

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Kahtani, H. A. 1991. Survey of quality of used frying oils from restaurant. *JAOCS* 68 (11) : 857-862
- Alois, E. B. I. 1987. *Statistische Methoden in der Tier Production*. Osterreichischer Agrarverlag, Wein.
- Anonim, 1995. *Standar Nasional Indonesia*, Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Anonim. 2000. Kentucky Fried Chicken. Indonesia. Rasa mengantuk Setelah Makan Siang? *Kompas*, 14 Mei 2000.
- Astuti, M. 1980. *Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik*. Fakultas Perternakan. Universitas Gadjah Mada, Universitas.
- Bernholdt, H.T. 1975. *Meat and Other Proteinaceous Food*. 2nd ed. Academy Press, New York.
- Bratzler, L.J. 1971. Palatability factors 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.
- Bukle, K. A., R. A. Edwards G. H. Fleet and M. Wooton, 1978. *Food Science*. Waston Ferguson and Co., Brisbane, Australia.
- Buldansyah. 1990. Sodium hipoklorit sebagai pengawet daging. *Poultry Indonesia*. No. 129.
- Fellows, P.J. 1988. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Ellis Horwood Series in Food Science and Technology, New York.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry*. 2nd ed, Marcel Dekker Inc., New York.
- Forrest, F.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.



- Gerrad, F. 1977. Meat Technology. North wood Publication Ltd., London.
- Gillespie, E.L. 1960. The Science of Meat Product. W.H. Freeman and Co., San Fransisco and London, hal. 56; 122-155.
- Hadiman. 1991. Tekstur Pangan Pada : Kursus Singakat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hagenmeir, R. 1980. Coconut Aqueous Processing. University of San Carlos. Cebu City. Philippines.
- Hamm, R. dan F. E. Deatherage. 1960. Food Res. 25, 587.
- Kartika, B. 1991. Uji Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Keteran, 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Kramlich, W.E. 1971 . Sausage Product. In: The science of Meat and Meat Products. 2nd ed. J.f. Prince and B.S.Schweigert, Eds W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Lawrie, R. A. 1979. Meat Science. 3rd ed. Pergamon Press.
- Lisdiana. 1997. Membuat Aneka Abon. Teknologi Tepat Guna. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Matz, S. A. 1984. Snack Food Technology. The Avi Publising Company Inc., Westport, Connecticut.
- Muhtadi, T. R. 1996. Aspek teknologi mengenai minyak goreng. Malajah Pangan. No. 28. Vol. VII.



- Naruki, S. 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan hasil Ternak I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Palupi, W.P.E. 1986. Tinjauan Literatur Pengolahan Daging. Pusat Dokumentasi Ilmiah Nasional. LIPI.
- Pearson, A.M. 1971. Muscle Function and Post-Mortem Change. In: The Science of Meat and Meat Products, J.f. Price and B.S.Schweigert, Eds W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Potter, N.N. 1978. Food Science. 3rd ed. The Avi Publising Company Inc., Westport, Connecticut.
- Priesstley, R.J. 1979. Effect of Heating on Foodstuff. Applied Science Publisher, Ltd, London.
- Rahayu, W.P. 1999. Aktivitas Antimikrobia Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fateta. Institut Pertanian Bogor.
- Smith, L.M., A.J.Cliferol, C.L.Hamblin and R.K. Creveling, 1986. Changes in physical and chemical properties of shortening. Use for Commercial Deep Fat Frying. JAOCS. 63. (8) : 1017-1023.
- Soeparno. 1992. Daging dada (otot *Pectoralis superficialis*) sebagai standar penilaian kualitas daging. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sri-Harimurti . 1992. Manajemen Karkas II. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.



- Sri-Lestari, S.V. 1991. Bisnis bakso yang menguntungkan. Media Pertanian. DKI Jakarta. 1:18.
- Sudibya, S. I.A. Duarini N.M.Yuru dan A.M.A.Widyantoro. 1991. Sifat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Suparmo, 1989. Pengaruh proses thermal terhadap nilai nutritive bahan pangan. Pada Kumpulan Hand out Kursus Singkat Proses Thermal. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Suyitno, 1992. Deef Fat Fryer. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Swatland, H.J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice-Hall Inc., Englewood Cliffs, New Jersey.
- Tranggono. 1991. Cita rasa Bahan Makanan. Pada Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Triyantini., R. Sunarlim., J. Daharma dan T.P. Indarmono. 1986. Pengaruh macam daging dan lama pelayuan terhadap mutu bakso daging sapi. Pros. Seminar LIPI 7: 359-364.
- Urbain, W.M. 1971. Meat preservation. Pada: The Science of Meat and Meat Products, J.F. Price and B.S.Schweigert, Eds W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Weiss, T. J. 1970. Food Oils and their Uses. The Avi Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.
- Winarno, F. G. 1988. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. dan S. L. J. Jenie. 1982. Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya. Ghalia. Indonesia.