

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard, E. W. Mills, H. B. Hedrick, M. D. Judge and R. A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science. 5<sup>th</sup> ed. Kendall/Hunt Publishing Co. Dubuque, Iowa.
- AOAC. 1975. Official Methods of Analysis. The association of Official Analytical Chemists. 12<sup>th</sup> Ed. William Horwith (Ed) Benjamin Franklin Station, Washington, DC.
- Arrington, L. R. and K. C. Kelley. 1976. Domestic Rabbit Biology and Production. The University Press of Florida. Gainesville.
- Badwell, C. E. and P. E. McClain. 1971. Protein. In The Science of Meat and Meat Products. 2<sup>nd</sup> ed. J.F. Price and B.S. Scweigert (Eds). W.H. Freeman and Co., San Fransisco. pp : 78-132.
- Barbut, S. 1992. Poultry Processing and Product Technology. In: Encyclopedia of Food Science and Technology. Y. H Huis (ed). Vol 3. John Willey and Sons Inc, New York.
- Bard, J and W. E. Townsend. 1971. The Science of Meat and Meat Products. 2<sup>nd</sup> ed. Ed. J. F. Price dan B. S. Schweigert. W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Bintoro, P. 1987. Kandungan nitrit dan perubahan protein miofibrilar dalam dendeng selama pengolahan. Prosiding Seminar Kajian Kimia Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi 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. 36: 435-439.
- Bouton, P. E. and P. V. Harris. 1972. The effect of cooking temperature and time on some mechanical properties of meat. J. Food Sci. 97: 140-144.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wooton. 1985. Pangan. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adianto. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Desroiser, N. W. 1998. Teknologi Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Fachruddin, L. 1997. Membuat Aneka Dendeng. Kanisius. Yogyakarta.
- 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, USA.
- Guererro, L. P. Gou, dan J. Amau. 1999. The influence of meat pH on mechanical and sensory textural properties of dry-cured ham meat science. 52: 267-273.

- Guritno, A.D. 1992. Uji Sensorik dan Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hadiman. 1991. Tekstur Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S., Soeparno dan S. Budiarti. 1990. dan Teknologi Daging. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Studi pengolahan dendeng dengan oven pengering rumah tangga. Buletin Peternakan, Vol. 18: 119-126.
- Herliana, N dan M. H. S. Ginting. 2002. Lemak dan Minyak. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia. Universitas Sumatera Utara Digitized by USU Digital Library.
- Jauhari, E. Suryanto, dan Soeparno. 2005. Karakteristik organoleptik dendeng dari daging kambing Bligon yang diberi pakan daun pepaya (*Carica papaya*) berbagai level. Buletin Peternakan. 29 (3):115-121.
- Joanna, K. A. 2004. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Dendeng Ayam Layer Afkir pada Perbedaan Metode Pembuatan dan Pengeringan. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Judge, M. D, E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B hedrick dan R. A Merkel. 1988. Principles of Meat Science 2<sup>nd</sup> ed. Kendall/Hunt Publishing Co. Dubuque, Iowa.
- Kartadisastra, H. R. 1997. Ternak Kelinci: Teknologi Pascapanen. Kanisius. Yogyakarta.
- Kartika, B. P, 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. 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 Fransisco.
- Lawrie, R.A. 1995. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Terjemahan Aminudin. Parakasi. UI Press, Jakarta.
- Lebas, F. P. Coudert, R. Rouvier, H. De Rochambeau. 1986. The Rabbit Husbandry, Health and Production. FAO of the United Nations, Rome, Italy.
- Legowo, A. M., Saepardie, R. Miranda, I. S. Nuranisa dan Y. Rohidayah. 2001. Pengaruh Perendaman Daging dalam Jus Daun Sirih Pra "curing" Terhadap Ketengikan dan Sifat Sensoris Dendeng Sapi Selama Penyimpanan. Himpunan Makalah Seminar Nasional Teknologi Pangan.

