

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle E., J.C. Forrest, D.E. Gerrard, E.W. Mith. 2001. Principles of Meat Science. Iowa:Kendall Publishing Company.
- Adiayastiti, B.E.T 2014. Pengaruh Lama Pembakaran dan Jenis Bahan Bakar Terhadap Kualitas Kimia, Fisik, Sensoris dan Kadar Benzo (a)piren Sate Daging Kambing. Program Pascasarjana. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical chemists 18th ed, Washington Dc
- Bas P., M.J. Beriain, A. Purroy, and T. Treacher. 2000. Effect of Animal and Nutritional Factors and Nutrition on Lamb Meat Quality. Ledin I. (ed.), Moran d-Feh rP. (ed.). sheep and goat nutrition: Intake, digestion, quality of products and rangelands. Zaragoza : CIHEAM. P. 7 5-86.
- Casey, N.H. 1992. Goat Meat in Human Nutrition. Proceedings V International Conference on Goats. Indian Council of Agricultural Research, new delhi.
- DeMan, J.M. 1997. Kimia Makanan. Alihbahasa: Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB. Bandung.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995a. SNI 01-3948-1995. Daging kambing/domba. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Domiszewski, Z., G. Bienkiewicz, and D. Plust, 2011. Effects of different heat treatments on lipid quality of striped catfish (*Pangasius hypophthalmus*). *Acta Sci. Pol. Technol. Aliment.* 10(3):359-373.
- Ekawati, H. 2007. Pengaruh Perlakuan Bahan Baku dan Tekanan Pengempaan pada Pembuatan Briket Bioarang dari Pelepah Salak (*Salacca edulis*) sebagai Bahan Bakar Alternatif. Tesis. Magister Sistem Teknik. UGM. Yogyakarta.
- Gaman, P.M, and K.B. Sherington. 1990. The Science of Food. Pergamon Press. New York.

- Gaman, R.M. dan K.B. Sherrington, 1992. Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Edisi Kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Girard, J.P . 1992. Smoking, dalam J.P. Girard : Technology of Meat and Meat Products. Ellis Horwood. New York. pp. : 165-201
- Gujral, H.S., A. Kaur., N. Singh and N.S Sodhi. 2002. Effect of Liquid Whole Egg, Fat and Textured Soy Protein on the Textural and Cooking Properties of Raw and Baked Patties from Goat Meat. J. Of Food Engineering. 53 : 377-385.
- Hamm, R. 1997. Changes of Muscle Potein during the Heating of Meat. In *Physical, Chemical and Biological Changes in Food Caused by Thermal Processing*. Ed. T. Hoyem dan O. Kuale. Applied Science Publishers. Ltd. London.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick and R. A. Merkel. 1989. Principles of Meat Science 2nd Ed. Kendall/Hunt Publishing Co. Dubuque, Iowa.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartomo. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kusnandar, F., 2010. *Mengenal Sifat Lemak dan Minyak*. Departemen Ilmu Teknologi Pangan - 114 *Sains Peternakan Vol. 10 (2)*, 2012 IPB. <http://itp.fateta.ipb.ac.id/id>. Diakses: 25 Mei 2014.
- Larsen, D., S. Y. Quek, and L. Eyres, 2010. Effect of cooking method on the fatty acid profile of New Zealand King Salmon (*Oncorhynchus tshawytscha*). *Food Chemist*. 119(2):785-790.
- Lasmanawati, E. 2010. Sate Nusantara. Fakultas Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia. Jakarta.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Diterjemahkan oleh Aminudin. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Masturin, A. 2002. Sifat Fisik dan Kimia Briket Arang dari Campuran Arang Limbah Gergajian Kayu [skripsi]. Bogor. Fakultas Kehutanan Institut Pertanian Bogor.

