

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Standarisasi Nasional Indonesia SNI Bakso Daging*, Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Benning, C.J. 1983. *Plastic Film for Packaging Technomic Publishing Company, Inc.* Pennsylvania.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M.Wooton. 1987. *Ilmu Pangan Penerjemah H. Purnomo dan Adiono*. UI-Press, Jakarta.
- Cahyadi. W. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan Edisi Kedua*. Jakarta: Bumi Aksara. Halaman 134.
- Depkes RI. 1988. *Permenkes RI No. 722/Menkes/Per/IX/1988 Tentang Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta
- Floros, J.D. dan V. Gnanasekharan. 1993. *Shelf Life Prediction of Packaged Foods: Chemical, Biological, Physical, and Nutritional Aspects*. Etsevier Publ., London.
- Gaffar, R. 1998. *Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Daging Ayam dengan Bahan Pengisi Tepung Sagu dan Tepung Tapioka*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hardjito, L. 2006. *Aplikasi Kitosan Sebagai Bahan Tambahan Makanan dan Pengawet*. Prosiding Seminar Nasional Kitin-Kitosan. Departemen Teknologi Hasil Perairan. FPIK IPB, Bogor.
- Juliyarsi, I., Melia Sri., Novia. 2008. *Sosialisasi Pemanfaatan Limbah Udang (Kitosan) Sebagai Food Preservative Alami Kepada Produsen Bakso Sapi Di Kelurahan Jati Padang*. Laporan Penelitian Dosen Muda Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.

- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek)*.
<http://www.eBook Pangan.com>.
- Lingga, L.E. dan Rustama, M. M. 2005. *Uji Aktivitas Antibakteri dari Ekstrak Air dan Etanol Bawang Putih (Allium sativum L.) Terhadap Bakteri Gram Negatif dan Gram Positif yang Diisolasi dari Udang Dogol (Metapennaeus monoceros), Udang Lobster (Panulirus sp), dan Udang Rebon (Mysis dan Acetes)*. Jurusan Biologi FMIPA, UNiversitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Meisyaroh, R.P. 2013. *Pengaruh Penambahan Kitosan Terhadap Jumlah Kuman Pada Bakso Daging Sapi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rismunindar dan Riski, M.H. 2003. *Budidaya dan Tataniaga Lada*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Shahidi, F., Arachchi JKV, Jeon YJ. 1999. *Food Applications of Chitin and Chitosans*. Trends Food Sci Technol 10:37-51.
- Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB. Bogor
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Soemaatmadja. 1984. *Pemanfaatan Ubi Kayu dalam Industri Pertanian*. Balai Besar Penelitian dan Pemanfaatan Industri Hasil Pertanian.
- Sugita, P, dkk., 2009. *Kitosan: Sumber Biomaterial Masa Depan*. IPB Press. Bogor.
- Sumoprastowo, R.M. 2000. *Memilih dan Menyimpan Sayur-Mayur, Buah-Buahan dan Bahan Makanan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Suyanti, S. 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas dari Pengawet*. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Syah et al. 2005. *Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan*. Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Syarif R. S. Santana, Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar, Universitas Pangan dan Gizi, ITB.
- Vincent, E. dan M. Yamaguchi,. 1997. *Sayuran Dunia Edisi Pertama*. ITB Press, Bandung.
- Wardaniati, R.A dan Setyaningsih, S. 2009. *Pembuatan Chitosan Dari Kulit Udang dan Aplikasinya Untuk Pengawetan Bakso*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Undip. Semarang. Diakses dari <http://eprints.undip.ac.id/1718/1/mkalah-penelitian-fix.pdf> Pada Tanggal 28 Januari 2016.
- Wibowo, S. 2001. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widyaningsih, T.W, dan E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agirasana, Surabaya.
- Winiarti P. Rahayu. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor. IPB.
- Winijarti dan Wiwik. 2007. *Cara Mudah Membuat Roti*. Penebar Swadaya, Jakarta.