

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, H.M.H. 1997. Prospek dan kendala pengembangan ternak unggas. *Jurnal Peternakan dan Lingkungan*.
- Abubakar dan C.H. Sirait. 1982. Penggunaan tapioka sebagai bahan pengikat pengganti tepung terigu dalam pembuatan sosis daging sapi. *Proc. Pertemuan Ilmiah Ruminansia Besar, BPPT, Bogor*.
- Alvarez, V.B., D.M Smith, R.G. Morgan and A.M. Booren. 1990. Restructuring of mechanically deboned chicken and non meat binders in a twin-screw extruder *J. Food Sci.*, 55:942-946.
- Anonim. 1999. Impor daging kepentingan... *Poultry Indonesia*. 226:34.
- Astuti, M. 1981. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Astuti. 1983. Pengolahan daging curing, sosis dan bakso di PT Tirta Ratna unit Badranaya Bandung. Laporan Kerja Praktek Pengolahan HasilPertanian.Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.
- Baker, R.C. and C.A. Bruce. 1989. Further processing of poultry. In:Processing of Poultry. G.C. Mead (ed) Elsevier Science Publisher Ltd. Essex, England.
- 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.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah : Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- 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.
- Gardjito, M. dan P. Hastuti. 1988. Teknologi Pengolahan Sereal. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Gnanasambandam, R and J.F. Zayas. 1992. Functionality of wheat germ protein in comminuted meat product as compared with corn germ and soy proteins. *J. Food Sci.* 55:829-833.
- Hadiman. 1991. *Tekstur pangan. Pada : Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan.* Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1992. *Kimia dan Teknologi Daging Unggas.* Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Harimurti. 1992. *Manajemen Karkas II.* Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Harris, R.S. da E. Karmes. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan* ITB, Bandung.
- Harsanto, R.C. 1986. *Budidaya dan Pengolahan Sagu.* Kanisius, Yogyakarta.
- Indaryani, Y. 1997. Pengaruh penggunaan pengisi (filler) tapioka, maizena, sagu, pati garut dan ganyong terhadap komposisi kimia, kualitas fisik dan karakteristik sensoris bakso daging sapi. *Skripsi Sarjana Peternakan UGM, Yogyakarta.*
- Isma'il, N.M. 1997. *Teknologi dan pemanfaatan daging dalam peningkatan gizi masyarakat.* *Jurnal Peternakan dan Lingkungan.* 3:56-60.
- 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.* Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Kartika, B. 1991. *Uji Mutu Pangan.* Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Kramlich, W.E. 1971. *Sausage product.* In : *The Science of Meat and Meat Product.* 2nd ed. J.F. Price and

B.S. Schweigert , Eds W.H. Freeman and Co San.
Francisco.

Kusuma, P. 2000. Kualitas fisik dan organoleptik
chicken nuggets dengan proporsi filler tepung
terigu yang berbeda. Makalah seminar Fakultas
Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Xawrie, R.A. 1995. Ilmu Daging. Penerjemah : Aminuddin
Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Lesson, S and J.D. Summer. 1979. Production carcass
characteristics of broiler chicken. J. Poultry
Sci., 59:786-798.

Mountney, G.J. 1976. Poultry Product and Technology.
2nd ed. The Avi Publishing Co. Inc., Westport
Connecticut.

Muchtadi, T.D. 1989. Teknologi Proses Pengolahan
Pangan. Ditjen Dikti Depdikbud. Pusat Antar
Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah
Mada, Yogyakarta.

Muljohardjo, M. 1988. Analisis Pati dan Produk Pati.
Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi
Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Nakamura, R., Sekoghuci, S. and Sato, Y. 1975. The
contribution of intramuscular collagen to the
tenderness of meat from chickens with different
ages. J. Poultry Sci., 54:1604-1612.

Naruki, S. 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging.
Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM,
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, M.P.E. 1986. Tinjauan literatur Pengolahan
Daging. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi
Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- 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. U
- Siegel, S. 1985. Statistik Non Parametrik untuk Ilmu-Ilmu Sosial. Gramedia, Jakarta.
- Soeparno. 1989. Produksi dan Kualitas Daging. Pasca Sarjana Fakultas Peternakan UGM, Yogyakarta.
- 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.
- Sudiby, S., I.A. Duarini, N.M. Yuru dan A.M.A. Widyantoro. 1991. Sifat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Surahmawati, T. 1996. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging ayam, itik dan entog . Skripsi sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Swatland, H.J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice-Hall. Inc., Englewood Cliffs, New Jersey.
- Tranggono dan Sutardi. 1989. Biokimia dan Teknologi Pasca Panen. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Tranggono. 1991. Rasa bahan pangan. Pada:Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas UGM, Yogyakarta.
-)

- Triyantini, R. Sunarlim, J. Darma dan T.P. Indarmono. 1986. Pengaruh macam daging dan lama pelayuan terhadap mutu bakso daging sapi. Proc. Seminar LIPI. 7:359-364.
- Triatmojo, S. 1992a. Pengaruh penggantian daging sapi dengan daging kerbau, ayam, dan kelinci pada komposisi dan kualitas bakso. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Triatmojo, S. 1992b. Pengaruh imbangan tepung tapioka dan daging terhadap kualitas fisik bakso daging Sapi. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan UGM, Yogyakarta.
- Triatmojo, S., A. Pertiwinigrum dan J. Indarjani. 1995. Physical and organoleptic quality of meat-ball beef by five kinds of filler. Bulletin of Science, Special Edition. 399-340
- Whistler, R.C., E.F. Pascall, J.F. Bemiller and H.I. Robert. 1984. Starch, Chemistry and Technology. Vol 2. Academic Press. New York.
- Whiting, R.C. 1988. Ingredient and processing factors that control muscle protein functionality. Food Tech. 42:104-114.
- Winarno, R.C. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1996. Daging dan susu sebagai sumber gizi prima. Jurnal Peternakan dan Lingkungan. 2:19-29.
- Wisner-Pedersen, J. 1971. Water. In: The Science of Meat Products. J.F. Price and B.S. Schweigert, Eds. W.H. Freeman and Co. San Francisco.
- Yudiastuti, S. 1990. Sifat fisis dan sensoris bakso ayam petelur afkir yang dibuat dengan berbagai waktu simpan setelah penyambelian. Tesis sarjana Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.