

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2005. Kumpulan SNI produk pangan pengolahan hasil ternak. Available at <http://www.bsn.go.id>. BSN (Sub Sektor Peternakan) Dirjen Peternakan. Jakarta.
- Armissaputri, N.K., Ismoyowati dan S. Mugiyono. 2013. Perbedaan bobot dan persentase bagian-bagian karkas dan non karkas pada itik lokal (*Anas platyrincos*) dan itik manila (*Cairina moschata*). Jurnal Ilmiah Peternakan. 1 (3):1086-1094.
- Awwaliyah, R. 2009. pengaruh karangenan sebagai bahan pengikat terhadap kualitas fisik dan sensoris bakso daging ayam petelur afkir. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan UGM, Yogyakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adianto. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Chen, Z. Y., P. T. Chan, H. M. Ma, K. P. Fung, and J. Wang. 1996. Antioxidative effect of ethanol tea extracts on oxidation of Canola Oil. Journal of the American Oil Chemists' Society. 73:375-380.
- Desrosier, N. W. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi ke-3. UI-Press, Jakarta.
- Ditjennak, 2016. Data populasi itik manila dari : Statistika pertanian. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Jakarta.
- Elita. 2012. Pengaruh pemberian telur itik dengan konsentrasi berbeda terhadap mutu bakso belut (*Monopterus albus*). Anterior Jurnal. 12 (1): 58-62
- Erkman O, and Bozkurt, H. 2004. Quality characteristics of retailed sucuk (Turkish dry fermented sausage). Food Technology Biotechnology 42 (1):63-66.
- Fahrurrozi, M.N. 2014. Pengaruh penambahan cengkeh (*Syzygium aromaticum*) terhadap sifat fisik, sensoris dan daya simpan bakso daging sapi. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan UGM, Yogyakarta.
- 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 Fransisco.

- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. Prosiding Jurnal Litbang Pertanian.
- Jacobson, G. A. 1993. Evaluation of oxidized lipid in food. Inform. 4 (7) : 811-819.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick and R. A. Merkel. 1989. Principles of Meat Science. 2nd ed. Kendal/ Hunt Publishing Co., Dubuque.
- Kartika, B. P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Gizi dan Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Koswara, S, Haryadi P, Purnomo EH. 2001. Bakso daging. Teknologi Pangan dan Agroindustri 1 (8): 1411-2736.
- Kramlich, W. E. 1971. Sausage product. In: The Science of Meat and Meat Products. Price and Schweigert. W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5 Penerjemah Aminudin Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Legowo, A. M., dan Nurwantoro. 2004. Analisis Pangan. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lestari, S. V., 1991. Bisnis Bakso Yang Menguntungkan. Media Pertanian DKI Jakarta. 1:18.
- Mega, O., Desia, K., Kususiyah dan F. Yosi. 2009. Pengaruh beberapa level daging itik manila dan tepung sagu terhadap komposisi kimia dan sifat organoleptik bakso. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 3 (1): 1978-3000.
- Montolalu, S., N. Lontaan., S. Sakul, dan A.D. Mirah. 2013. Sifat fisik-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). Jurnal Zootek. 32 (5): 0852-2626.
- Murti, S., Suharyanto dan K. Desia. 2013. Pengaruh pemberian kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap beberapa kualitas fisik dan organoleptik bakso daging itik. Jurnal Sains Peternakan 8 (1): 1978-3000.

- Murtidjo, B.A. 2008. Mengelola Itik. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Mustofa. 2002. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging ayam dengan macam filler yang berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Ternak I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nawar, W. W. 1996. Lipids. In: Food Chemistry. Fennema, O.R, Editor.. New York-Basel: Marcel Dekker.
- Pisulewski, P. M. 2005. Nutritional Potential For Improving Meat Quality in Poultry. Anim. Sci. 23 : 303-315.
- Poedjiadi, A dan F.M.T. Supriyanti. 2007. Dasar-Dasar Biokimia. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Pratama, A. 2011. Pengaruh lama pemasakan dengan tekanan tetap terhadap komposisi kimia dan mikrostruktur daging itik afkir. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan UGM, Yogyakarta.
- Rochman. 2007. Kajian teknik pengemasan buah pepaya dan buah semangka terolah minimal selama penyimpanan dingin. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setiyono. 2002. Restrukturisasi Daging Sapi dan Bahan Daging Sapi Kualitas Rendah (Meat Scrub) dengan Bahan Pengikat dan Emulsi Asal Lemak yang Berbeda. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soekarto, ST. 1990. Dasar-dasar pengawasan dan standarisasi mutu pangan dan gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan I. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srigandono. 1997. Produksi unggas Air. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Sudarwati. 2007. Pembuatan Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Kitosan. Skripsi Sarjana Fakultas Pertanian, Departemen Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Suharyanto, R. Priyanto, dan E. Gunardi. 2008. Sifat fisiko-kimia dendeng daging giling terkait cara pencucian (*Leaching*) dan jenis daging yang berbeda. *Media Peternakan* 31 :99-106.
- Suprpto, A.C. 2011. Pengaruh penambahan wortel dan lama simpan refrigerator terhadap kualitas fisik, sensoris dan angka peroksida bakso daging itik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suyitno, 1990. Bahan-bahan pengemas. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tokur, B., K. Korkmaz, and D. Ayas. 2006. Comparison of thiobarbituric acid (TBA) method for monitoring lipid oxidation in fish. *Journal of Fisheries and Aquatic Science*. 23:331-334.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh Penggantian Daging Sapi Dengan Daging Kerbau, Ayam dan Kelinci Pada Komposisi dan Kualitas Fisik Bakso. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Triyantini, R., Sunarlim, J. Darma, dan T.P. Indarmono. 1986. Pengaruh Macam Daging dan Lama Pelayuan Terhadap Mutu Bakso Sapi. *Prosiding. Seminar LIPI*, 7:359-364.
- Volk, W. A. dan M. F. Wheeler. 1993. *Mikrobiologi Dasar*. Jilid 1. Cetakan ke-2. Erlangga, Jakarta.
- Widodo. 2003. *Mikrobiologi Pangan dan Industri Hasil Ternak*. Cetakan ke-1. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Widyatiningsih, T. D. dan E. S. Murtini, 2007. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. *Trubus Agrisarana*. Surabaya.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan XI. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.