



## DAFTAR PUSTAKA

- Allois, E. B. I. 1987. Statistische methoden in dertier produktion. Osterreichisher Agraiverlag, Wien.
- Anonimus. 1996. Keanekaragaman Sumber Pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.
- Astuti. 1980. Pengolahan Daging Curing, Sosis dan Bakso di PT. Tirta Ratna Unit Badranaya Bandung. Laporan Kerja Praktek Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, UGM. Yogyakarta.
- Astuti, M. 1980. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Bag. Kesatu. Bagian Pemuliaan Ternak. Fakultas Peternakan, UGM. Yogyakarta.
- Bennion, M. 1980. Food Texture and Viscosity : Concept and Measurement. Academic Press Inc., London.
- 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 :445.
- 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 Fransisco.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah : Hari Purnomo dan Adianto. UI Press. Jakarta.
- Desroiser, N.W. 1977. Meat Technology. Elements of Food Technology. Avi Publishing Company Inc. Westport, Connecticut.
- Fardiaz, D. dan E. Wahab. 1985. The Effect of Types of Starch on Gelling Properties of Black Cincau. In: Seminar on Food Technology and Nutrition. Gadjah Mada University. Yogyakarta.
- Fennema, P. 1976. Principles of Food Science. Marckel Dekker Inc., New York.

- ^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 Company, San Francisco.
- Gardjito, M. dan P. Hastuti. 1988. Teknologi Pengolahan Serealia. PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.
- Gnanasambandam, R and J. F. Zayas. 1992. Functionally of wheat germ protein in comminuted meat product as compared with corn germ and soy proteins. J. Food Sci. 55:829-833
- Grace, M. R., 1967. Cassava Processing. Food and Agricultural Organization of Limited Nations, Roma.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty. Yogyakarta.
- vHadiwiyoto, S. Soeparmo, Setyawan Budiharti. 1990. Kimia dan Teknologi Daging. PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.
- Hamm, R. 1964. The water-holding capacity of meat. Pada : Carcass Composition and Appratsal of Meat Animals.
- Harimurti. 1992. Manajemen Karkas II. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Harris, R. S. dan E. Karmas. 1989. Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. ITB. Bandung.
- Hau, M. Y. M., D.A. Gray and A. J. Taylor. 1996. Binding of volatiles to starch. Pada : Flavor - Food Interactions. R. J. McGorrinand and J. V. Kland (eds). American Chemical Society. Washington.
- Henrickson, R.L., 1978. Meat, Poultry, and Seafood Technology. Prentice-Hall Inc. Englewood Cliffs, New Jersey.
- Holleman, L. W. J. dan A. Aten. 1956. Processing of Cassava and Cassava Product in Rural Industry. Food Agricultural Organizations, Rome, Italy.
- Ingram, J. S. 1975. Standard Spesification and Quality Requirement for Processed Products. Trpical Product Institute, London.

- Ismail, N. M. 1991. Teknologi dan pemanfaatan daging dalairt peningkatan gizi masyarakat. Jurnal Peternakan dan Lingkungan. 3: 56-60.
- ✓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 Publishing Company. Dubuque, Iowa.
- Kartika, B. 1991. Uji Mutu Pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.
- ✓Kramlich, H. 1971. Sausage products In: The Science of Meat and Meat Products. J.F. Price and B.S. Schweigert, eds. W.H. Freeman & Company. San Fransisco.
- Kusuma, P. 2000. Kualitas Fisik dan Organoleptik Chicken Nuggets dengan Proporsi *Filler* Tepung Terigu yang Berbeda. Makalah Seminar Fakultas Peternakan, UGM. Yogyakarta.
- Lawrie, R.A. 1995. Ilmu Daging. Penerjemah: Aminuddin Parakkasi. UI press, Jakarta.
- Marpaung, A. A. 1977. Teknologi Pengolahan Daging. Ditjen Peternakan, DKI Jakarta.
- Matz, S. A. 1976. Snack Food Technology. The Avi Publshing Co. Westport, Connecticut.
- Mountney, G.J. 1966. Poultry Product Technology. The Avi Publishing Company Inc. Westport, Connecticut.
- Muchtadi, T. D. 1989. Analisis Pati dan Produk Pati. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Muljohardjo, M. 1987. Teknologi Pengolahan Pati. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Naruki, S. 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging. PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.

- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992 Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Pearson, A.M. and F.W. Tauber. 1984. Processed Meat. 2<sup>nd</sup> ed. The Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Prinyawiwatkul, W., W.R. Me Watters, L.R. Beuchat, and R.D. Philip, R. D. 1997. Optimizing acceptability of chicken nuggets containing fermented cowpea and peanut flours. J. Food Sci.
- Radley, J. A. 1954. Starch and Derivatives. Vol 2. John Wiley and Sons, New York.
- Romans, J.R., and P.T. Ziegler. 1974. The Meat We Eat. The Interstate Printers and Publishers Inc. Danville, Illinois.
- Savic, I.V. 1985. Small-scale Sausage Production. FAO Animal Production and Health Paper. Rome.
- 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.
- Sudiby, S., I. A. Duarini, N. M. Yuru dan A. Widiantoro. 1991. Sifat Sensoris Pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.
- Swatland, H. J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice-Hall Inc. Englewood Clifts, New Jersey.

Tranggono. 1988. Kimia dan Biokimia Pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.

Tranggono. 1991. Rasa Bahan Pangan. Pada : Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.

Triyantini, R. Sunartim, J. Darma dan T. P. Indarmono. 1986. Pengaruh Macam Daging dan Lama Pelayuan Terhadap Mutu Bakso daging sapi. Seminar LIPI. 7:359-364.

Wijaya, B. 1997. Peranan Teknologi Tepung Terigu dalam Menunjang Pembuatan Produk Pangan Berkualitas. Seminar Teknologi Pangan 1997. Denpasar. Bali. Pp: 309-313.

Winarno, F. G. 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.

Wistler, R. C., E. F. Pascall, J.F. Be Miller and H. I. Robert. 1984. Starch, Chemistry and Technology. Vol 2. Academic Press, New York.