- Meilgaard, M., G.V. Civille, B.T Carr. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Modzlewska-Kapitula, M., E. Dabrowska., B. Jankowska., A. Kwiatowska and M.Cierach. 2012. The effect of Muscle, Cooking method and final internal temperature on quality parameters of beef roast. *Meat Science*, 91:195-202.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.
- Moeljanto, R. 1998. *Pengolahan Ikan Untuk Indonesia*. Penerbit Nelpan. Jakarta.
- Muchtadi, T. R., S. P. Nurheni dan M. Astawan. 1993. *Metabolisme Zat Gizi*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Murphy, R.Y. and B.P. Mark. Effect of Meat Temperature on Proteins, Teksture and Cook Loss for Ground Chicken Breast Patties. *J. Poultry Sci.* 79:99-104.
- Nadzrizal, M. 2008 Development design of a mini satay skewering machine. University Malaysia Pahang. Faculty of Mechanical Engineering.
- Naruki, S. & S. Kanoni. 1992. *Kimia dan Teknologi Hasil Pengolahan Hewan I*. Pusat Antar Universitas, Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ney, K. H. 1992. *Cocoa Off Flavors : Charalambous, G. (ed.). Off Flavours in Food and Beverages*. Elsevier Science Pub. B. V., Amsterdam.
- Nurhiwangsa, A.M. P dan Sudiyono. 2002. Kegunaan Pemasakan Untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. Artikel Ilmiah Program Studi Produksi Ternak, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Sebelas Maret, Surakarta.
- Oroszvári, B.K., I. Sjöholm dan E. Tornberg. 2005. The Mechanisms Controlling Heat and Mass Transfer on Frying of Beefburgers: I. The Influence of the Composition and Comminution of Meat Raw Material. *Journal of Food Engineering*. **67** (4) : 499-506.

- Oroszvári, B.K., E. Bayod, I. Sjöholm dan E. Tornberg. 2006. The Mechanisms Controlling Heat and Mass Transfer on Frying of Beefburgers: III. Mass Transfer Evolution during Frying. *Journal of Food Engineering*. **76** (2) : 169-178.
- Purnomo, H. 1996. Studi tentang stabilitas protein daging kering dan dendeng selama penyimpanan. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya, Malang.
- Pyle, W., J. Dabritz., R. Cortez and J. Healy. 1994. Barbecuing with Hydrogen Gas. Diffusion Burners for Hydrogen : Fraunhofer-Gesellschaft Institute for Solar Energy System. Freiberg, Germany.
- Raharjo, S., D.R. Dexter. R.C. Worfel, J.N. Sofos, M.B. Solomon, G.W. Shults dan G.R. Schmidt. 1995. Quality Characteristics of Restructured Beef Steaks Manufactured by Various Techniques. *Journal of Food Science*. **60** (1) : 68-71.
- Romans, J.R., W.J. Costello, C.W. Carlson, M.L. Greaser dan K.W. Jones. 1994. *The Meat We Eat*. Interstate Publishers, Inc. Danville, Illinois.
- Ruiter, A. 1979. Color of Smoked Foods. *J. Food Tech.* 33: 54-63.
- Saguy, I.S. dan E.J. Pinthus. 1995. Oil Uptake during Deep-Fat Frying: Factors and Mechanism. *Food Tech.* **4** : 142-145.
- Singh, R.P. 1995. Heat and Mass Transfer in Foods during Deep-Fat Frying. *Food Tech.* **4** : 134-137.
- Soeparno, Indratiningsih, S. Triatmojo, dan Rihastuti. 2001. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan UGM, Yogyakarta.
- Soeparno, 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan V. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Steel, R.G. dan J.H. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika. Suatu Pendekatan Biometrik*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Sudarmadji, S., B Haryono, dan Suhardi. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sudrajat, A. 2003. Pengaruh Temperatur dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Broiler. Skripsi Fakultas Peternakan, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Taufik, C. 2006. Keamanan Mengonsumsi Sate Daging Kambing Ditinjau dari Aspek Pemanasan dan Tingkat Cemar Mikrobia di Kotamadya Jakarta Timur. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Toldra, F. 2010. Innovation for Healthier Processed Meats. International Conference on Food Innovation. Food innova. Valencia.
- Triono, A. 2006. Karakteristik Briket Arang dari Campuran Serbuk Gergajian Kayu Afrika (*Maesopsis eminii Engl.*) dari Sengon (*Paraserianthes falcataria L. Nielsen*) dengan Penambahan Tempurung Kelapa (*Cocosnucifera L.*) [skripsi]. Bogor. Departemen Asal Hutan. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Usmiati, S 2010. Pengawean Daging Olahan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Wattanachant, S., S. Benjakul, and D. A. Ledward, 2005. Effect of heat treatment on changes in texture, structure and properties of Thai indigenous chicken muscle. *Food Chemistry*. 93:337–348.
- Widiarto, Z.K., H.E. Hadi dan R. Rakhmawati. 2011. Pendeteksi dan Pengamanan kebocoran Gas LPG (Propana) Berbasis Mikrokontroler Melalui SMS Sebagai Media Informasi. Teknik Elektro Industri, Politeknik Elektronika Negeri Surabaya. Institut Teknologi Sepuluh November Surabaya.