

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi Sarjana Pertanian. Fakultas pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Akanbi, T.O., S. Nazamid, A. Adebawale, A. Farooq and A.O. Olaoye. 2011. Breadfruit Starch-Wheat Flour Noodles: preparation, proximate compositions and culinary properties. *Internasional Food Research Journal* 18 ; 1283-1287.
- Anonimus. 2010. 7 Jurus Sukses Teknik Rawat Ayam Kampung. Majalah Trubus artikel Sejarah dan Pemanfaatannya Hal 15-15. PT Trubus Swadaya. Cimanggis. Depok.
- Anonimus, 2012. Perbandingan Gizi Ayam Kampung dan Ayam Broiler. Available at. <http://ayampedaging.com/gizi-ayam-kampung/> Accesion date 25 Janurari 2014.
- Astawan, M. 2006. Kernet. Available at. <http://kulinerkita.multiply.com/reviews/item/116>. Accesion date 25 Janurari 2014.
- AOAC, 1975. Official Methods of Analyses. 12<sup>th</sup> ed. Association of Official Analytical Chemists, Washington, D.C.
- Bouton P. E., P.V. Harris and W. R. Shorthose. 1971. Effect of Ultimate pH Upon the Water-Holding Capacity and Tenderness of Mutton. *J. of Food Science*. 36:435-441.
- Bratzler, L. J. 1971. Palatability factor and evaluation in. The Effect of Upon the Water-Holding Capacity and Tenderness of Mutton. *J. Food. Sci* 37.
- 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 Francisco.
- Graham, H.D. and E.N.D. Bravo. 1981. Composition of The Breadfruit. *J. Food Sci*. 40:535-539. (Abstr).

- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick and R. A. Merkel. 1989. Principles of Meat Science 2<sup>nd</sup> ed. Kendall/Hunt Publishing Company, Dubuque, Iowa
- Kartika B., P. Hastuti dan W. Supartomo. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kramlich, W. H. 1971. Sausage Product, Dalam : The Science of Meat and Meat Products. J. F. Price, dan B. S. Schweigert, Eds W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Lawrie, R. A. 1995. Ilmu daging. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. UII. Press. Jakarta
- Lestari, I. M. 2006. Kualitas Kimia, Fisik, dan Organoleptik beef Nuggets dengan level Filler Tepung Terigu Yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Lukman, H. 1995. Perbedaan Karakteristik Daging, Karkas dan Sifat Olahannya Antara Itik Afkir dan Ayam Petelur Afkir. Disertasi. Program Pascasarjana IPB. Bogor.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mulyono, I. T. 2012. Kualitas Kimia, Fisik dan Sensoris Kernet Daging Kelinci Dengan Imbangan *Filler* Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) Dan Kentang (*Solanum tuberosum L.*). Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mulyono, B. dan P. Raharjo. 2005. Ayam Jawa Super. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Nugroho, C. P. 2008. Agribisnis Ternak Ruminansia. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta., Bogor.

- Olaoye, O.A., A. A. Onilude and C. O. Oladoye. 2007. Breadfruit Flour In Biscuit Making : effects on product quality. African Journal of Food Science. Pp. 020-023. October 2007.
- Pandisurya, C. 1983. Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung Terhadap Mutu Bakso. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Partogi, L., O. Rachmawan dan N. Djuarni. 2012. Pengaruh Persentase Tepung Buah Sukun (*Artocarpus communis*) Terhadap Komposisi Kimia Naget Kelinci. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Purnomo, H. 1997. Aplikasi Krematografi Gas Dalam Pengukuran Oksidasi Lemak Dendeng. Laporan Penelitian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Ramadhan, A.F., L.E. Radiati dan I. Thohari. 2013. Tingkat Penggunaan Ekstrak Angkak (*Monascus purpureus*) Sebagai Curing Alternatif Dengan Metode Curing Basah Terhadap Kualitas Kernet Daging Sapi. Universitas Brawijaya. Malang.
- SNI. 2006. *Corned Beef*. 01- 3775-2006. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. BPFE, Yogyakarta. Soekarto, S. T. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi mutu Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Salim, E. 2014. 45 Hari Siap Panen Ayam Kampung Super. Andi Publisher. Yogyakarta.
- Setyawati, D. 2002. Pengaruh Penggantian Daging Ayam Dengan Daging Entog dan Level Konsentrasi Asap Cair Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soekarto, S. T. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi mutu Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno. 1991. Ilmu Otot dan Daging. Fakultas Peternakan. UGM, Yogyakarta.

- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi Kelima. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Statistik Daerah Istimewa Yogyakarta. 2013. Produksi Ternak dan Unggas. Available at <http://yogyakarta.bps.go.id>. Accession date 24th Januari 2014.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistik. Suatu Pendekatan Biometrik. Diterjemahkan oleh M. Syah. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suprapti, M.L., 2002. Tepung Sukun, Pembuatan dan Pemanfaatan. Kanisius, Yogyakarta.
- Sutama, P.A., D. Rosyidi dan I. Thohari. 2013. Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Terhadap pH, Kadar Protein, Kekerasan dan Susut Masak Bakso Sapi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sutardi dan Supriyanto. 1996. Sifat Tepung dan Kesesuaiannya Untuk Diolah Menjadi Berbagai Produk Olahan Makanan Kecil. Media Komunikasi dan Informasi Pangan, Jakarta.
- Sutrisna, N., S. Suwalan dan I. Ishaq. 2003. Uji Kelayakan Teknis dan Finansial Penggunaan Pupuk NPK Anorganik pada Tanaman Kentang Dataran Tinggi di Jawa Barat. J. Hort. 13(1):67-75.
- Widowati S, N. Richana, Suarni, P. Raharto dan I.G.P. Sarashuta. 2001. Studi potensi dan peningkatan dayaguna sumber pangan lokal untuk penganekaragaman pangan di Sulawesi selatan. Laporan Hasil Penelitian. Puslitbangtan, Bogor.
- Widowati, S, S. Suismono, S. Nugraha, Rahmawati, T. Kuntati, Jafar, Suarni dan Suhardjo. 2002. Penelitian Teknologi Pengolahan Tepung Sukun. Balai Penelitian Pascapanen Pertanian. Badan Litbang Pertanian.
- Winarno, F.G. 2002, Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan ke-9. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarso, D. 2003. Perubahan karakteristik Fisik Akibat Perbedaan Umur, Maca Otot, Waktu dan Temperatur Perebusan Pada Daging Ayam Kampung. Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian. Magelang.

- Wiryadi, R. 2007. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Cokelat (*Theobroma cocoa l*). Available at: [rizkyunsyah.blogspot.com](http://rizkyunsyah.blogspot.com). Accession date : 1 Maret 2015.
- Wotton, M. And F. Tumaali. 1984. Composition of Flours From Samoan Breadfruit. *J. Food Sci.* 49:1396-1397. (Abstr).
- Wulandari, H. 2009. Pengaruh Penambahan Kecambah Kacang Hijau Terhadap Kualitas Fisik dan Komposisi Kimia *Chicken Nuggets*. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.