

#### DAFTAR PUSTAKA

Al-Kahtani, H. A., 1991. Survey of quality of used frying oils from restaurant. JAOCs 68 (11): 857-862.

Anonim, 1994. Food and Drug Administration. Miller Publishing Company. Minneapolis. Minnesota. 323.

Anonim, 1995. Standar Nasional Indonesia. Departemen Perindustrian, Jakarta.

AOAC. 1975. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist, 12<sup>th</sup>. Ed. Washington, DC.

Astuti, M. 1981. Rancangan Percobaan dan Analisa Statistik. Bagian ke-1. Bagian Pemuliaan Ternak. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Atkinson, T., V. R. Fowler, G. A. Garton and A. Lough. 1972. A rapid method for the determination of lipid in animal tissues. Analyst, London. 97 : 562-568.

Barbut, S. 1992. Poultry Processing and Product Technology Y. H. Hui (ed). Vol. 3. John Wiley and Sons, Inc., New York.

Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wooton, 1978. Food Science. Waston Ferguson and Co., Brisbane, Australia.

Darmawan, T. 2001. Kesiapan industri pangan hasil ternak Indonesia dalam era globalisasi. Pada: Seminar Nasional produk Pangan Hasil Ternak. 7 November 2001. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Dirjen Peternakan, 1998. Buku Statistik Peternakan. Departemen Pertanian. Jakarta.

- 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. 2<sup>nd</sup> ed, Marcel Dekker Inc., New York.
- 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 Francisco.
- Fox, B. A. and Cameron, A. E., 1977. Food Science. A Chemical Approach. Hodder and Stoughten, London.
- Frankel, E. N. 1983. Recent Advances in the Chemistry of Rancidity of fats. Northern Regional Research Centre Agricultural Research Service. Department of Agriculture Prioria, Illinois.
- Frazier, W. C. 1967. Food Microbiology 2<sup>nd</sup> ed. McGraw-Hill Book Co., New York.
- Gardjito, M. 1986. Aspek keamanan dan nilai makanan. Pada Lajuran Seminar Keamanan Pangan dalam Pengolahan dan Penyajian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Gillespie, E. L., 1960. The Science of Meat Product. W. H. Freeman and Co., San Fransisco, hal. 56; 122-155
- Hadiwiyoto, S. 1999. Peranan natrium klorida terhadap peruraian protein ikan pada proses fermentasi. Pada : Seminar Nasional Teknologi Pangan, Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI), Jakarta.
- Hagenmeir, R. 1980. Coconut Aqueous Processing. University of San Carlos. Cebu City. Philipina.
- Harimurti, S. 1992. Manajemen Karkas II. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah mada, Yogyakarta.

- Hudson, B. J. F. 1992. Biochemistry of Food Protein. Elsevier Applied Science. London.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick and R. A. Merkel. 1989. Principles of Meat Science. 2<sup>nd</sup> ed. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa
- Kanoni, S dan S. Naruki. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Ternak I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ketaren, 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- KFC. Indonesia 2000. Rasa Mengantuk Setelah Makan Siang? Kompas, 14 Mei 2000.
- King, A. J., and N. Bosch. 1990. Effect of NaCl and KCl on rancidity of dark turkey meat heated by microwave. J. Food Sci. Vol. 55 No. 6, 1549-1551.
- Kirton, A. H. 1963. Some relation between the potassium and sodium contents of animal and their composition. Pada: Carcass Composition and Appraisal of Meat Animals. Selected Paper. D. E. Tribe ed. The Commonwealth Scientific and Industrial Research Organization. Melbourne, Victoria.
- Kramlich, W. E., A. M. Pearson and E. W. Tauber. 1973. Processed Meat. 2<sup>nd</sup> ed. The Avi Publishing Co., Westport, Connecticut.
- Lawrie, R. A. 1979. Meat Science. 3<sup>rd</sup> ed. Pergamon Press, Oxford.
- Lisdiana, 1997. Membuat Aneka Abon. Teknologi Tepat Guna. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Liwidjaja, E. dan Pasuhuk, W. F., 1974. Keperluan Gizi Setiap hari. Indonesia Publishing House, Bandung.

