

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 2003. Jurnal Penelitian Mutu Karkas Ayam Hasil Pematangan Tradisional Dan Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point. Balai Penelitian Ternak. Bogor
- Alois, E. B. I. 1987. Statistische Methoden in den Tierproducten Osterreichischer. Argaverlag, Wien
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh Substitusi Tahu dan Jenis Binder Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Sosis Sapi. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta
- Astuti, M. J. 1980. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistika. Laboratorium Pemuliaan Ternak Fakultas Peternakan. 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. Vol: 36. 435-441
- Bratzler, L. J. 1971. The Science of Meat and Meat Products. 2<sup>nd</sup> ed. W. H. Freeman and Co., San Fransisco. Hal: 328-348
- 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
- Gaman P. M and K. B. Sherrington. 1992. Ilmu Pangan. Edisi II. Penerjemah Ir. Murdujati G. Dan Ir. Sri Naruki, M. S. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Guritno, A.D. 1992. Petunjuk Laboratorium: Uji Sensorik dan Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Hadiwiyoto, S. 1992. Teknologi Pengolahan Daging Unggas. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Hardiman, 1991. Tekstur Pangan pada: Kursus Singkat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Kramlich, W. E. 1971. 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. 1995. Ilmu Daging. Penerjemah A. Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta
- Murtidjo, B. A. 2003. Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam. Kanisius. Yogyakarta
- Naruki, S dan S. Kanoni, 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Ternak I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Palka, K. And H. Daun. 1999. Change in texture, cooking losses and myofibrillar structure of bovine *M. Semitendinosus* during heating. J. Meat Sci. 51: 237-234
- Purnomo, H dan D. Rahardyan. 2008. Indonesian Traditional Meatball. International Food Research Journal. Department of Animal Food Science and Technology. Malang, Indonesia
- Rasyaf. M. 2006. Beternak Ayam Pedaging. Cetakan ke-26. Penebar Suradaya. Jakarta
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan V. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Suradi, K. 2009. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Postmortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. Jurnal Penelitian. Fakultas Peternakan. Universitas Padjadjaran. Bandung
- Swatland, H. J. 1984. Structure and Development of Meat Animal. Prentice-Hall Inc. Englewood Cliffs. New Jersey
- Van-der-Sman, R. G. M. 2007. Moisture transport during cooking of meat: and analysis basen on Flory-Rehner theory. J. Meat Sci. 76: 730-738
- Wibowo, S. 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Yogyakarta
- Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta