

DAFTAR PUSTAKA

- Awwaliyah, R. 2009. Pengaruh Karagenan Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris Bakso Daging Ayam Petelur Afkir. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Biyatmoko, D. 2003. Permodalan Usaha Pengembangan Ayam Buras dan Upaya Perbaikannya di Pedesaan. Makalah disampaikan pada Temu Aplikasi Paket Teknologi Pertanian Subsektor Peternakan Banjarbaru, 8-10 Desember 2003. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Selatan, Banjarbaru.
- Bouton, P.E., P.V. Harris., and W.R. Shorthose. 1971. Effects of Ultimate pH Upon The Water Holding Capacity and Tenderness of Mutton. *J. Food Sci.* 36: 435-439.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Edisi ke-1. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia *Press*, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3818-1995. Bakso Daging. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1993. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor. pp. 35-43.
- Forrest, J.C., Aberle, E.D., Hedrick, H.B., Judge, M.D. and Merkel, R.A. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Gaman, P.M., and K.B. Sherrington. 1981. *The Science of Food, An Introduction to Food Science, Nutrition and Microbiology*. 2nd ed. Pergamon Press. New York. pp. 193, 221.
- Hadiwiyoto, S. 1992. Buku Monograf. Kimia dan Teknologi Daging Unggas. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Kartika, B.P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Gizi dan Pangan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kramlich, W.E. 1971. Sausage Product, In *The Science of Meat and Meat Product*. 2nd ed. J.F. Price and B.S. Schweigert (eds.). W.H. Freeman and Company, San Francisco.

- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah Aminudin Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Muchtadi, D., Nurheni, S.P., dan Made, A. 1992. Enzim dalam Industri Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, DirJen Pendidikan Tinggi. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor. P. 18.
- Mulyono, B. dan Raharjo, P. 2005. Ayam Jawa Super. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani 1. Pusat Antar Universitas Gizi dan Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. pp. 199-201.
- Nurwantoro dan Abbas, S.D. 1997. Mikrobiologi Pangan Hewani-Nabati. Kanisius. Yogyakarta. pp. 33, 49.
- Soeparno, Rihastuti, Indartiningsih, dan S. Triatmojo. 2001. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. pp. 27, 39.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarwati. 2007. Pembuatan Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Kitosan. Skripsi Sarjana Fakultas Pertanian, Departemen Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Sumatera.
- Sulistyo, S. 2008. Karakteristik Fisik, Sensoris, dan Mikrostruktur Bakso Dengan Jenis Daging dan *Filler* Yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Suriawiria, U. 1996. Mikrobiologi Air dan Dasar-dasar Pengolahan Buangan Secara Biologis. Penerbit Alumni, Bandung. P. 102.
- Suryanto, E. dan Rusman. 2008. Teknologi dan Industri Daging Unggas. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. pp. 66, 83.
- 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: 359-364.

Widodo. 2003. Mikrobiologi Pangan dan Industri Hasil Ternak. Edisi ke-1. Lacticia Press, Yogyakarta. pp. 12, 14.