

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2009. Usaha pembuatan gula aren. Pola Pembiayaan Usaha Kecil (PPUK). Jakarta.
- Atkinson., T. V. R. Fowler, G. A. Garton and A. Lough. 1972. A rapid methode for the determination on lipid in animal tissues. *Analyst*. London. 97:563-568.
- Ankri, S. and D. Mirelman. 1999. Antibicrobial properties of allicin from garlic. *Jurnal microbes and infect*. 2:125-129.
- AOAC. 1975. Official methods of analysis. The association of official analytical chemists. 12th ed. William Horwith (Ed) Benjamin Franklin Station, Washington, DC.
- Apple, J.K, W.A. Wallis-Phelas, C.V. Maxwell, L>K. Rakes, J.T. Sawyer, S. Hutchison dan T.N. Fakler. 2007. Effect of supplemental iron on finishing swine performance, carcass characteristics, and pork quality during retail display. *J. Anim.Sci*. 85:737-745.
- Apriyantono A., D. fardiaz, N.L. Puspitasari, Y. Sedarnawati, dan Budijanto. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astuti, J. M. 1981. Rancangan percobaan dan analisis statistika. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. SNI 01-2908-1992. Dendeng sapi. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. SNI 013743.1995. Syarat mutu gula merah. Jakarta.
- Barbut, S. 1992. Poultry processing and product technology. In:Encyclopedia of Food Science and Technology. Y. H. Huis (ed.). Vol 3. John Willey and Sons Inc. New York.
- Barowicz, T. and W. Brezta. 2000. Dietary modification of beef dietetic value. In Polish, Summary in English, *Roczniki Naukowe Zootechniki (Suplement)*, pp. 6, 15-19.
- Bastoni. 2013. Karakteristik fisiko-kimia, mikrobiologis, dan sensoris dendeng giling daging kerbau dan sapi dengan pengeringan sinar matahari dan oven. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Bouton, P. E. and P. V. Harris. 1972. The effect of cooking temperature and time on some mechanical properties of meat. *J. Food Sci*. 97:140-144.

- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wooton. 1987. Ilmu pangan. Terjemahan. H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Erwinda, M.D. dan W.H. Susanto. 2014. Pengaruh nira tebu dan konsentrasi penambahan kapur terhadap kualitas gula merah. Jurnal Pangan Agroindustri. Universitas Brawijaya. Malang.
- Evanuarini, H. dan Huda. 2011. Quality of dendeng giling on different sugar addition. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan 21 (2):7-10.
- Farrelli, K.T. 1990. Spices, condiment dan seasoning second edition. Van Nostrand Rein Hold. New York.
- 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, USA.
- Hadiwiyoto, S. Soeparno, dan S. Budiharta. 1990. Kimia dan teknologi daging. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Studi pengolahan dendeng dengan oven pengering rumah tangga. Buletin Peternakan, Vol. 18: 119-126.
- Herliana, N. dan M. H. S. Ginting. 2002. Lemak dan minyak. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia. Universitas Sumatera Utara digitized by USU Digital Library.
- Huang, T.C. dan W.K. Nip. 2001. Intermediatemoisture meat and dehydrated meat. In:Y.H. Hui, W.K. Nip, R.W. Rogers dan O.A. Young (Eds). Meat Science and Applications. Marcel Dekker. New York-Basel.
- Husna, N. E., Asmawati dan G. Suwarjana. 2014. Dendeng ikan leubiem (*Canthidermis maculatus*) dengan variasi metode pembuatan, jenis gula, dan metode pengeringan. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, Vol. 06, No. 03 :25-30.
- Jahidin, J. P. 2014. Aspek Mikrobiologi dendeng asap dengan daging yang berbeda pada pengasapan tempurung kelapa. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Vol.XVII No.1:39-40.
- Jauhari, E. Suryanto dan Soeparno. 2005. Karakteristik organoleptik dendeng dari daging kambing bligon yang diberi pakan daun pepaya (*Carica papaya*) berbagai level. Buletin Peternakan. 29 (3):115-121.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick dan R. A. Merkel. 1989. Principles of meat science. 2nd ed. Kendall/Hunt Publishing Co. Dubugue, Iowa.

- Kartika, B. P., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman uji indrawi bahan. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Khotimah, K. dan E.S. Hartatie. 2013. Kualitas fisika kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Cucurbita Moschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. Jurnal Ilmu Ternak, Vol. 13, No. 1. Hlm. 35-38.
- Komariah, Surajudin dan D. Purnomo. 2005. Aneka olahan daging sapi. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Kramlich, W. E. 1971. Sausage products. In The Science of Meat and Meat Products. 2nd ed. J. F. Price and B.S. Schweigert (Eds). W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Kristianingrum, S. 2009. Analisis nutrisi dalam gula semut disampaikan pada kegiatan PPM “Tehnologi Pembuatan Gula Semut Aneka Rasa Untuk Menumbuhkan Jiwa Wirausaha dan Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat”. Jurusan Pendidikan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kurniasari, D. A., dan S.S. Yuwono. 2015. Pengaruh jenis gula merah dan penambahan bawang putih terhadap sifat bumbu rujak manis cepat saji. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 3, No. 3. Hlm. 815-823.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu daging. Edisi Kelima. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Legowo, A. M., Soepardie, R. Miranda, I.S.N. Anisa, dan Y. Rohidayah. 2002. Pengaruh perendaman daging pra kyuring dalam jus daun sirih terhadap ketengikan dan sifat organoleptik dendeng sapi selama penyimpanan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XIII, No. 1. Hlm. 64-69.
- Lidiasari, E., M.I. Syafutri, dan F. Syaiful. 2006. Pengaruh perbedaan suhu pengeringan tepung tapai ubi kayu terhadap mutu fisik dan kimia yang dihasilkan. Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan Indonesia, Vol. 8, No.2. Hlm. 141-146.
- Muchaymien, Y. A. Rangga, dan F. Nuraini. 2014. Penyusunan draft standard operating procedur (SOP) pembuatan gula merah kelapa (Studi kasus di pengrajin gula merah Kelapa Desa Purworejo Kec. Negeri Katon Kab. Pesawaran). Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. Vol. 19 No.2. Hlm 214.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu pengetahuan bahan pangan. Petunjuk Laboratorium. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Mulyani, T. T. 1984. Evaluasi kualitas dendeng dengan metode analisis kimia dan sensorik. Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan teknologi pengolahan hasil hewan I. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Pollan, M. 2006. Dilema omnivora. The Penguin Press. New York.
- Potter, M.D. 1993. Principles of meat science 2th. Publishing Co. Iowa.
- Pontoh, J. 2013. Penentuan kandungan sukrosa pada gula aren dengan metode enzimatis. Chem. Prog. Vol 6, No.1.
- Purnomo, H. 1996. Dasar-dasar pengolahan dan pengawetan daging. PT. Grasindo. Jakarta.
- Purnamasari, E., Mardiana, Y. Fazilah, WHZ. Nurwidada, dan D. Febrina. 2013. Sifat fisik dan kimia daging sapi yang dimarinasi jus buah pinang (*Areca catechu* L.). Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Rismunandar. 1998. Rempah-rempah: komoditi ekspor Indonesia. Sinar Baru. Bandung.
- Rumokoi, M.M.M. 1990. Manfaat tanaman aren (*Arenga pinnata* Merr). Buletin Balitka. Balai Penelitian Kelapa. Manado.
- Saleh, S. 1996. Statistik non parametrik. BPFE. Yogyakarta.
- Saloko, M. 2000. Penentuan kandungan gula pada dendeng sapi selama penyimpanan dengan metode HPLC sistem fase terbaik. Seminar Nasional Industri Pangan. Vol. 3:434-443.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan teknologi daging. Cetakan ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu nutrisi dan gizi daging. Cetakan Pertama. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soputan, J.E.M. 2004. Dendeng sapi sebagai alternatif pengawetan daging. Makalah Pribadi Pengantar ke Falsafah Sains. Institut Pertanian Bogor.
- Sudarmadji, Slamet, B. Haryono, Suhardi. 1989. Analisis bahan makanan dan pertanian. Liberty Yogyakarta bekerja sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suharyanto. 2007. Karakteristik dendeng daging giling pada pencucian (*leaching*) dan jenis daging yang berbeda. Tesis. Sekolah Pascasarjana IPB. Bogor.

- Suharyanto. 2008. Pengolahan bahan pangan hasil ternak. Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Sutaryo. 2004. Modul materi kuliah pokok bahasan penyimpanan dan pengawetan daging. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sutrisno, C.D.N dan W.H. Susanto. 2014. Pengaruh penambahan jenis dan konsentrasi pasta (santan dan kacang) terhadap kualitas produk gula merah. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.2 No.1 p.97-105.
- Suratmo, B. 1993. Teori dan praktek pengeringan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suwarto. 2014. Top 15 Tanaman perkebunan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tranggono. 1991. Cita rasa bahan makanan. Pada : Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wibowo, S. 1999. Budidaya bawang putih, merah dan bombay. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F. G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. Pengantar teknologi pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia pangan dan gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zuliana, C., E. Widyastuti dan W. H. Susanto. 2016. Pembuatan gula semut kelapa (kajian pH gula kelapa dan konsentrasi natrium bikarbonat). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.4 No. 1 Hlm. 109-119.