

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2000. Menguak Tataniaga Ayam Afkir. Poultry Indonesia. Edisi Mei. Hal: 8.
- Anonim. 2016. Harga Hasil Pertanian. Diakses melalui <https://agricenter.jogjaprovo.go.id> pada 16 Februari 2016.
- AOAC. 1975. Officials Methods of Analysis. The Association of Official Analytical Chemist. 12th Ed. William Horwith (Ed) Benjamin Franklin Station, Washington, DC.
- Barbut, S. 2002. Poultry Product Prsocessing an Industry Guide. CRC Press LLC. Florida.
- Bastoni. 2013. Karakteristik Fisiko-Kimia. Mikrobiologis dan Sensoris Dendeng Giling Daging Kerbau dan Sapidengan Metode Pengeringan yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Bouton, P. E., P. V. Harris and W. R. Shortose. 1971. Effect of Ultimate pH upon the Water-holding Capacity and Tenderness of Mutton. J. Food Sci. Hal. 36.
- Brennan, J. G., J. R. Butter, N. D. Cowell and A. V. E. Lilly. 1984. Food Engineering Operations. Applied Science Publishers Limited. London.
- Buckle, K.A. R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1985. Ilmu Pangan penerjemah. Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2015. Populasi dan Produksi Peternakan Indonesia. Diakses melalui <http://ditjennak.pertanian.go.id>. Pada 15 September 2015.
- Desroiser, N. W. 1998. Teknologi Pengawetan Pangan. Diterjemahkan oleh M. Muljohardjo. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hedrick, and M.D. Judge. 1975. Principles of meat science. W.H. Freeman and Co. San francisco.
- Forrest, J.C. 1992. Analisis Mikrobiologi Pangan. Available at http://id.shvoong.com/exact_sciences/biology/1794901-mikroba-pangan. Accesion date 10th August 2015.

- Jauhari, E. Suryanto, dan Soeparno. 2005. Karakteristik Organoleptik Dendeng dari Daging Kambing Bligon yang Diberi Pakan Daun Pepaya (*Carica papaya*) berbagai Level. Buletin Peternakan. 29 (3): 115-121.
- Hadiwiyoto, S., Soeparno dan S. Budiarti. 1990. Kimia dan Teknologi Daging. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Studi Pengolahan Dendeng dengan Oven Pengering Rumah Tangga. Buletin Peternakan, Vol. 18: 119-126.
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H.B. Hedrick, and R.A. Merkel. 1989. Principles of Meat Science. 2th. Ad. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque., Iowa, 351 p.
- Kartika, B. P. P. Hastusi dan W, Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan. PAU Pangan dan Gizi Univesitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kramlich, W. E. 1971. Sausage Product. In: The Science of Meat and Meat Product. 2nd Ed. J. F. And B. S. Scheiwegert, Eds. W. H. Freeman and Co., San Francisco.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah: Parakkasi A. Penerbit UI. Jakarta.
- Liliasari, D. 2011. Evaluasi Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler, Kampung, dan Kampung Super Yang Beredar di Pasar. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Mulyani, T. T. 1984. Evaluasi Kualitas Dendeng dengan Metode Analisis Kimia dan Sensorik. Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Hasil Hewan I. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Norman, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan edisi ke-3. UI Press. Jakarta.
- Pestariati. 2003. Pengaruh Lama Pnyimpanan Daging Ayam pada Suhu Refrigerator terhadap Jumlah Total Kuman, *Salmonella sp.*, Kadar Protein, dan Derajat Keasaman. Available at <http://adln.lib.unair.ac.id>. Accession date 17th September 2015.

- Rachmawan, O. 2001. Penanganan Telur dan Daging Unggas. Available at http://smkn1nabire.com/modul/teknologi_hasil_pertanian/19%20penanganan_telur_dan_daging_unggas.pdf. diakses pada 17th September 2015.
- Rahmawati, H., I. K. Khotima, dan J. Achmat. 2008. Pengolahan Ikan Kering Tenggiri (*Scomberomous commersonni*) erupa “Stik” dengan Variasi Kadar Garam dan Lama Penggaraman. Seminar Nasional Tahun V. Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan. Semnaskam_UGM/Pasca Panen/PP-16.
- Rasyaf, M., 2010. Pengelolaan Produksi Telur. Edisi ke-8. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Romans, J. F. and P.T. Ziegler, 1974. The Meat We Eat. 10th ed. The interstate Printers Publishers. Inc., Denville, Lilinois.
- Saloko, M. 2000. Penentuan Kandungan Gula pada Dendeng Sapi selama Penyimpanan Dengan Metode HPLC Sistem Fase Terbaik. Seminar Nasional Industri Pangan. Vol. 3:434-443.
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 1992. SNI 01-2008-1992. Dendeng Sapi. BSN. Jakarta.
- Soputan, J.E.M. 2004. Dendeng Sapi sebagai Alternatif Pengawetan Daging. Diakses dari <http://dokumen.tips/documents/dendeng.html> pada 17 Februari 2016.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudamadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1989. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta bekerja sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Suharyanto, R. P. dan E. Gunardi. 2008. Sifat Fisiko-Kimia Dendeng Daging Giling terkait Cara Pencucian (*Leaching*) dan Jenis Daging yang berbeda. Media Peternakan 31:99-106.
- Suratmo, B. 1993. Teori dan Praktik Pengeringan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suyitno. 1992. Oven dengan Pemanas Gas. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Syam, A., Soeparno, dan Rusman. 2013. Efek Lama Stimulasi dan Tegangan Listrik terhadap Komposisi Kimia, Kualitas Fisik, dan Sensori Daging Ayam Petelur Afkir. *Buletin Peternakan* Vol. 37(1): 26-33.
- Teguh I., E. Roisu, dan D. Hanung. 2015. Nilai pH dan Keempukan Daging Ayam Broiler Pengaruh Penambahan Sari Kunyit (*Curcumadomestica Val.*) dan Jahe (*Zingiberofficinale Rocs*) pada Air Minum. *SURYA AGRITAMA* Vol. 4 (1):6-7.
- Trenggono, 1991. Citarasa pada Bahan Makanan: Kursus Singkat pada Sifat Sensoris Makanan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wahyu, J. 1997. Ilmu Nutrisi Unggas. Fakultas Peternakan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Winarno, F. G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widyastuti, H. 2011. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Dendeng Giling Daging Kelinci dengan Metode Pengeringan Yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Yuwanta, T. 2004. Dasar Ternak Unggas. Kanisius. Yogyakarta.