

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahamad, N.M., M. Saleemullah, H.U. Shah, I.A. Khalil and A.U.R. Saljoqi. 2007. Determination of Beta Carotene Content in Fresh Vegetables Using High Performance Liquid Chromatography. *Sarhad J. Agric.* Vol 23, No.3.
- Astuti, M. 1980. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Astuti, E. 1993. Pengolahan Daging *Curing*, Sosis, dan Bakso di PT. Tirta Ratna Unit Badranaya Bandung. Laporan Kerja Praktek. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Bourne, M.C. 2002. Food Texture and Viscosity : Concept and Measurement. 2<sup>nd</sup> ed. Academic Press, An Elsevier Science Imprint, London.
- Bouton, P.E., V.P. Harris and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutton. *Journal of Food Science.* 36:435-441.
- Berutu, K.M., E. Suryanto, dan R. Utomo. 2010. Kualitas bakso daging sapi peranakan ongole yang diberi pakan basal tongkol jagung dan undergraded protein dalam complete feed. *Jurnal Penelitian. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.*
- Cahyono, B. 2002. Wortel : Teknik Budi Daya Analisis Usaha Tani. Kanisius, Yogyakarta.
- Chandriany, M. 2013. Pengaruh Penambahan Karaginan terhadap Rendemen, Kadar Serat Kasar, dan Sifat Fisik Bakso daging Sapi. Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Damayanti, I. 2009. Pengaruh Suplementasi Wortel (*Daucus carota*) terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik, dan Kandungan  $\beta$ -karoten Bakso Daging Sapi. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Fahrurozi, M.N. 2014. Pengaruh Penambahan Cengkeh (*Syzigium aromaticum*) terhadap Sifat Fisik, Sensoris dan Daya Simpan Bakso Daging Sapi. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Fardiaz, D., N.Andarwulan, H.W.Hariantono, dan N.L. Puspita.1992.Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fikselova, M, S. Silhar, J. Marecek and H. Francakova. 2008. Extraction of Carrot (*Daucus carota* L.) Carotenes under Different Conditions. Czech J. Food Sci. Vol 26, No. 4 : 268-274.
- Forrest, G.J., Aberle, H.B. Hedrick, M.D.Judge and R.A.Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W. H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Guritno, A.D. 1992. Uji Sensoris dan Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hariyadi, P. 2000. Fortivikasi vitamin alpa dan beta karoten. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol.IX, No. 1.
- Hurst W.J. 2002. Methods of Analysis for Functional Foods and Nutraceuticals, CRC Press, Florida.
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H.B. Hedrick and R.A. Merkel. 1989. Principl of Meat Science, 2<sup>nd</sup> ed. Kendall Hunt Publishing Co. Dubuque, Iowa.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Suparto. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kjellenberg, L. 2007. Sweet and bitter Taste in Organic Carrot. Paper at the Faculty of Landscape Planning, Horticulture and Agricultural Science . Swedish University of Agricultural Sciences.
- Komariah, I., I. Arief dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas fisik dan mikrobial daging sapi yang ditambah jahe (*ginger officinale roecoe*) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. Media Peternakan 28 : 38-87.
- Kramlich, W. E. 1971 Sausage product. In : The Science of Meat and Meat Products. 2<sup>nd</sup> ed. J. F. Price and B. S. Schweigert, Eds. W. H. Freeman and Co, San Fransisco.
- Kusnadi, D.C, V.P. Bintoro, A.N. Al-Baarsi. 2012. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Diponegoro, Semarang.

- Kusuma, E., Timotius and L. Limantara. 1998. Extraction, Purification and Concentration Measurement of  $\beta$ -karoten on carrot (*Daucus carota* L.) : Preliminary Study on The Usage of Natural Pigment as Food Colorant. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Gizi. Yogyakarta. Hal 363-372.
- Lawrie, R.A. 1995. Ilmu Daging. Edisi ke -5, UI Press. Jakarta.
- Maruddin, F. 2004. Kualitas Daging Sapi Asap pada Lama Pengasapan dan Penyimpanan. Jurnal Sains dan Teknologi, 4: 83-90.
- Muchtadi, D., M. Astawan and Subeki. 1999. The Effect Of Cooking On Antioxidant Content Of Several Vegetables, Its Absorbability and Retention In Experimental Rats. Seminar Nasional Teknologi Pangan. Yogyakarta. Hal 273-286.
- Mustofa. 2002. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Ayam dengan Macam *Filler* yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Naruki, S. 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Palupi, M. P. E. 1886. Tinjauan Literatur Pengolahan Daging. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Prasetyo, D. 2002. Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau pada Lama Postmortem yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Riyanto, A.D. 2010. Kualitas Fisik, Sensoris dan Kandungan Beta Karoten Bakso Daging Sapi dengan Substitusi *Filler* Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*). Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Rukmana, R. 1995. Bertanam Wortel. Kanisius, Yogyakarta.
- Rusman. 2012. Pengolahan Daging Sapi. PT. Intan Sejati, Klaten.
- Slamet, D.S, M.K. Mahmud, Muhilal, D. Fardiaz dan J.P. Simarmata.1990. Pedoman Analisis Zat Gizi. Direktorat Bina Gizi Masyarakat. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.

- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan IV. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. Syarat Mutu Produk Bakso Daging. Badan Standarisasi Mutu Nasional. Jakarta.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapid an Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Kihitosan. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sujarwanta, R.O. 2010. Pengaruh Substitusi Tempe terhadap Karakteristik Fisik dan Komposisi Kimia Bakso Sapi. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sulistyo, S. 2008. Karakteristik Fisik, Sensoris, dan Mikrostruktur Bakso dengan Jenis Daging dan Filler yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tamal, M.A. 2008. Keawetan Bakso Sapi pada Perendaman Air Bawang Putih (*Allium sativum L*) dan Formalin. Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Kutai Timur, Sangatta.
- Tranggono, Z. Noor dan D. Wibowo. 1990. Kimia, Nutrisi 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., Sunarlim., J. Darma, dan T.P. Indarmono. 1986. Pengaruh Daging dan Lama Pelayuan terhadap Mutu Bakso Daging Sapi. Proc. Seminar LIPI 7 : 359-364.
- Usmiati, S. 2009. Bakso Sehat. Warta penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 31 No. 6. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Usmiati, S dan Atien P. 2011. Sifat Fisikokimia dan Palatabilitas Bakso Daging Kerbau. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor.
- Wibowo, S. 1995. Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Wibowo, S. 2011. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Widati, A.S., E.S. Widyastuti, Rulita, dan M. S. Zenny. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka terhadap Kualitas Keripik Bakso Daging Ayam dengan Metode *Vacuum Frying*. Jurnal-jurnal Ilmu Peternakan 21 (2) : 11-27.
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zakaria, F. R. 1996. Peranan Zat Gizi dalam Sistem Kekebalan Tubuh, Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol VII No.3.