1989. Muscle and Meat Biochemistry. Academic Press Inc., San Diego, California.

- Purnomo, H., S. Imam dan 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.
- Rice, E. E. 1971. The Nutritional content and value of meat 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.
- Romans J. F. and P. T. Ziegler. 1974. The Meat We Eat. 10th ed. The Interstate Printers and Publishers Inc., Danville, Illinois.
- Soeparno, Setiyono dan S. Keman. 1988. Studi Tentang Kemungkinan Penggantian Nitrit dengan Asam Askorbat pada Prosesing daging. Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas bersama Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Cet ke 3. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Suparmo. 1989. Pengaruh Proses Thermal terhadap Nilai Nitritive Bahan Pangan. Pada Kumpulan Hand Out Kursus Thermal Singkat. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Swatland, H. J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice-Hall Inc. Englewood Cliffs. New Jersey.
- Tranggono. 1991. Cita Rasa Bahan Makanan. Pada : Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tranggono dan Sutardi. 1989. Biokimia dan Produk Pasca Panen. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.