

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim 1. 2016. *Daftar Anggota NAMPA 2015*. Diakses dalam <http://www.nampa-ind.com/index.php/daftar-anggota>, pada tanggal 21 Juli 2016 pukul 09.25 WIB.
- Anonim 2. 2015. *Diktat Pengetahuan Bahan Pangan*. Diakses dalam <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/Diktat-Pengetahuan-Bahan-Pangan.pdf>, pada tanggal 24 Maret 2015 pukul 10.50 WIB.
- Anonim 3. 2015. *Bakso. Bakpao. Bakmi. Bakwan. Bakero?*. Diakses dalam http://www.kompasiana.com/viadolorosa/bakso-bakpao-bakmi-bakwan-bakero_5517be1881331103699de33e, pada tanggal 7 September 2015 pukul 13.25 WIB.
- Anonim 4. 2014. *Bakso Daging, Minuman Sari Lidah Buaya, Roti Manis, Menu Sehat Bagi Manula, Sari Buah*. Teknologi Pangan & Agroindustri, Volume 1 Nomor 6. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Anonim 5. 2015. *Pengaruh Atribut Produk Terhadap Keputusan Pembelian Kecap ABC (Studi Kasus Ibu Rumah Tangga Di Kecamatan Sukarame Palembang)*. Diakses dalam www.akademik.unsri.ac.id/paper1/download/paper/TA_01091401069.doc, pada tanggal 4 Januari 2015 pukul 20.28 WIB.
- Anonim 6. 2015. *Chapter 17 : Sensory Evaluation in Fruit Product Development*. Diakses dalam <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/62499/1/CLV12006.pdf>, pada tanggal 16 September 2015 pukul 18.01 WIB.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Bakso Daging*. SNI 01-3818-2014. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. SNI 01-3932-2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Handoyo. 2014. *Produksi Olahan Daging Bisa Meningkatkan 30% Di 2015*. Diakses dalam <http://industri.kontan.co.id/news/produksi-olahan-daging-bisa-meningkat-30-di-2015>, pada tanggal 21 Juli 2016 pukul 14.03 WIB.

- Hermanianto, J. dan R.Y. Andayani. 2002. *Studi Perilaku Konsumen Dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Preferensi Konsumen Di Wilayah DKI Jakarta*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.
- Kartika, B., Puji, H. dan W. Supraptono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Proyek Peningkatan Pengembangan Perguruan Tinggi UGM. Yogyakarta.
- Kotler, Philip. 1997. *Manajemen Pemasaran, Analisis Perencanaan dan Pengendalian, Jilid 2*. Edisi Kedelapan. Erlangga. Jakarta.
- _____. 2000. *Marketing Management*. PT. Prenhallindo. Jakarta.
- _____, dan Gary Amstrong. 2004. *Prinsip-Prinsip Pemasaran, Edisi Ketujuh*. Penerbit Salemba Empat. Jakarta.
- _____, dan Kevin L. K. 2009. *Manajemen Pemasaran, Edisi Kedua Belas, Jilid 1*. Indeks.
- Nicholson, W. 2002. *Mikroekonomi Intermediate dan Aplikasinya, Edisi Kedelapan*. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Simamora, B. 2002. *Panduan Riset Perilaku Konsumen*. Pustaka Utama. Surabaya.
- Lim, Juyun. 2011. *Hedonic Scaling : A Review Of Methods And Theory*. Food Quality and Preference, 22, 733–747. Elsevier Ltd.
- Montolalu, S., N. Lontaan., S. Sakul., A. Dp. Mirah. 2013. *Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.)*. Zootek Journal, Volume 32 No 5, Januari 2013, ISSN 0852-2626. Fakultas Peternakan, Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono dan Fitriyono, A. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfa Beta, CV IKAPI. Jakarta.
- Octavianie, Y. 2002. *Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi*. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sonbait, L. Y., Hanike, M., dan Djonly, W. 2008. *Preferensi Konsumen Terhadap Produk Olahan Daging Sapi di Kota Sorong*. Jurnal Ilmu Peternakan Desember 2008. Volume 3, No 2, Halaman 87 – 93.
- Suharyanto. 2009. *Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak*. Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Wibowo, S. 1997. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Zurriyati, Y. 2011. *Palatabilitas Bakso Dan Sosis Sapi Asal Daging Segar, Daging Beku Dan Produk Komersial*. Jurnal Peternakan Volume 8 No 2 September 2011 (49 - 57), ISSN 1829 – 8729. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Riau.