

## DAFTAR PUSTAKA

- Alois, E. B. I. 1987. Statistische Methoden In den Tierproduktin Österreichischer Agrarverlag, Wien.
- Arrington, L.R. and K.C, Kelley. 1976. Domestic Rabbit Biology abd Production. University of Florida Book, The University Press of Florida, Gainesville.
- Bourne, G. H. 1989. Nutritional Value of Cereal Product, Beans-<sup>amT</sup> Starches. St. Georges University School of Medicine, Grenada, West Indies.
- Bouton, P. E., F. D. Carrol, L. Fisher, P. V. Harris, and W. R. Shothose. 1971. Effect of pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton. J. Food Sci. 36 : 435-439
- Fellows, P. 1988. Food Processing Technology. Principles and Practise. Ellis Horwood, Chichester, England.
- Fennema, O. R. 1976. Principle of Food Science, Part I : Food Chemistry. Marcel Dekker Inc., New York.
- 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.
- Gnanasambandam, R. and J. F. Zayas. 1992. Functionaly of Wheat Germ Protein in Comminuted Meat Product as Compared With Corn Germ and Soy Protein. J. Food Sci. 55 : 829-833.
- Grace, M. R. 1997. Cassava Processing. FAO Plant Production and Protection. Series 3. Food and Agricultural Organization of the United Nation, Rome.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1989. Bahan Ajaran Biokimia dan Nilai Gizi Bahan Makanan. Pusat Antar Universitas

Pangan dan Gizi. Proyek Peningkatan Perguruan Tinggi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Harjanti, S. 2001. The Effect of Traditional Corn Chip Thickness on the Physical Properties and Its Degree of Acceptability. Himpunan Makalah Seminar Nasional Teknologi Pangan. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, Semarang. P.443.
- Held, J. L, and Joslyn, M. A. 1067. Fundamental of Food Processing, Operations, Ingredients, Methode and Packaging. The Avi Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.
- Juliano, B. U., L. O. Onate and A. M. Delmundo. 1965. Relation of Starch Composition, Protein Content and Gelatinization Temperature to Cooking and Eating Qualities of Milled Rice. J. Food Tech. 19 : 116-125.
- Kanoni, S. dan Naruki, S. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kartika, B. P. Hastuti dan W. Suparto. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas, Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Kartika, B. 1991. Uji Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kramlich, W. E. 1971. Sausage Products. 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 Francisco.
- Kurniasih, Sumuarto, B. Tato, S. 1989. Laporan Penelitian Pemeriksaan Mutu Daging Ikan dan Udang. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Manullang, M, Theresia, M. K, Irianto, H. E. 1995. Pengaruh Konsentrasi Tepung Tapioka dan Sodium Tripoliphosphat terhadap Mutu dan Daya Awet Kamaboka Ikan Pari dan Kelapa. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol. VI.

- Muchtadi, T. R. 1989. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Ditjen Dikti. Depdukbud, Pusat Antar Universitas, IPB, Bogor.
- Muljohardjo, M. 1998. Analisis Pati dan Produk Pati. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Nuraida, L., Hariyadi, Dewanti, R dan Budijanto, S. 2000. Seminar Nasional Industri Pangan. Volume II. Himpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, Surabaya.
- Pangloli, P. dan Bambang, H. 1992. Potensi dan Pemanfaatan Sagu. Kanisius, Yogyakarta.
- Potter, N. N. 1978. Food Science 3<sup>rd</sup> ed. The Avi Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.
- Rapille, A. and Hemelrijck. 1999. Modified Starch<sup>u</sup>. In: Thickening and Gelling Agent for Food. Alan Imeson (ed). Aspen Publishers, Inc., Gaithersburg, Maryland.
- Sarwono, B. 1996. Beternak Kelinci Unggul. Cetakan Ke-2. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sarwono, B. 2002. Kelinci Potong dan Hias. Cetakan Ke-2. AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-3. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Tranggono. 1991. Rasa Bahan Makanan Pada : Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Triyantini, R., Sunarlim, J. Darma dan T. P. IndarmOfto. 1986. Pengaruh Macam Daging dan Lama Pelayuan terhadap Mutu Bakso Daging Sapi. Proc. Seminar LIPI.
- Wijaya, B. 1997. Peranan Teknologi Tepung Terigu dalam Menunjang Pembuatan Produk Pangan Berkualitas. Proseding Seminar Teknologi Pangan 1997. Denpasar, Bali.

- Winarno, F.G. 1986. Enzim Pangan. Cetakan Ke-2. PT Gramedia, Jakarta.
- Whistler, R. C., E. F. Paschall, I. N. bemiller, and H. I. Robert. 1984. Search, Chemistry and Technology. Vol. 11. Academic Press, New York.
- Wulanike, J. Y. 1996. Laporan Kerja Praktek di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Floor Mills. Jur. TPHP, Fak. Teknologi Pertanian, UGM, Yogyakarta.
- Zapsalis, C. and R. A. Beck. 1985. Food Chemistry and Nutritional Biochemistry. John Wiley and Sons Inc., Canada.
- Ziraa'ah. 2001. Majalah Ilmiah Pertanian. Vol 2 No 2, Oktober 2001. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Kalimantan (UNISKA) Muhammad Arsyad Al-Banjary, Banjarmasin.