

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2000. Statistik Peternakan Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Pemerintah Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Arcos, G.G, Perez Chabela, M.L., Guerrero, I. Dan A. Totosa. 1999. Physicochemical, microbial, and Sensory Properties of Horse Meat. Biotechnology Dept. Univ. Autonoma Metropolitana Iztapalapa Mexico City. Mexico. Diakses dari situs <http://www.confex2.com/ift/99annual/37c-14>
- Astuti, E. 1983. Pengolahan Daging Curing, Sosis, dan Bakso di PT Tirta Ratna Unit Badranaya, Bandung, Laporan PKL, Fakultas Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Astuti, M. 1981. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Atkinson, T., V.R. Fowler, G.A. Garton dan A. Lough. 1972. A rapid method for the determination of lipid in animal tissue. Analyst. London. 97 : 562-568.
- Bratzler, L.J. 1971. Palatability factors and evaluation. 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 Francisco.
- Bodwell, C. and P.E. McClain. 1971. Chemistry of animal tissues. 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 Francisco.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1972. The effect of ultimate pH on ovine muscle : Mechanical properties. J. Food Sci 37 : 357.
- Djarwanto dan Subagyo. 1981. Statistik induktif. Bagian Penerbitan Fakultas Ekonomi UGM. Yogyakarta.
- Edi-Suryanto. 2000. *Pomacea insularis* (Gastropoda :Pilidae). Its Control under The Integrated Pest Management (IPM) Concept. Disertasi Doctor of Philosophy. University Putra Malaysia. Malaysia.



- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge, dan R.A. Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W. H. Freeman and Co., San Francisco.
- Hadiman. 1991. Tekstur pangan. Pada : Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hamm, R. 1964. The water-holding capacity of meat. In: Techniques for Measuring Some Quality Characteristics of Meat. D.E. Tribe Ed. CSIRO., Melbourne. Victoria.
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H.B. Hedrick dan R.A. Merkel. 1989. Principles of Meat Science. 2<sup>nd</sup> ed. Kendall/Hunt Publishijng Co., Dubuque. Iowa.
- Kanoni, S. dan Naruki. 1992. Kirnia dan Teknologi Pengolahan Hasil Ternak I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.
- Kramlich, W.E. 1971. Sausage Product. 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 Francisco.
- Lawrie, R.A. 1979. Meat Science. 3<sup>rd</sup> ed. Pergamon Press. Oxford.
- Muljohardjo, M. - 1988. Teknologi Pengolahan Pati. PAU, Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Naruki, S. 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno. 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 1989. Kimia dan Nutrisi Daging. Bahan Kuliah Fakultas Peternakan Universitas Gajdah Mada. Yogyakarta.

- Sri Lestari, S.V. 1991 Bisnis Bakso Yang Menguntungkan.  
Media Pertanian. DKI Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1984. Analisis  
Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudibya, Sumarsono, I.A. Okarini, N.M. Yura dan A.M.A.  
Widyantoro. 1991. Sifat Sensoris Pangan. Pusat  
Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas  
Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tamino. 1988. Studi Pembuatan Bakso Daging Sapi Instan.  
Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas  
Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.  
Yogyakarta.
- Tranggono. 1991. Rasa Bahan Makanan. Pada : Kursus  
Singkat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas  
Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.  
Yogyakarta.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan  
Daging Terhadap Kualitas Fisik Daging Sapi.  
Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan  
Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Triatmojo, S. Yogi Indaryani, dan Ambar Pertiwinigrum.  
1994. Pengaruh penggantian berbagai macam filler  
terhadap kualitas fisik bakso. Bulletin  
Peternakan, 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
- USDA. 1997. USDA Report. U.S. Department of Agriculture  
Food Safety and Inspection Service. Washington,  
DC. Diakses dari situs:  
<http://www.usda.gov/fsis/horsgoat.html>