

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2008. "mocal". Available at : <http://gakoptri.wordpress.com/apa-itu-â€mocalâ€/>. Diakses hari Jumat 26 November 2009 pada pukul 15.30 WIB.
- Antara, N.S. 2004. Isolation and Identification of Indigenous Lactic acid bacteria, Their Role and Application in Production of Urutan, A Balinese Fermented sausage. Disertasi Laboratory of Applied Microbiology. Department of Bioscience, Graduate School of Agriculture. Hokkaido University. Sapporo. Japan.
- Antara, N.S, I.N. Dibia, dan W.R. Aryanta. 2009. Karakteristik Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Susu Kuda Bima. Makalah Penelitian. Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian. Agritech Vol.29 No.1 Februari 2009.
- Astuti, E. 1983. Pengolahan Daging Curing, Sosis dan Bakso di PT. Tirta Ratna Unit Badranaya Bandung. Laporan Kerja Praktek. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Astuti, M. 2004. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Bagian ke-II. Fakultas Peternakan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Bacus, J. 1984. Utilization of Microorganisms in Meat Processing. Research Studies Press Ltd., England.
- Barbut, S. 1992. Poultry Processing and Product Technology In: Encyclopedia of Food Science and Technology. H. Hui (ed). Vol 3. John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Bouton, P.E., P.V. Haris and W.R Shorthose. 1971. Effect of pH Upon the Water-Holding Capacity and Tenderness of Mutton. J. Food Science 37.
- Chan, H. T., JR. 1983. Handbook Of Tropical Foods. Marcel Dekker Inc., New York and Basel.
- Chan, W., J.Brown,S.M.Lee, and D.H. Buss. 1995. Meat, Poultry, and Game. Supplement to Mc Cance and Windowson. The Composition of Foods. The Royal Society of Chemistry Cambridge and Ministry of Agriculture. Fisheries and Food. London.
- Claus, J. R., J. Colby and G. J. Flik. 1994. Prozesse meats / poultry/ seafood. In : Muscle Food, Meat Poultry and Seafood Technology. D.M Kinsman, A.W. Kotula, B.C. Breidenstein (eds). Chapman and Hall. New York.

- Cui, S. W. 2005. Food Carbohydrates Chemistry, Physical Properties, and Applications. CRC Press, Boca Raton, London, New York, Singapore.
- Darwis, V., C. Muclim, dan A. Asikin. 2009. Analisa Usaha Tani dan Pemasaran Ubi Kayu serta Teknologi Pengolahan Tapioka di Kabupaten Pati Jawa Tengah pada Seminar Nasional Peningkatan Daya Saing Agribisnis Berorientasi kesejahteraan Petani. Bogor.
- Echols, J.M. dan H. Shadily. 1997. Kamus Inggris Indonesia. J.U. Wolf dan J.T. Chollins (Eds). Edisi keempat. PT. Gramedia. 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 Fransisco.
- Hadiwiyoto, S. 1990. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. Liberty. Yogyakarta.
- Ibrahim, Mulyono. 2009. Mocaf Primadona Tepung Alternatif Pengganti Terigu. Available at : <http://bisnisukm.com/%E2%80%9C-mocaf-%E2%80%9D-primadona-tepung-alternatif-penggani-terigu.html>. Diakses pada hari Sabtu 5 Desember 2009 pada pukul 15.45.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick and R. A. Merckell. 1989. Principles of Meat Science. Second Edition. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa.
- Kartika B., P. Hastuti dan W. Supartomo. 1998. Pedoman Uji Inderawi 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 Product. 2nd ed. J. F. Price and B.S. Schweigert, Eds.. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Lawrie, R.A. 1995. Ilmu daging. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. UI. Press. Jakarta.
- Marshall, W.E and J. Chrastil. 1992. Interaction of Food Proteins. B.J.F. Hudson (ed). Elsevier Science Publisher Ltd. England.
- Maruddin, F. 2004. Kualitas Daging Sapi Asap Pada Lama Pengasapan dan Penyimpanan. J. Sains & Teknologi, Agustus 2004, Vol.4 No.2: 83-90.

- Mountney, G.J., and C.R. Parkhurst. 1995. Poultry Products Technology. 3rd. Food Product Press, an imprint of the hawort press, Inc. New York.
- Muljohardjo, M. 1981. Perbaikan Cara pengolahan Gaplek dengan "Solar Dryer". Kerjasama Lembaga Fisika Nasional. LIPI dengan FTP Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Murtidjo, A.B. 2003. Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam. Kanisius. Yogyakarta.
- Nahdlah, Z. 2010. Karakterisasi Tepung Singkong (*Manihot esculenta Crantz*) dan Tepung Singkong yang Dimodifikasi (*Modified Cassava Flour/Mocaf*) serta Aplikasinya pada Produk Pangan. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Naruki, S. dan S Kanoni.1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani I. PAU. Pangan dan gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Palupi, M. P. E. 1986. Tinjauan Literatur Pengolahan Daging. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- 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.
- Prinyawiwatkul, W. K. H. Mc. Watters, L. R. Beuchat and R.D. Philips.1997. Optimizing Aceptability of Chicken Nuggets Containing Fermented Cowpea and Peanut Flours. J. Food. Sci.
- Rahman, M.A. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan "mocal" (*Modified Cassava Flour*) sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut. Skripsi Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rosida, dan S.N. Anita. 2008. Kajian Konsentrasi Bakteri Asam Laktat dan Lama Fermentasi Pada Pembuatan Tepung Pati Singkong Asam. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas pembangunan Nasional Veteran. Jawa Timur.
- Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. Edisi 2. BPFE. Yogyakarta.
- Soeparno. 1991. Ilmu Otot dan Daging. Dosen Fakultas Peternakan. Fakultas Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan IV. Gadjah Mada University press. Yogyakarta.
- Stone, H. 1992. Quantitative Descriptive Analysis (QDA). In: R.C. Hootman (Ed.), *Manual on descriptive analysis testing for sensory evaluation*. Philadelphia: American Society for Testing and Materials.
- Subagio, A. 2009. Produk Bakery dengan Tepung Singkong dalam Food Review. Edisi Januari 2009.
- Suhardi. 1989. Kimia dan Teknologi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tranggono. 1991. Cita Rasa Bahan Pangan Pada Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. PAU. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Utami, I.S. 2001. Makanan Berbasis Tepung. Prosiding Seminar Ketahanan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wariyah dan B. Kanetro. 2007. Penurunan Aktivitas *Lipogsigenase* Kacang-kacangan dengan Perkecambahan untuk Menghilangkan Flavor Langu Mie Kering Berprotein Tinggi. Seminar Nasional PATPI. Malang.
- Wijayaningsih, D.P.H. 2003. Kualitas Fisik dan Organoleptik *chicken nuggets* dengan Ayam Broiler dengan Daging Ayam Petelur Afkir dengan Lama Simpan yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Winarno, F.G., S. Ferdiaz dan D. Ferdiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan Ke-6. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakartakusumah, A., R. Syarief dan D. Syah. 1989. Pemanfaatan Teknologi Pangan dalam Pengolahan Singkong. Buletin Pusbangtepa IPB 7 (18). Bogor.
- Yudiastuti. 1990. Sifat Fisis 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.