

DAFTAR PUSTAKA

- Angwar, Muhammad. 2012. *Gudeg Kalengan Dibuat Tahan Hingga 1 Tahun*. <http://lipi.go.id/berita/single/Gudeg-Kalengan-Dibuat-Tahan-Hingga-1-Tahun/7188>. Diakses tanggal 12 Mei 2016.
- Ansori, M. 2009. Menentukan Titik Optimal Koagulasi Santan dengan Pendekatan Filtrasi. *Jurnal Kompetensi Teknik* 1:9-14.
- Astawan, M. 2009. *Jeroan Makanan atau Sampah?*. <http://cybermed.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/detail.aspx?x=nutrition&y=cybermed|0|0|6|497>. Diakses tanggal 26 Maret 2016.
- Bock, C. dan Cho, Y.I. 1998. Hydrodynamic And Heat Transfer Study Of Dispersed Fluids With Submicron Metallic Oxide Particles, Experimental Heat Transfer. *Journal of Thermal Energy Generation, Transport, Storage, and Conversion* 11:151-170.
- BPS Kabupaten Blora. 2015. *Statistik Rumah Potong Hewan Kabupaten Blora 2015*. BPS Kabupaten Blora. Blora
- Brandt, M. A., Skinner, E. Z. dan Coleman, J. A. 1963. Texture Profile Method. *Journal of Food Science* 4: 404-409.
- Cengel, Y. A. 2003. *Heat Transfer: A Practical Approach, Second Edition*. McGraw-Hill. New York.
- DeMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. ITB . Bandung
- Desrosier, N. W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- FAO. 2014. *Meat Quality*. http://www.fao.org/ag/againfo/themes/en/meat/quality_meat.html. Diakses tanggal 5 September 2016.
- Ganie, Suryatini N. 2010. *Mahakarya Kuliner: 5000 Resep Masakan & Minuman di Indonesia dengan Rasio (perbandingan Dasar) Bumbu dan Bahan*. Gramedia. Jakarta.
- Godam. 2012. *Isi Kandungan Gizi Usus Sapi - Komposisi Nutrisi Bahan Makanan*. <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-usus-sapi-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>. Diakses tanggal 21 Maret 2016.
- Guinee, T. P. 2003. *Cheese Rheology*. Dalam Fuquay, J. W., Fox, P. F. Dan Paul L.H. McSweeney (eds.). *Encyclopedia of Dairy Sciences*. Academic Press. USA.
- Hardjosubroto, W. 1993. *Buku Pintar Peternakan*. Gramedia. Jakarta.
- Hariyadi, P. 2014. *Prinsip- Prinsip Proses Panas untuk Industri Pangan*. Dian Rakyat. Bogor.
- Heinz, G. dan Peter, H. 2007. *Meat Processing Technology, For Small- To Medium- Scale Producers*. FAO. Bangkok.
- Herrero-Hernández, J. A. dan Frutos, M. J. 2015. Influence of Rutin and Ascorbic Acid in Colour, Plum Anthocyanins and Antioxidant Capacity Stability in Model Juices. *Journal of Food Chemistry*, 173: 495-500.
- Holdsworth, D. dan Simpson, R. 1997. *Thermal Processing of Packaging Food Edisi Kedua*. Springer. New York.

