

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus, 2005. Kumpulan Standar Nasional Indonesia (SNI) Produk Pangan Pengolahan Hasil Ternak. Available at : <http://www.bsn.go.id> Badan Standar Nasional (Sub Sektor Peternakan) Ditjen Peternakan, Jakarta.
- Beecher, G.R., L.L. Kastenschmidt, R.G. Cassens, W.G. Hoekstra, E.J. Briskey. 1968. J. Food Sci. 33, 84.
- 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. 36: 435-441.
- Bratzler, L. J. 1971. The Science of Meat and Meat Products. 2nd ed. W. H. Freeman and Co., San Francisco. Hal 328-348.
- Clarke, A.D., W.J. Means, and G.R. Schmidt. 1987. Effects of Storage Time, Sodium Chloride and Sodium Tripolyphosphate on Yield and Microstructure of Comminuted Beef. J. Food. Sci. 52 : 854-856, 860.
- 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.
- 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.
- Judge, M.D., E.B., J.C. Aberle., H.B. Forrest., Hedrick., and R.A. Merkel. 1989. Principles Of Meat Science. 2nd ed. Kendall/Hunt Publishing Company, Dubuque, Iowa.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Lawrie, R. A. 1995. Ilmu Daging. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.

- Lestari, S.V., 1991. *Bisnis Bakso Yang Menguntungkan*. Media Pertanian DKI Jakarta. 1: 18.
- Mountney, G. J. 1976. *Poultry Product Technology*. The Avi Publishing Co., Westport, Connecticut.
- 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.
- Purnomo, H dan D. Rahardyan. 2008. *Indonesian Traditional Meatball*. *International Food Research Journal*. Department of Animal Food Science and Technology. Malang, Indonesia.
- Setiyono. 1992. *Karakteristik Fisik dan Komposisi Kimia Bakso Daging Sapi, Ayam dan Kombinasinya Dengan Variasi Aras Sodium Tripoliphospat, Skim Milk, dan Askorbat*. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Soeparno. 1989. *Kimia dan Nutrisi Daging*. Program Pasca Sarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2007. *Pengolahan Hasil Ternak*. Universitas Terbuka. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- 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.
- Triatmojo, S. 1992. *Pengaruh Penggantian Daging Sapi Dengan Daging Kerbau, Ayam dan Kelinci Pada Komposisi dan Kualitas Fisik Bakso*. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Triyantini, R., Sunarlim, J. Darma, dan T.P. Indarmono. 1986. *Pengaruh Macam Daging dan Lama Pelayuan Terhadap Mutu Bakso Sapi*. *Proc.Seminar LIPI*, 7:359-364.

- Urbain, M.W. 1971. The Science of Meat and Meat Products. 2nd ed. Ed. J.F. Price dan B.S. Schweigert. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Wibowo, S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Ayam. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- . 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.