- Muljohardjo, M. 1988. Pengeringan Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mulyani, T. T. 1984. Evaluasi Kualitas Dendeng dengan Metode Analisis Kimia dan Sensorik. Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Murtidjo, B. A. 1983. Memelihara Kambing Sebagai Ternak Potong dan Perah. Kanisius. Yogyakarta.
- Pasaribu, K. 2005. Meningkatkan Konsumsi Protein dengan beternak Kelinci. Available at : [http://www.nonruminansia.ditjennak.go.id/today/artikelview.html?topic=news&size\\_num=223663783&page=meningkatkan\\_protein.html](http://www.nonruminansia.ditjennak.go.id/today/artikelview.html?topic=news&size_num=223663783&page=meningkatkan_protein.html). Diakses tanggal 10 April 2011.
- Poedjiadi, A. 1994. Biokimia Dasar. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Purnomo, H. 1997. Aplikasi Kromatografi Gas dalam Pengukuran Oksidasi Lemak Dendeng. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan, UNIBRAW. Malang.
- Priestley, R.J. 1979. Effect of Heating and Food Stuff. Applied Science Publisher. LTd. London.
- Radiyah, T. 1980. Pengamatan Pengaruh Sendawa Dalam Pengawetan Daging dengan Cara Pengeringan. Telaah. Vol 4 No. 1: 28-36.
- Romans, J.F., and P.T. Ziegler. 1974. The Meat we Eat 10<sup>th</sup> ed. The Interstate Printers and Publisher Inc. Danville. Illionis.
- Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. BPFE. Yogyakarta.
- Saloko, M. 2000. Penentuan Kandungan Gula pada Dendeng Sapi selama Penyimpanan dengan metode HPLC Sistem Fase Terbaik, Seminar Nasional Industri Pangan. Vol. 3: 434-443.
- Santoso, H. B. 1988. Bawang Putih. Kanisius. Yogyakarta.
- Sarwono, B. 2002. Kelinci Potong dan Hias. Cetakan Ke-2. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Soeparno, Setiyono dan S. Keman. 1988. Studi Penggantian Nitrit dengan Asam Sorbat pada Prosesing Daging. Laporan Penelitian PAU-Bank Dunia XVII-PPPTUGM.
- Soeparno, Setiyono dan S. Keman. 1988. Studi Penggantian Nitrit dengan Asam Sorbat pada Prosesing Daging. Laporan Penelitian PAU-Bank Dunia XVII-PPPT UGM.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

- Standar Nasional Indonesia. 1992. Dendeng Sapi. SNI: 01-2908-1992. Dewan Standardisasi Nasional.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistik. Suatu Pendekatan Biometrik. Diterjemahkan oleh M. Syah. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarmaji, Slamet, Bambang Haryono, Suhardi, 1989. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta bekerja sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Suradi, K. 2008. Potensi dan Peluang Teknologi Pengolahan Produk Kelinci. Series: Prosiding Lokakarya Nasional Potensi dan Peluang Pengembangan Usaha Kelinci (2005). Available at: <http://peternakan.litbang.deptan.go.id/?g=node/772>. Diakses tanggal 10 April 2011.
- Suratmo, B. 1993. Teori dan Praktek Pengeringan. Pau Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. P. 114.
- Suyitno. 1992. Oven dengan Pemanas Gas. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Toldra. F. Can M. Flores.1996. The role of muscle proteases and lipases in flavor development during the processing of dry cured ham. Food science and nutrition 36:331-352.
- Tranggono, 1991. Cita Rasa Bahan Makanan. Pada : Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Utomo, B. S. B., S. Wibowo, A. Poernomo dan S. Nasran. 1993. Dendeng Ikan, Studi Cara Pengeringan dan Daya Awetnya. Laporan Penelitian Teknologi Perikanan, 23: 9-16.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1990. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia. Jakarta.
- Wismer–Pedersen, J. 1971. Chemistry of animal tissue. 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 Fransisco.