

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2006. Kumpulan Standar Nasional Indonesia (SNI) Produk Pangan Pengolahan Hasil Ternak. Available at: <http://www.bsn.go.id>. Badan Standar Nasional (Sub Sektor Peternakan) Ditjen Peternakan. Jakarta. Diakses 25 Agustus 2015.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Association of official Analytical Chemistry. Maryland, USA.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh Substitusi Tahu dan Jenis Binder Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Sosis Sapi. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Astuti, E. 1983. Pengolahan daging curing, sosis, dan bakso di PT. Tirta Ratna Unit Badranaya Bandung. Laporan Kerja Praktek. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Awwaliyah, R. 2009. Pengaruh keragenan sebagai bahan pengikat terhadap kualitas fisik dan sensoris bakso daging ayam petelur afkir. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Barbut, S. 2002. Poultry Product Processing an Industry Guide. CRC Press LLC. Florida.
- Bouton, P.E, P.V. Harris and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutto. J. Food. Sci. Vol. 36: 435-441.
- Catrien., Y.S. Surya., dan T. Ertanto. 2008. Reaksi maillard pada produk pangan. PKM Penulisan Ilmiah. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Clarke, A.D., W.J. Means, and G.R. Schmidt. 1987. Effect of storage time, sodium chloride and sodium tripolyphosphate on yield and microstructure of comminuted beef. J. Food. Sci. Vol. 52: 854-856, 860.
- Cross, H.R. and A.J. Overby. 1988. Meat Science and Technology in Old Animal Science. Elsevier Publishing Company Inc, New York.
- Daulay, D. 1991. Monograf Fermentasi Keju. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Dewan Standarisasi Indonesia. 1995. SNI 01-3947-1995. Daging Sapi/Kerbau. Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Eriksson, C. 1981. Maillard Reaction in Food: Chemical, Physiological and Technological Aspects. Pergamon Press, Oxford.
- Farida., E. Abustam, dan S. Kadir. 2012. Kualitas bakso kelinci pada kondisi rigormortis yang berbeda dengan penambahan tepung kanji dan tepung sagu. J. Sains Teknol. Vol. 12: 277-286.
- 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 Fransisco.
- Grace, M.R. 1977. Plant Production and Protection. Series III. Cassava Processing. Food and Agricultural Organization of The United Nation, Rome.
- Guritno, A.D. 1992. Petunjuk Laboratorium Uji Sensorik dan Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 2011. Produk Meat Emulsions. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hermanianto dan R.Y. Andayani. 2002. Studi perilaku konsumen dan identifikasi parameter bakso sapi berdasarkan preferensi konsumen di wilayah DKI Jakarta. J. Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 13 (1): 1-10.
- Hidayat, N. 2007. Karakteristik fisik dan sensoris bakso daging ayam dengan penambahan albumen dan sodium bikarbonat. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Indarmono, T.P. 1987. Pengaruh lama pelayuan dan jenis daging karkas serta jumlah es yang ditambahkan kedalam adonan terhadap sifat-sifat kimia bakso sapi. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Jalil, A. 2004. Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Itik dengan Macam dan Imbangan Filler yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H.B. Hedrick and R.A. Merkel. 1989. Principles of Meat Science. Kendall Publishing Company. Eglewood Cliff, USA.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Keeton, J.T. 2001. Forno and Emulsion Product. In: Poultry Meat Processing. A. R. Shams, Ed. CRC Press, Boca Raton.
- Khotimah, K dan E.S. Hartatie. 2013. Kualitas fisik kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Cucurbita moschata*) sebagai alternative pengganti pewarna dan antioksidan. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang. Jurnal Ilmu Ternak. Vol. 13: 37-38.
- Komariah, N. Ulupi dan Y. Fitrianti. 2004. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso sapi. Buletin Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Vol 28 (2): 80-86.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek). Ebook Pangan.com.
- Kramlich, W.E. 1971. The Science of Meat and Meat Products. 2<sup>nd</sup> ed. J.F. Price and B.S. Scheweigert, Eds. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Kramlich, W.E., A.M. Pearson, and F.W. Tauber. 1973. Processed Meats. Westport. Connecticut.
- Lawrie, R.A. 1995. Ilmu Daging. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Lestari. 1991. Bisnis Bakso yang Menguntungkan. Media Peternakan, Yogyakarta.
- Lewis, Y.S. 1984. Spices and Herbs for the Food Industry. Orpington, England.
- Maruddin, F. 2004. Kualitas daging sapi asap pada lama pengasapan dan penyimpanan. J. Sains Teknol. Vol. 4 (2): 83-90.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A.D. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado. J. ZooteK. Vol. 32: 7-9.

