

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, D.E. Gerrad and E.W. Mills. 2001. Principle of Meat Science. Kendal Hunt Publishing Company. USA.
- Armissaputri, N.K., Ismoyowati dan S. Mugiyino. 2013. Perbedaan Bobot dan Persentase Bagian-Bagian Karkas dan Non Karkas pada Itik Lokal (*Anas platyrincos*) dan Itik Manila (*Cairina moschata*). Jurnal Ilmiah Peternakan. Vol 1. No. 3:1086-1094.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Daftar SNI Bahan Makanan dan Obat-Obatan. Balai Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Bouton, P.E., F.D. Carrol, L. Fisher, P.V. Harris and W.R. Shothose. 1971. Effect of pH Upon the Water Holding Capacity and Tenderness of Mutton. J. Food Sci. 36: 445-449.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Elita. 2012. Pengaruh Pemberian Telur Itik dengan Konsentrasi Berbeda terhadap Mutu Bakso Belut (*Monopterus albus*). Anterior Jurnal. Vol 12. No.1: 58-62.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge dan R. A. Merkel. 1975. Principle of Meat Science. W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Forsythe, S.J. and P.R. Hayes. 1998. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. Aspen Publishers. Gaithersburg. Maryland.
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H.B. Hedrick and R.A. Markel. 1989. Principles of Meat Science 2<sup>nd</sup> ed. Kendal Hunt Publishing Co., Dubuque.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Gizi dan Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Lan, Y.H., J. Novakofski., R.H. McCusker, M.S. Brewer, T.R. Carr and F.K. McKeith. 1995. Thermal Gelation of Pork, Beef, Fish, Chicken, and Turkey Muscles as Affeted by Heating Rate and pH. Journal food Science. 160 (5): 936-940.
- Lawrie, R.A. 1995. Ilmu Daging. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Lindawati, S.A., Miwada, INS dan M. Hartawan. 2003. Karakteristik Fisik Adonan Bakso Daging Itik, Entok dan Tiktok. *Jurnal Indonesia Tropical Agricultur*. Vol 28. No. 3: 191-194.
- Mega, O., Desia, K., Kususiayah dan F. Yosi. 2009. Pengaruh Beberapa Level Daging Itik Manila dan Tepung Sagu Terhadap Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Bakso. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Vol 3. No. 1: 1978-3000.
- Montolalu, S., N. Lontaan., S. Sakul, dan A.D. Mirah. 2013. Sifat Fisik-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Zootek*. Vol 32. No. 5: 0852-2626.
- Murti, S., Suharyanto dan K. Desia. 2013. Pengaruh Pemberian Kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap Beberapa Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Itik. *Jurnal Sains Peternakan* Vol.8 No.1: 1978-3000.
- Murtidjo, B.A. 2008. *Mengelola Itik*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Ternak*. Pusat Antar Universitas Gizi dan Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rihi, A.Y.M.L. 2009. Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Dingin terhadap pH, Water Holding Capacity, Tekstur, dan Total Plate Count Bakso Ayam Rumput Laut. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Soemarto, B. 1985. *Lada. Yasaguna*. Jakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srigandono, B. 1997. *Produksi Unggas Air*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R.G.D dan J.H. Torrie. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suardana, I.W., I.N. Suarsana, I.N. Sujaya dan K.G. Wiryawan. 2007. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Cairan Rumen Sapi Bali sebagai Kandidat Biopreservasi. *Jurnal Veteriner*. Vol 1. No. 4: 155-159.

- Suprpto, A.C. 2011. Pengaruh Penambahan Wortel dan Lama Simpan *Refrigerator* Terhadap Kualitas Fisik, Sensoris dan Angka Peroksida Bakso Daging Itik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol 12. No.1: 58-62.
- Triatmodjo, S. 1992. Pengaruh Penggantian Daging Sapi dengan Daging Kerbau, Ayam, 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 Macam Daging dan Lama Pelayuan terhadap Mutu Bakso Sapi. *Proc. Seminar. LIPI*. 7: 359-364.