- 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.
- Rice, E. E. 1971. The nutritional content and value of meat and meat product. Pada: The Science of Meat and Meat Products. J. F. Price and B. S. Schweigert, eds. W. H. Freeman and Co., San Francisco.
- Romans, J. F. and P. T. Ziegler. 1974. The Meat We Eat. 10<sup>th</sup>. Ed. The Interstate Printers and Publ., Inc., Danville. Illinois.
- Sembiring, D. 1990. Pengaruh Penambahan Kuning Telur Terhadap Stabilitas Emulsi Santan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Siregar, A. P., M. Sabrani dan S. Pramu. 1980. Teknik Beternak Ayam Pedaging di Indonesia. PT. Margie Group.
- 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, 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-2 . Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Suparmo, 1989. Pengaruh proses thermal terhadap nilai nutritif bahan pangan. Pada Kumpulan Hand out Kursus Singkat Proses thermal. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas gadjah Mada, Yogyakarta.

- Suyitno, 1992. Deep Fat Fryer. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tillman, A. D., H. Hartadi, S. Reksohadiprodjo, S. Prawirokusumo dan S. Lebdosukotjo, 1990. Ilmu Makanan Ternak dasar. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Tranggono., Zuheid Noor, D. Wibowo, M. Gardjito dan M. Astuti, 1988. Kimia dan Nutrisi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- 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 Francisco.
- Weiss, T. J., 1970. Food Oils and Their Uses. The Avi Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.
- Wesniati, N. 1982. Beberapa Aspek Penggunaan Bahan-Bahan Kimia pada Kyuring Daging. Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Winarno, F. G., B. S. L. Jenie. 1982. Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya. Ghalia. Indonesia.
- Winarno, F. G. 1988. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- Yulistia, A. 1998. Teknologi pengolahan daging. Pada: Diklat Teknik Pengolahan Daging Tingkat Manajer. 14-20 September 1998. Departemen Perindustrian dan Perdagangan-BBIHP, Bogor.



- Marlina, L. 1997. Pengaruh Tingkat Ketidakjenuhan Minyak dan Komposisi Bahan Pangan yang Digoreng terhadap Stabilitas Minyak dalam Penggorengan. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Matz, S. A., 1984. Snack Food Technology. The Avi Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.
- Meyer, L. H., 1973. Food Chemistry. Modern Asia edition, Reinhold Publishing Company, New York.
- Mountney, G. J., 1976. Poultry Product Technology. 2<sup>nd</sup> ed. The Avi Publishing Co., Inc. Westport, Connecticut.
- Mountney, G. J. and C. G. Parkhurst., 1995. Poultry Product Technology. 3<sup>rd</sup> ed. The Haworth Press, Inc., Bringhamton, New York.
- Muchtadi, T. R. 1996. Aspek teknologi mengenai minyak goreng. Majalah Pangan. No. 28. Vol. VII.
- Mutia, I., A. Istiany, S. Retnaningsih, I. R. Permanasari dan Y. C. Hayati, 1994. Optimalisasi Ikan Hiu, Jantung Pisang dan Ampas Kelapa sebagai Produk Abon Campuran dalam Upaya peningkatan Diversifikasi Pangan. Laporan Hasil Penelitian. Jurusan Gizi Masyarakat dan sumber Daya Keluarga. Faperta. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Palupi, M. P. E. 1989. Tinjauan Literatur Pengolahan Daging. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Palupi, S. N., 1986. Pengolahan Abon Ikan, Pengaruh Pemasakan Bahan Dasar terhadap Sifat Akhir. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Priestley, R. J., 1979. Effect of Heating on Foodstuff. Applied Science Publisher, Ltd, London.