- Muljohardjo, M. 1988. Teknologi Pengolahan Pati. Pusat Antar Universitas, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Murtidjo, B.A. 2003. Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam. Kanisius, Yogyakarta.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Ternak I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Nuraida, L., Hariyadi, R. Dewanti. dan S. Budiyanto. 2000. Karakteristik bahan berpati (tapioka, garut dan sagu) dan pemanfaatannya menjadi glukosa cair. Proc. Seminar Nasional Industri Pangan PATPI. Vol. 1: 396-406.
- Octavianie, Y. 2002. Kandungan gizi dan palatabilitas bakso campuran daging dan jantung sapi. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pramuditya, G., dan S.S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam SNI dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso. J. Pangan dan Agroindustri. Vol. 2: 200-209.
- Rahmatina. 2010. Sifat fisik dan organoleptik bakso pada berbagai rasio antara daging sapi dan daging ayam. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ranken, M.D. 2000. Handbook of Meat Product Technology. Blackwell Science Ltd, Oxford.
- Ridha, M.F. 2007. Karakteristik fisik, sensoris dan mikrostruktur bakso daging kambing dengan penambahan albumen dan *sodium tripolyphosphat*. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Rismunandar. 1993. Lada Budidaya dan Tataniaganya. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Setiyono. 1992. Karakteristik Fisik dan Komposisi Kimia Bakso Daging Sapi, Ayam dan kombinasinya dengan variasi aras *sodium tripolyphosphat*, skim milk, dan askorbat. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sirkorski, ZE. 1996. Seafood: Resources, Nutritional Composition, and Preservation. CRC Press, Florida.

- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sofos, J.N. 1986. Use of phosphate in low sodium meat product. J. Food Technol. Vol. 40: 52-69.
- Sulistyo, S. 2008. Karakteristik fisik. Sensoris, dan mikrostruktur bakso daging dengan jenis daging dan *filler* yang berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sumarjono, H. 1987. Kapita Selekta II Susu dan Hasil Olahannya. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik mutu bakso daging sapi dan pengaruh penambahan natrium klorida asam laktat dan natrium tpiofosfat terhadap perbaikan mutu. Disertasi Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suzuki, T. 1981. Fish and Krill Protein in Processing Technology. Applied Science Publishing, Ltd., London.
- Tamino. 1998. Studi Pembuatan Bakso Daging Sapi. Intisari Jurusan. Pengolahan Hasil Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tiven, C.N. 2007. Pengaruh jenis daging dan bahan pengenyal terhadap kualitas dan mikrostruktur bakso. Tesis. Program Pascasarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tranggono. 1991. Rasa Bahan Makanan pada Kursus Singkat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- 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., Sunarlom, J. Darma, dan T.P. Indarmono. 1986. Pengaruh macam daging dan lama pelayuan terhadap mutu bakso sapi. Proc. Seminar LIPI. Vol. 7: 359-364.
- Varnam, A and J.M. Sutherland. 1995. Meat and Meat Products: Technology, Chemistry and Microbiology. Springer US. United States.

- Wattimena, M, V.P. Bintoro, dan S. Mulyani. 2013. Kualitas bakso berbahan dasar daging ayam dan jantung pisang dengan bahan pengikat tepung sagu, J. Aplikasi Teknol Pangan. Vol. 2: 36-39.
- Whistler, R.L., J. Bemiller and E.F. Paschall. 1984. Starch: Chemistry and Technology. Academic Press Inc, New York.
- Wibowo, S. 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wilson, N.R.P., E.J. Dett., R.B. Hughes, and C.R.V. Jones. 1981. Meat and Meat Product. Applied Science Publishers, New Jersey.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan ke-11. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wirakartakusuma, M.A., A. Kamaruddin, dan A.M. Syarief. 1992. Sifat Fisik Pangan. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.