

DAFTAR PUSTAKA

- Acker,D. 1963. Animal Science and Industry. Prentice-Hall, Inc.Englewood Cliff, New Jersey.
- Astuti,E. 1983. Pengolahan Daging Curing, Sosis dan Bakso PT.Tirta Ratna Unit Badranaya Bandung. Laporan Kerja Praktek. Jurusan PHP. Fakultas Teknologi Pertanian, UGM,Yogyakarta.
- Astuti,M. 1980. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Fakultas Peternakan. UGM, Yogyakarta.
- Barbut,S. 1992. Poultry processing and product technology. In: Encyclopedia of Food Science and Technology. Y.H.Hui(ed). Vol.3. John Wiley and Sons Inc., New York.
- Bernhold,H.T. 1975. Meat and Other Proteinaceous Food. 2nd ed. Academy Press, New York.
- Bouton,P.E.,and P.V.Harris. 1972. The effect of cooking temperature and time on mechanical properties of meat. J.Food.Sci.,97:140-144.
- Bouton,P.E., P.V.Harris and W.R.Shorthose. 1971. Effect of pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutton. J.Food. Sci.36:435-439.
- Bratzler,L.J. 1971. Palatability factor 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 Francisco.
- Briskey,E.J., and R.G.Kauffman. 1971. Quality characteristics of muscle as food. 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.
- Forrest,J.C., E.D.Aberle, H.B.Hedrick, M.D.Judge, R.A. Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W.H. Freeman and Co., San Francisco.
- Fletcher,D.L and D.P.Smith. 1992. Duckling and chicken Poultry Sci.71 processing yield and breast meat tenderness :197-202.



- m
m
m
- *
Fletcher,D.L and P.A.Papinho. 1996. The influence of temperature on breast muscle shortening and extensibility. Poultry Sci.75:797.
- Gerrad,F. 1977. Meat Technology. North Wood Publication Ltd., London.
- Hadiman. 1991. Tekstur Pangan Pada : Kursus Singkat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto,S. 1992. Kimia dan Teknologi Daging Unggas. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hadiwoyoto,S., S.Rahardjo, R.Yuliasari, 1999. Penggunaan garam polifosfat dan natrium klorida serta kombinasinya pada pengolahan bakso. Buletin Peternakan., 2:212-219
- Hamm,R. 1964. The water-holding capacity of meat. In: Carcass Composition and Appraisal of Meat Animals Selected Paper. D.E.Tribe, ed. CSIRO, Melbourne.
- Indratiningsih. 1991. Manajemen Karkas II. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Judge,M.D., E.D.Aberle, J.C.Forrest, H.B.Hedrick and R.A.Merkel. 1989. Principles of Meat Science. 2nd ed.Kendall/Hunt Publishing Co.,Dubuque, Iowa.
- Kartika,B., P.Hastuti dan W.Supartono. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kartika,B. 1991. Uji Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kramlich,W.E. 1971. Sausage Product. In: The Science of Meat and Meat Products.2nd ed. J.F. Price and B.S. Schweigert, Eds W.H.Freeman and Co., San Francisco.



- Lawrie,R.A. diterjemahkan oleh A. Parakkasi dan Y. Amwila. 1995. Ilmu Daging. Edisi Kelima, U.I. Press Jakarta.
- Lesson,S and J.D.Summer. 1979. Production carcass characteristic of broiler chicken. J.Poultry Sci., 59:786-798.
- Manullang,M., Theresia, M.Kirianto,H.E. 1995. Pengaruh konsentrasi tepung tapioka dan sodium tripoliphosphat terhadap mutu dan daya awet kamaboka ikan pari kelapa. Buletin Teknologi dan Industri Pangan., 2:21-26.
- Marpaung,A.A. 1977. Teknologi Pengolahan Daging. Ditjen Peternakan, DKI Jakarta.
- Miller,R.A. 1963. Meat Hygiene. 2nd ed.Lea and Febiger, Philadelphia.
- Muchtadi,D. 1989. Evaluasi Nilai Gizi. Dikjen Dikti. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Pusat Antar Universitas, IPB, Bogor.
- Muljohardjo,M. 1988. Analisis Pati dan Produk Pati, PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- 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 changes. In: The Science of Meat and Meat Products, J.F.Price and B.S.Schweigert, Eds W.H.Freeman and Co., San Francisco.
- Potter,N.N. 1978. Food Science. 3rd ed. The Avi Publishing Co Inc., Westport, Connecticut.



- Rasyaf, M. 1987. *Beternak Ayam Pedaging*. Cetakan ke-3. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setiyono. 1992. Kualitas fisik dan komposisi kimia bakso daging sapi, ayam dan kombinasinya dengan variasi aras sodium tripolifosfat, skim milk dan asam askorbat. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan, UGM, Yogyakarta.
- Siregar, A.P., M.Sabrani dan S.Pramu. 1980. *Teknik Beternak Ayam Pedaging di Indonesia*. PT.Margie Group.
- Soeparno. 1991. *Ilmu Otot dan Daging*. Pasca Sarjana, Fakultas Peternakan, UGM, Yogyakarta.
- Soeparno. 1992. Daging dada (otot *Pectoralis superficialis*) sebagai standar penilaian kualitas daging. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan, UGM, Yogyakarta.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah mada University Press, Yogyakarta.
- Sri-Lestari, S.V. 1991. *Bisnis bakso yang menguntungkan*. Media Pertanian. DKI Jakarta. 1:18.
- Suardi. 1993. *Pengolahan dan Analisa Karbohidrat*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Sudibya, S, I.A.Duarini, N.M.Yuru dan A.M.A.Widyantoro. 1991. *Sifat Sensoris Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Suroprawiro, P., A.P.Siregar dan M.Sabrani. 1981. *Teknik Beternak Ayam Pedaging di Indonesia*. Cetakan ke-2. Margie Group, Jakarta.
- Swatland, H.J. 1984. *Structure and Development of Meat Animals*. Prentice-Hall Inc., Englewood Cliffs, New Jersey.
- vTamino. 1988. *Studi Pembuatan Bakso Daging Sapi Instan*. Jurusan Pengolahan Hasil pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.



Tranggono. 1991. Cita Rasa Bahan Makanan. Pada Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Triatmojo,S. 1992a. Pengaruh Pengantian Daging Sapi Komposisi dan Kualitas Bakso. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas dengan Daging Kerbau, Ayam, dan Kelinci pada Gadjah Mada, Yogyakarta.

Triatmojo,S. 1992b. Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Terhadap Kualitas Fisik Bakso Daging Sapi. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Triyantini.,R. Sunarlim., J.Dharma dan T.P. Indarmono. 1986. Pengaruh macam daging dan lama pelayuan terhadap mutu bakso daging sapi. Pros. Seminar LIPI 7:359-364.

Yudiastuti,S. 1990. Sifat Fisis 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.