- Irudayaraj, J. 2001. *Food Processing Operation Modeling: Design and Analysis*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Khudori. 2015. *Penghentian Impor Jeroan*. Diakses dari <http://www.republika.co.id/berita/koran/opini-koran/15/02/10/njjkog21-penghentian-impor-jeroan>. Diakses tanggal 21 Maret 2016.
- Larousse, J. dan Brown, B. E. 1997. *Food Canning Technology*. Wiley VCH. New York.
- Lewis, M. J. 1987. *Physical Properties of Foods and Food Processing Systems*. Ellid Horeood Ltd. England
- Maharani, A. 2015. *Sudah Tau Perbedaan Kari dan Gulai?*. <http://www.sinarharapan.co/news/read/150907064/sudah-tau-perbedaan-kari-dan-gulai->. Diakses tanggal 21 Maret 2016.
- Martens, H., Staburvik E. dan Martens, M. 1982. Texture dan color changes in meat during cooking related to thermal denaturation of muscle proteins. *Journal of Texture Studies*, 13: 291-309.
- Nollet, Leo M. L. dan Fidel, T. 2011. *Handbook of Analysis of Edible Animal by-Products*. CRC Press. New York
- Nurhikmat, A., Suratmo, B., Bintoro, N. dan Suharwadji. 2014. Pemodelan Pindah Panas Pada Proses sterilisasi Gudeg Kaleng. *Jurnal Reaktor* 15: 353-358.
- Nurhikmat₁, Asep. 2015. *Disertasi: Pemodelan Perpindahan Panas Pada Proses Sterilisasi Gudeg Kaleng*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nurhikmat₂, Asep., Suratmo, B., Bintoro, N. dan Sentana, S. 2015. Perubahan Mutu Gudeg Kaleng “Bu Tjitro” Selama Penyimpanan. *Jurnal Agritech* 35: 353-358.
- Nurhikmat, Asep., Suratmo B., Bintoro, N. dan Suharwadji. 2016. Pengaruh Suhu dan Waktu Sterilisasi Terhadap Nilai F dan Kondisi Fisik Kaleng Kemasan Pada Pengalengan Gudeg. *Jurnal Agritech*, 36: 61-68.
- Palka, K. dan Daun H. 1999. Changes in texture, cooking losses, and myofibrillar structure of bovine M. Semitendinosus during heating. *Journal of Meat Science* 51: 237-243.
- Pearson, A. M. dan F. M. Tauber. 1984. *Processed Meat*. The AVI Publishing Company Inc. Westport.
- Peemprasart, T. dan N. Chiecwan. 2006. Effect of Fat Content and Preheat Treatment on the Apparent Viscosity of Coconut Milk After Homogenization. *Journal of Food Science* 77:653-658
- Putri, Winda., D. 2015. *Sejarah Asal Mula Masakan Bersantan*. <http://www.republika.co.id/berita/gaya-hidup/kuliner/15/07/16/nrjzhhf-sejarah-asal-mula-masakan-bersantan>. Diakses pada tanggal 21 Maret 2016.
- Rahardjo, B., B. Suratmo dan Sukarjo. 1998. Koefisien Perpindahan Panas Permukaan Bola dengan Aliran Udara Paksa dalam Pipa. *Jurnal Agritech* 18: 14-18
- Rahayu, P.W. dan Dyah., S.R. 2000. Kajian Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Mikrobia Bumbu Gulai. *Jurnal Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, 11: 24-19.
- Ramayulis, R. 2016. *Diet untuk Penyakit Komplikasi*. Penyebar Plus. Jakarta.

- Retno. 2015. *Jeroan Untuk Ibu Hamil*. <http://www.ibu-hamil.web.id/2015/03/jeroan-untuk-ibu-hamil-ini-bahaya-dan.html>. Diakses pada tanggal 21 Maret 2016.
- Sabrani, M. dan E., Basuno. 1998. Preferensi Konsumen Terhadap Produk Ternak Sapi Di DKI. *Jurnal Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner* : 590-598
- Sediawan, W. B. dan Agus Prasetya. 1997. *Pemodelan Matematis dan Penyelesaian Numeris dalam Teknik Kimia*. Pascasarjana Antar Universitas. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Segovia, G., Bello A. A, dan Monzo J. M. 2007. Effect of cooking method on mechanical properties. color and structure of beef muscle (M pectoralis). *Journal of Food Engineering*, 80:813-821.
- Singh, R. P., Heldman, D.R. 2014. *Introduction to Food Engineering 5th Edition*. Academic Press Publication. USA.
- Soekardi, C. 2015. *Termodinamika Dasar Mesin Konversi Energi*. Andi; Yogyakarta.
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bahatra Aksara. Jakarta.
- Suksmadji, B. 1984. *Handout Pengalengan Bahan Makanan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Supriati, Y. 2016. *Konsumsi dan Neraca Penyediaan - Penggunaan Daging Sapi dalam Buletin Konsumsi Pangan Volume 7 nomor 1 tahun 2016*. Pusat Data dan Sistem Informasi - Kementerian Pertanian. Jakarta
- Szczesniak, A. S. 1963. Classification of textural characteristics. *Journal of Food science*, 28: 385-389.
- Tensiska., Nurhadi, B. dan Ison, A. F. 2012. Kestabilan Warna Kurkumin Terenkapsulasi dari Kunyit (*Curcuma Domestica Val.*) dalam Minuman Ringan dan Jelly pada Berbagai Kondisi Penyimpanan. *Bionatura Jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik*, 14: 198 - 206
- Tornberg, E. 2005. Effects of heat on meat proteins - implications on structure and quality of meat products. *Journal of Meat Science*, 70 : 493-508.
- Tuoc, T. K., dan Steve, G. 2012. *On The Texture Profile Analysis Test*. <http://www.conference.net.au/chemeca2012/papers/202.pdf> . Diakses pada tanggal 9 Juni 2017
- Tyler, H. D., Ensminger M. E. 2006. *Dairy Cattle Science Edisi Keempat*. Prentice Halln. Ohio.
- Van Boekel, M. A.J. S. 2009. *Kinetic Modeling of Reaction in Foods*. CRC Press. Boca Ration.
- Welty, James R., dkk.2012. *Fenomena Transport Volume 1 Transfer Momentum Edisi Keempat*. Erlangga. Jakarta.
- Wibisono, Hermawan., dan Ayu, Bulan F. K. D. 2009. *Solusi Sehat Seputar Kehamilan*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Winarno₁, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi Cetakan Kesebelas*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno₂, F. G. 2004. *Sterilsasi Pangan*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi Cetakan Keenam*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wirakartakusumah M. A., Abdullah K., dan Syarif A.M. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.