



- Fellows, P. 1988. Food Processing Technology. Principles and Practice. Ellis Horwood, Chichester. 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. 1992. Teknologi Pengolahan Daging Unggas. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S; Soeparmo dan S. Budiharta. 1990. Kimia dan Teknologi Daging. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hudson, B. J. F. 1992. Biochemistry of Food Protein. Elsevier Applied Science. London.
- Jones, J. M. and T. C. Grey. 1989. Influence of processing on product quality and yield. In: Processing of Poultry. G. C. Mead (ed). Elsevier Science Publishers Ltd. England.
- Kanoni, S. 1990. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Daging. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Kartika, B. 1991. Uji Mutu Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Lawrie, R. A. 1995. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah: A. Parakkasi dan Y. Amwila. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Liwidjaya, E. dan W. F. Pasuhuk. 1974. Keperluan Gizi Setiap Hari. Indonesia Publishing House. Bandung.
- Marpaung, A. A. 1997. Teknologi Pengolahan Daging. Ditjen Peternakan DKI. Jakarta.
- McDonalds, tanpa tahun. Nutrition Facts. Diakses dari situs
[Http://www.mcdonalds.com./countries/usa/food/nutrition_facts/index.html](http://www.mcdonalds.com./countries/usa/food/nutrition_facts/index.html)



- Murtidjo, B. A. 2001. Mengelola Itik. Cetakan ke-11. Kanisius. Yogyakarta.
- Naruki, S. 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Palupi, M. P. E. 1986. Tinjauan Literatur Pengolahan Daging. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Potter, N. N. 1978. Food Science. 3rd ed. The Avi Publishing Company. Inc., Westport, Connecticut.
- Prinyawiwatkul, W., K. H. McWatters, L. R. Beuchat and R. D. Philips. 1997. Optimizing acceptability of chicken nuggets containing fermented cowpea and peanut flours. J. Food Sci. 62 (4):889-897.
- Purnomo, H; D. Amertaningtyas dan Siswanto. 2000. Pembuatan Chicken Nuggets Tepung Tapioka dan Lama Pemasakan yang Berbeda. Pada Seminar Nasional Industri Pangan. Fakultas Peternakan, Unibraw. Malang.
- Rasyaf, M. 1988. Beternak Ayam Pedaging. Cetakan ke-2. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rasyaf, M. 1996. Beternak Itik. Cetakan ke-1. Kanisius. Yogyakarta.
- Rohaeni, E. S; A. Hamdan; A. Subhan dan S. Asanah. 1998. Pemanfaatan Daging Itik Alabio Afkir Untuk Abon dan Kerupuk. Pada Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner Uniska. Banjarbaru.
- Rukmini, A. 1998. Kajian Perlakuan Minyak Goreng Bekas dengan Beberapa Bahan Tanaman Bersilikat. Tesis sarjana S-2. Pasca Sarjana. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pertanian. Jurusan Ilmu-ilmu Pertanian. UGM Yogyakarta.
- Samosir, D.J. 1993. Ilmu Ternak Itik. Cetakan ke-2. PT Gramedia. Jakarta.

- I
- Soeparno. 1992a. Pilihan Produksi Paging Sapi dan Teknologi Prosesing Paging Unggas. Fakultas Peternakan. Program Pasca Sarjana. UGM. Yogyakarta.
- Soeparno. 1992b. Paging Pada (otot Pectoralis superfisialis) sebagai Standar Penilaian Kualitas Paging. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. UGM. Yogyakarta.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Paging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srigandono, B. 1997. Produksi Unggas Air. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srigandono, B. 2000. Beternak Itik Pedaging. Cetakan III. PT Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1984. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudibya, S., I. A. Puarini, N. M. Yura dan A. M. A. Widyanoro. 1991. Sifat Sensoris Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Sugiyono. 1999. Statistika untuk Penelitian. Cetakan ke-2. CV Alfa Beta. Bandung.
- Suharno, B. dan K. Amri. 1999. Beternak Itik Secara Intensif. Cetakan ke-7. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syair, N. 1997. Ternak Itik sebagai Salah Satu Alternatif dalam Upaya Meningkatkan Gizi Masyarakat Pedesaan. Buletin Peternakan ISSN; 0852-4092 Vol. 3 No. 02 Juni 1997.
- Terrel, R. N., C. H. Crenwelge, T. R. Putson and G. C. smith. 1982. A techniqe to measure binding properties of non-meat proteins in muscle-juncture formation, J. Food Sci. 44:711
- Tranggono. 1991. Cita Rasa Bahan Makanan. Pada: Kursusu singkat sifat sensoris pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.



- Tranggono dan Sutardi. 1989. Biokimia dan Teknologi Pasca Panen. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Tranggono, Sutardi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki dan M. Astuti. 1990. Bahan Tambahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging terhadap Kualitas Fisik Bakso Daging Sapi. Laporan Penelitian. OPF Fakultas Peternakan. UGM. Yogyakarta.
- Utami, I. S. 1992. Pengolahan Roti. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Winarno. 1994. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Yudiastuti, S. 1990. Sifat Fisik dan Sensoris Bakso Ayam Petelur Afkir yang Dibuat dengan Berbagai Waktu Simpan Setelah Penyembelihan. Tesis Sarjana. Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.