

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, E. 1983. Pengolahan Daging Curing Sosis dan Bakso di PT. Tirta Ratna Unit Badranaya. Laporan Praktek Kerja Lapang Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Alois, EBI. 1987. Statische Methodhen inder Tierproduction. Sterreichischer Agrarverlag, Wien
- Baker, R. C. and C. A. Bruce. 1989. Further processing of poultry. In : Processing of Poultry. G. C. Mead (ed). Elsevier Science Publishers Ltd., Essex. England.
- Barbut, S. 1992. Poultry processing and product technology. In : Encyclopedia of Food Science and Technology. Y. H. Hui (ed) . Vol 3. John Wiley and Sons Inc., New York.
- BPS Indonesia. 1997. Jakarta.
- Bernholdt, H. F. 1975. Meat and other proteinaceous foods. In : Enzyms in Food Processing. 2nd ed. Milwaukee, Wilconsin, Academy Press, New York.
- Bouton, P. E., A. L. Fisher, P. V. Harris and R. I. Baxter. 1973, A comparison of effect of some postslaughter treatments on the tenderness of beef. J. Food Science- 8 : 39-49.
- Bratzler, L. J. 1971. Palatability factor 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. Edward, G. H. Fleet and M. Wooton. 1978. Food Science. Watson Ferguson and Co., Brisbane.
- Desrosier, N. W. 1988. The Technology of Food Preservation. Edisi ke-3 Penerjemah : M. Muljohardja. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Fellows, S. P. 1988. Processing Technology, Principles and Practise. Ellis Horwood Ltd., England.
- 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. Soeparmo dan S. Budiharta. 1990. Kimia dan Teknologi Daging. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Husmaini. 2002. Pengaruh Peningkatan Level Protein dan Energi Ransum Saat Refeeding terhadap Performans Ayam Buras. Jurnal Peternakan dan Lingkungan, Vol. 6 hal. 32-37.
- 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., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kramlich, W. E. 1971. Sausage product. 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.
- Lawrie, R. A. 1995. Meat Science. 5th ed. Pergamon Press, Oxford.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Pearson, A. M. and T. R. Dutson. 1987. Restructured meat and poultry product. In : Advances in Meat Research. A. M. Pearson and T. R. Dutson (eds) . Vol 3. Van Norstrand Reinhold Co., New York.
- Prinyawiatkul, W., K. H. McWatters, L. R. Beuchat, and R. D. Phillips. 1997. Optimizing acceptability of chicken nuggets containing fermented cowpea and peanut flours. J. Food sci. 62 : 889-897.
- Priyanto, 1988. Teknik Pengawetan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Rasyaf, M. 1987. Beternak Ayam Pedaging. Cetakan ke-2. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. BPFE. Yogyakarta.
- Schwartz, W. C. and R. W. Mandigo. 1976. Effect of salt and sodium tripolyphosphate and storage on restructured pork. J. Food Sci. 41 : 1266.
- Siregar, A. P., M. Sabrani, dan Suro Prawiro. 1980. Teknik Beternak Ayam Pedaging di Indonesia. Margie Group, Jakarta.

- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging, Cetakan ke-2. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Tarwojo, C.S. 1988. Dasar - Dasar Gizi Kuliner. PT NNT. Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta
- Tranggono. 1991. Rasa Bahan Makanan. Pada : Kursus Singkat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Urbain, W. M. 1971. Meat Preservation. 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.
- Usmiati,S. 2010. *Pengawetan Daging Segar dan Olahan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Kampus Penelitian Pertanian Jl. Tentara Pelajar 12 Cimanggu Bogor,
- Winarno. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- 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.
- Yanto, Y. 2002. Manfaat Parasetamol untuk Pengeraman Ayam Kampung. Poultry Indonesia No. 263 hal. 66 - 67.