

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, E. 1983. Pengolahan daging Curing Sosis dan Bakso di PT Tirta Ratna Unit Badranaya. Laporan Kerja Praktek Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Astuti, M. 1981. Rancangan Percobaan dan Analisa 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 (Eds). Vol 3. John Willey and Sons, Inc., New York.
- BPS Indonesia. 1997. Statistik Industri Besar Dan Sedang Indonesia 1997. Bagian ketiga. BPS Indonesia 1997. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G.H. Fleet and M. Wooton. 1978. Food commodity. In: Food Science. Watson Fergusson and Co., Brisbane.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G.H. Fleet and M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan : Hari Purnomo dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1988. The Technology of Food Preservation. Edisi ketiga. Terjemahan : M. Mulyoharjo. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Echols, J.M. dan H. Shadily. 1997. Kamus Inggris Indonesia. J.U. Wolf dan J.T. Collins (Eds). Edisi keempat. PT Gramedia, Jakarta.
- Fellows, S. P. 1988. Processing Technology, Principles and Practise. Ellis Horwood Ltd., England.
- 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 Fransisco.

- 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 Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas. 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 Fransisco.
- Lawrie, R.A. 1995. Meat Science. 5th ed. Pergamon Press, Oxford.
- 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 Hewan I. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Paine, F.A and H.Y Paine. 1983. A Handbook of Food Packaging. Published by Leonard Hill. London.
- Palupi, W.D.E. 1986. Tinjauan Literatur pengolahan Daging. Dirjen Peternakan. Jakarta
- Prinyawiatkul, W., K. H. Me Watters, L.R. Beuchat and R. D. Phillips. 1997. Optimizing acceptability of chicken nuggets containing fermented cowpea and peanut flours. J. Food Sci. 62(4): 889-897.
- Raharjo, S., E. Harmayani dan S. Hadiwiyoto. 1995. Pembuatan Restructured Steak dari Daging Sapi dan Ayam. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Richardson, R.I. 1989. Utilization of Turkey Meat in Further Processed Product. In Processing of Poultry. G.C Mead (ed). Elsevier Science Publisher Ltd. New York.

- Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. BPFE. Yogyakarta.
- Suroprawiro, P., Siregar, A.P., dan Sabani, M. 1981. Teknik Beternak Ayam Ras di Indonesia. Margie Group. Jakarta.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Titin, W.R. 2001. Kulit Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam Broiler Dengan Imbangan Filler dan Kadar Garam yang Berbeda. Skripsi Sarjana. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tranggono. 1991. Rasa Bahan Makanan. Pada : Kursus Singkat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Triyantini, Abubakar, I.A.K. Bintang dan T. Antawidjaja. 1997. Studi Komparatif Preferensi Mutu dan Gizi beberapa Jenis Daging Unggas. J. Ilmu Ternak dan Vet. 2(3). 157-.63.
- Urbain, W. M. 1971. Meat Preservation. 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.
- Winarno. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Yudiastuti. 1990. Sifat Fisis Sensoris Bakso Ayam Petelur Afkir yang Dibuat dengan Berbagai Waktu Simpan Setelah Penyembelihan. Tesis Sarjana, Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.