

#### DAFTAR PUSTAKA

- Alois, E. B. I., 1987. Statistische Methoden in der Tierproduktion. Osterreichischer Agrarverlag, Wien. Austria.
- Astawan, M. and Irfan, 1996. Mutu garam rakyat dari berbagai daerah di Indonesia. Seminar nasional Teknologi Pangan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PAPTI), Jakarta.
- Astuti, E. 1983. Pengolahan Daging Curing, Sosis dan Bakso PT. Tirta Ratna Unit Badranaya Bandung. Laporan Kerja Praktek, Jurusan PHP, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM.
- Astuti, M. 1980. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, 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.
- Be Miller, J. N. 1992. Starch. In: Encyclopedia of Food Science and Technology. Y. H. Hui (eds). Vol. 4. John Willey and Sons, Inc., New York.
- Briskey, E.J., and R.G. Kauffman. 1971. Quality characteristics of muscle as a food. 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 Fransisco.
- Bouton, P.E., P.V. Harris and W.R. Shorthose. 1971. Effect of pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton. J. Sci. 36:435-439.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wooton\*. 1979. Food Science. Watson Ferguson and Co., Brisbane. Australia.

- Davidson, V.J., D. Paton, L. L. Diosady and Larocque. 1984. Degradation of wheat starch in single screw extruded starch polimer. *J. Food Sci.* 84:453.
- 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.
- Gerrard, F. 1977. *Meat Technology*. North Wood Publication Ltd., London.
- Goldshall, M., and Solms, J. 1992. Flavor and sweetener interaction with starch. *J. Food Tech.* 46:140-145.
- Grace, M. R. 1977. *Cassava Processing*. FAO Plant Production and Protection Series. FAO, Rome.
- Hadiman, 1991. *Tekstur pangan. Pada : Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- u Hadiwiyoto, S. 1999. Peranan natrium klorida terhadap peruraian protein ikan pada proses fermentasi pedet. Pada : *Seminar Nasional Teknologi Pangan, Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)*, Jakarta.
- ^Hadiwiyoto, S., S. Rahardjo dan R. Yuliasari. 1999. Penggunaan garam Polifosfat dan Natrium Klorida serta kombinasinya pada pengolahan bakso. *Buletin Peternakan*, Edisi Tambahan 212-219.
- Hamm, R. 1964. The water-holding capacity of meat. In: *Carcas Composition and Appraisal of Meat Animals*. Selected Paper. Ed. D. E. Tribe. CSIRO, Melbourne.
- Harimurti, S. 1992. *Manajemen Karkas II*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Indratiningsih. 1991. *Deteksi Residu Nitrit pada Telur Asin yang Beredar di Pasaran DIY*. Laporan Penelitian, Fakultas Peternakan, UGM.

- V Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H.B. Hedrick and R. A. Merkel. 1975. 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.
- ~ Kartika, B., R. Hastuti asnd W. Supartono. 1990. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kartika, B. 1991. Uji Mutu Pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- King, A. J., and N. Bosch. 1990. Effect of NaCl and KCl on rancidity of dark turkey meat heated by microwave. J. Food Sci. 55:1549-1551.
- Knapp, H. R. 1990. Hypertention di dalam Present Knowledge in Nutrition. 6<sup>th</sup> Edition. International Life Sciences Institute Nutrition Foundation , Washington D. C.
- 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 Fransisco.
- Kramlich, W.E., A.M. Pearson and E.W. Tanber. 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.
- Lohman, T.G., 1973. Biological variation in body composition. J. Animal. Sci. 32:647-653.
- Makfoeld, D. 1977. Deskripsi Pengolahan Hasil Pertanian I. Departemen Ilmu dan Teknologi Makanan. Fakultas Teknologi Pertanian, UGM, Yogyakarta.

- Manullang, M., Theresia, M.K., Irianto, H. E. 1995. Pengaruh konsentrasi tepung tapioka dan sodium tripoliphosphat terhadap mutu dan daya awet kamaboka ikan pari kelapa. Buletin Teknologi dan Industri Pangan, Vol. VI, No.2:21-26.
- Marpaung, A. A. 1977. Teknologi Pengolahan Daging. Ditjen Peternakan, DKI Jakarta.
- Meyer. 1973. Food Chemistry. Affiliated East-Weat Press PUT Ltd. New Delhi.
- / Mounthey, G.J. 1976. Poultry Product Technology. 2<sup>nd</sup>. Ed. The Avi Publishing Co. Inc., Westport. Connecticut.
- Muchtadi, D. 1989. Evaluasi Nilai Gizi. Dikjen Dikti. Depaartemen Pendidikan dan Kebudayaan, Pusat Antar Universitas, IPB, Bogor.
- Muljohardjo, M. 1988. Analisis Pati dan Produk Pati, PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Naruki, S. 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- ^ Palupi, W.D.E. 1986. Tinjauan Literatur Pengolahan Daging. Pusat Dokumentasi Ilmiah Nasioal, Jakarta.
- Pearson, A.M., 1971. The Science of Meat and Meat product, Editor J.F. Price and B.S. Schweigert, W.H. Freeman and co., San Francisco.
- Priyanto, 1988. Teknik Pengawetan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Rasyaf, M. 1987. Beternak Ayam Pedaging. Cetakan ke-3. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Siregar, A. P., M. Sabrani dan S. Pramu. 1980. Teknik Beternak Ayam Pedaging di Indonesia. PT Margie Group.
- Soeparno, 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta

- Sri Lestari, S.V. 1991. Bisnis bakso yang menguntungkan. Media Pertanian. DKI Jakarta. 1:18.
- Stadelman, W.J., V.M. Olson, G.A. Shemwell, S. Pasch. 1988. Egg and Poultry Meat Processing. Ellis Horwood, Ltd., Chichester, England.
- Sudibya, S., I. A. Duarini, N. M. Yura dan A. M. A. Widyantoro. 1991. Sifat Sensori Pangan. Pusat Antar Universitas, UGM, Yogyakarta.
- Suhardi. 1993. Pengolahan dan Analisa Karbohidrat. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Sunarlim, R. 1994. Effect of salt (NaCl) and meat condition on meat ball quality. Proceedings of the 7<sup>th</sup> AAAP Animal Science Congress, Bali, Indonesia.
- Sunarlim, R. 1995. Effect of using salt and Sodium Tripolyphosphate (STTP) on meat ball quality. Bulletin of Animal Science, Special Edition 367-370.
- Swatland, H.J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice-Hall Inc., Englewood Cliffs, New Jersey.
- Tamino. 1988. Studi Pembuatan Bakso Daging Sapi Instan. Jurusan PHP, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM, Yogyakarta.
- Tarwotjo, C.S. 1988. Dasar-Dasar Gizi Kuliner. PT NNT. Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta.
- ✓ .. Tranggono. 1991. Rasa bahan makanan. Pada : Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- 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 Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Wesniati, N. 1982. Beberapa Aspek Penggunaan Bahan-Bahan Kimia Pada Curing Daging. Jurusan PHP, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Whistler, R. C., E. F. Pascall, J. N. Be Miller, and H. I. Robert. 1984. Starch Chemistry and Technology. Vol 2. Academic Press, New York.
- Whiting, R.C. 1988. Ingredients and processing factory that control muscle protein functionally. Food Tech. 42:104-114.
- Winarno, F. G. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia, Jakarta.
- Yuliasari, R. 1993. Kombinasi Polifosfat dan Garam NaCl Memperbaiki Warna, Tekstur dan Rasa Daging Sapi. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, UGM.