

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Association of official Analytical Chemistry.* Maryland, USA.
- Astiti. 2008. Pembuatan Daging Bakso. (Online). ([http:// Fatimah\\_Astiti.blogspot.com](http://Fatimah_Astiti.blogspot.com). Diakses Pada Hari Jumat 30 Agustus 2019).
- Aulawi, T dan Retty, N. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Peternakan* Vol. 6 No 2. ISSN 1829-8729
- Bourne, M. C. 2002. *Food Texture and Viscosity Concept Measurement 2nd Edition.* California: *Academic Press*
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1971. *The Effect of Ultimate pH on Ovine Muscle : Mechanical Properties.* *Journal Food Science.* 37: 357-358.
- Bouton, P.E., P.V. Harris, dan W.R. Shorthose. 1972. *The effects of cooking temperature and time on some mechanical properties of meat.* *J. Food Sci.* 97: 140-144.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan: Hari Purnomo Adiono. UI Press. Jakarta.
- Cross, H.R. and A.J. Overby. 1988. *Meat Science and Technology in Old Animal Science.* *Elsevier Publishing Company Inc,* New York.
- Fellow, P.J. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practice (2nd Edition).* *Woodhead Publishing Limited.* Cambridge.
- Forrest, J. G., E. D. Alberle., H. B. Hendrick., M. D. Judge dan R. A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science.* W. H. Freeman. San Fansisco.
- Gaman, P.M. dan K.B. Sherrington. 1994. Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Yogyakarta: UGM Press.
- Guritno, A.D. 1992. Petunjuk Laboratorium Uji Sensorik dan Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Hadiwiyoto, S. 2011. *Product Meat Emulsions*. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hamm. 1964. *The Water Holding Capacity of Meat*. D. E. Tribe ed Crico.Melbourne.
- Heinz, G., dan P. Hautzinger. 2007. *Meat processing technology for small to medium scale producers*. RAP Publication. FAO. Bangkok.
- Hermanianto, J., dan R. Y. Andayani. 2002. Studi Perilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Preferensi Konsumen di Wilayah DKI Jakarta. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan*, Vol. XIII, No.1
- Huff-Lonergan, E. and S.M. Lonergan. 2005. *Mechanisms of water-holding capacity of meat: The role of postmortem biochemical and structural changes*. *Meat Sci.* 2005 Sep;71(1):194-204. doi: 10.1016
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartomo. 1998. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Kusnadi, D.C., V.P. Bintoro, dan A.N. Al-Baarri. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan, dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol.1 No.2
- Lawrie. 1995. *Ilmu Daging*. Penerjemah Parakkasi. UI Press. Jakarta.
- Naruki, S., dan Kanoni. 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Neath, K.E., A.N. Del Barrio, R.M. Lapitan, J.R.V. Herrera, L.C. Cruz, T. Fujihara, S. Muroya, K. Chikuni, M. Hirabayashi, dan Y. Kanai. 2007. *Difference in tenderness and pH decline between water buffalo meat and beef during postmortem aging*. *Meat Science* 75 (2007) 499-505
- Nienow, A.W., M.F. Edwards, dan N. Harnby. 1997. *Mixing in the Process Industries (2<sup>nd</sup> Edition)*. Butterworth-Heinemann. Oxford

- Ockerman, H.W. 1984. *Quality Control of Post-Mortem Muscle Tissue. Vol.2. Departement of Animal Science The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Development Center.*
- Paul, E. L., V. A. Atiemo-Obeng, dan S. M. Kresta. 2004. *Handbook of Industrial Mixing: Science and Practice.* John Wiley and Sons. New Jersey
- Pearson, A.M., dan T.R. Dutson. 1985. *Advance in Meat Research. Vol. 1. Electrical Stimulation. Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.*
- Pramuditya, G., dan S.S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam SNI dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso. *J. Pangan dan Agroindustri. Vol. 2: 200-209.*
- Ranken, M.D. 2000. *Handbook of Meat Product Technology.* Blackwell Science Ltd. Oxford.
- Salleh, S. 1996. *Statistik Non-Parametrik.* BPPE. Yogyakarta.
- Setiyono. 1992. *Kualits Fisik dan Komposisi Kimia Daging Bakso Sapi, Ayam dan Kombinasinya dengan Variasi Aras Sodium Tripoliphospat, Skim Milk dan Asam askorbat.* Laporan Lenelitian. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging.* Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ketiga.* Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kelima.* Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak. Cetakan Pertama.* Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel ,R., J. Torrei, dan D. Dickey. 1997. *Principles and Procedures of Statistics A Biometrical Approach.* McGraw-Hill Collage. New York
- Sunarlim, R. 1992. *Karakteristik mutu bakso daging sapi dan pengaruh penambahan natrium klorida asam laktat dan natrium tipolofosfat terhadap perbaikan mutu.* Disertasi Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Tarwiyal, K. 2001. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil. (Online). (<http://www.ristek.go.id>. Diakses Pada Hari Selasa 26 Agustus 2019).
- Tranggono. 1991. Rasa Bahan Makanan Pada: Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh Level Tepung Tapioka dan Daging Terhadap Karakteristik Fisik Bakso Daging Sapi. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan UGM.
- Wattimena, M, V.P. Bintoro, dan S. Mulyani. 2013. Kualitas bakso berbahan dasar daging ayam dan jantung pisang dengan bahan pengikat tepung sagu, J. Aplikasi Teknol Pangan. Vol. 2: 36-39.
- Wibowo, F.G. 2009. Komposisi Kimia Macam-macam Bakso. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wibowo, S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan ke-11. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.