

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, E. 1983. Pengolahan Daging Curing Sosis dan Bakso di PT. Tirta Rama Unit Badranaya. Laporan Praktek Kerja Lapangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Barbut, S. 2015. Developments in turkey meat harvesting technologies, *World's Poultry Science Journal*, 71(1); 59–70.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1985. Ilmu pangan. Penerjemah Hadi Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta
- Burlingame, B,B. Mouille, and R. Charrondiere. 2009. Nutrients, bioactive non-nutrients and anti-nutrients in potatoes. *J. Food Composition and Analysis*. 22(6) : 414-502
- 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.
- Girard, J. P. 1992. *Technology of Meat and Meat Product*. Ellis Horwood Limited. West Sussex
- Hadi, C. 2005. Komposisi kima, karakteristik fisik dan organoleptik beefburger yang disubstitusi oleh keragian dan minyak ikan pada level yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hartati, P. 2006. Pengaruh Penambahan Jenis Bahan PEngikat Terhadap Mutu Nugget Rajungan. Laporan Penelitian : *Jurnal Agrisistem*, Juni 2006, Vol.2 No.1.
- Irfansyah. 2001. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Fungsional Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) serta Pemanfaatannya Untuk Pembuatan Kerupuk. Program Pasca Sarjana IPB. Bogor.
- Juanda, D., B. Cahyono. 2000. *Budidaya dan Analisa Usaha Tani Ubi Jalar*. Kanisius. Yogyakarta
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C.Forrest, H.B. Hedrik, and R.A. Merkel. 1989. *Principles of Meat Science*. 2th ed. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuge.
- Kartika. B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Kashrad. 2010. Keempukan, daya mengikat air dan *cooking loss* sapi pesisir hasil penggemukan. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang

- Ketaren, S. 2005. Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta
- Kotecha, PM., and S.S. Kadam. 1998. Sweet Potato, in *handbook of vegetable Science and Technology* (Salunkhe, D.K and S.S Kadam eds). Marcel Dekker Inc. New York
- Lawrie, R.A. 1995. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerbit UI. Jakarta
- Leith, P. 1989. The Cook's Hand Book. Papermack Division, Macmillan Publ.Ltd.,London.
- Melani. 2003. Pengaruh level Filler Kentang Terhadap Kadar Lemak, Kualitas Fisik, dan Organoleptik Kornet Ayam. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mulyono, I. T. 2012. Kualitas Kimia, Fisik, Dan Sensoris Kornet Daging Kelinci Dengan Imbangan Filler Ubi jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Kentang (*Solanum tuberosum L.*). Skripsi. Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Mustofa. 2002. Karakteristik Fisik dan Sensoris Sosis Daging Ayam dengan Macam Filler yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I. Pusat Antar Universitas. Pangan Dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nugroho, C.P. 2008. Agribisnis Ternak Ruminansia. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta., Bogor.
- Olympias, R. 2010. Pengaruh Substitusi Tempe Terhadap Karakteristik Fisik dan Komposisi Kimia Bakso Sapi.Skripsi.Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Pangesthi, T; S. Lilis dan E. Lilik. 2012. Modul Pembuatan Kornet dengan Teknologi Garam Kuring-Angkak. Surabaya.
- Prayitno, D.S., dan B.C. Murad. 2009. Manajemen Kalkun berwawasan animal welfare. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang
- Puspitasari, D. 2008. Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut pada Pembuatan Bakso. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Ramadhan, A. F., E. R. Lilik., dan E. Lilik. 2013. Tingkat Penggunaan Ekstrak Angkak (*Monascus purpureus*) Sebagai Curing Alternatif Dengan Metode Curing Basah Terhadap Kualitas Kornet Daging Sapi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Setiadi dan Nurulhuda, 2004. Kentang, Varietas dan Pembudidayaan. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging, Edisi 3. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. SNI-01-3775-2006, Kornet Daging Sapi. BSN., Jakarta.
- Subyantoro, R. W. 1996. Pengaruh cara pengemasan, suhu, dan waktu penyimpanan terhadap sifat fisik dan organoleptik *corned beef* dalam kemasan plastik fleksibel. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor.
- Suprpti, M.L. 2003. Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Surgawi, S.M ; Wendry. S.P dan Kusmajadi. S. 2012. Pengaruh Penggunaan Tepung Aren (*Arenga pinnata*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Akseptabilitas Kornet Iris Itik Petelur Afkir. E-Journal Vol.1 No. 1. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Susilawati, M. 2009. Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.Lampung.
- Sutrisna, N., S. Suwalan., dan I. Ishaq. 2003. Uji Kelayakan Teknis dan Finansial Penggunaan Pupuk NPK Anorganik pada Tanaman Kentang Dataran Tinggi di Jawa Baraat. J. Hort. 13(1):67-75.
- Syamsir, E dan H. Trifena. 2009. Karakteristik Fisik-Kimia Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Varietas Sukuh Dengan Variasi Proses Penepungan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. 20 No.2 Th 2009
- Syartiwidya, 2003. Kajian Tekstur dan Perubahan mikrostruktur Nugget Ikan Selama Pengolahan dan Penyimpanan. Tesis. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Talburt, W. F. and O. Smith. 1987. Potato Processing. AVI Publishing byVan Nostrand Reinhold Co., New York.
- Tranggono. 1991. Rasa Bahan Makanan. Pada Kursus Singkat Sensoris Pangan. Pusat Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- United States Department of Agriculture Nutrient Database. 2012. Turkey, fryer-roasters, breast, meat only, raw. USA.
- Wibowo, S. 1995. Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.