

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2012. *Ilmu Daging*. Masagena press. Makassar.
- Ansyari, F. 1993. Pengaruh Cara Perebusan Dan Prosentase Kanji Terhadap Kadar Protein Dan Sifat-Sifat Organoleptik Bakso Daging Sapi. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Auliahazza. 2003. *Mari membuat bakso di rumah*. Majalah sedap sekejab, Cendayang, Jakarta.
- Avianita, A. 1996. *Kajian Penambahan Beberapa Jenis Tepung Terhadap Sifat-sifat Bakso Daging Kelinci (*Orytolagus coniculus*)*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan Terjemahan: H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Cross, H. R. and A. J. Overby. 1988. Meat Science and Technology In Old Animal Science. Elsevier Publishing Company Inc., New York.
- Elveira, G. 1988. *Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso Sapi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fiqhi, F. 2009. Sosis. (Online). (<http://fastasqi.wordpress.com/sosis/>. Diakses pada hari Sabtu 22 Agustus 2015.).
- Forrest, J. C., E. D. Alberle., H. B. Hendrick., M. D. Judge dan R. A. Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W. H. Freeman, San Fransisco.
- GursharanSinghKainth, 2010. Food security and sustainability in India, Available online: <http://www.merineews.com/article/food-security-and-sustainability-in-india/15787915.shtml> accessed on 12 July 2015).
- Harsanto. P. B. 1986. Budidaya dan Pengolahan Sagu. Kanisius, Yogyakarta
- Haryanto, B. dan P. Pangloli. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Heldman, D. R. Dan Lund, D. B. 1992. Handbook of Food Engineering. Marcel Dekker, Inc. New York, Basel, Hongkong.

- Indarmono, T. P. 1987. *Pengaruh Lama Pelayuan dan Jenis Daging Karkas Serta Jumlah Es yang Ditambahkan ke Dalam Adonan Fisikokimia Bakso Sapi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Komariah, I. I. Arief, & Y. Wiguna. 2004. *Kualitas Fisik dan Mikroba Daging Sapi yang Ditambah Jahe (Zingiber officinale Roscoe) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda*. Media Peternakan, Jakarta.
- Kramlich, R. V. 1971. Dalam : J. F. Price dan B. S. Schwiegen (Editor). *The Science of Meat Product*, W. H. Freeman and Co, San Fransisco.
- Legras, P., and O. Schmitt. 1973. *La Viande Bovine*. ITEB, Paris.
- Mudjiman, 2008. *Pemanfaatan Kedelai dengan Pembuatan Tepung Kedelai*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Nuerwanto, et al. 2003. *Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. 10th Edition. Departement of Animal Science. The Ohio Agricultural Research and Development Center, Ohio.
- Octavianie, Y. 2002. *Kandungan Gizi dan Palatabilitas bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pandisurya, C. 1983. *Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung Terhadap Mutu Bakso*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pasaribu, Askip. 1995. *Respon Tanaman Kedelai (Glycine max) terhadap Herbisida dan Inokulasi Beberapa Strain Bradyrhizobium japonicum*. *Jurnal Penelitian Pertanian*, 14 (3): 128-136. Jakarta.
- Purnomo, H. 1990. *Kajian Mutu Bakso Daging Bakso Urat dan Bakso Aci di Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purba, 1997. *Analisis Biaya dan Manfaat (Cost and Benefit Analysis) RinekaCipta*. Jakarta.
- Purwanto. 2007. *Peningkatan Produktivitas Singkong dengan Teknologi Mukibatsebagai Sumber Bahan Baku Bioethanol*.
- Rais, H. 2011. *Makanan Olahan Daging*. (Online). ([http:// harfinad24090112.wordpress.com/](http://harfinad24090112.wordpress.com/)). Diakses pada hari Sabtu 22 Agustus 2015).

- Schmidt GR. 1988. *Processing. In Meat scienci, Milk Science and Technology.* HR Cross And AJ Overby (Ed.) Elsevier Science Publ, Amsterdam.
- Sofos J. (1986) Use of phosphates in lo-sodium meat products. Food Technol, Pert.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging.* Gajah Madah University Press. Cetakan IV, Yogyakarta.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging.* Gajah Madah University Press, Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. Standar Daging Sapi. SNI-01-3947-1995. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Subagyo. 2008. *Mocaf sebuah Ketahanan Pangan Masa Depan Berbasis Potensi Lokal.* (Online), (<http://www.tepungmocaf.com/2014/12/sebuah-masa-depan-ketahanan-pangan.html>) Di akses 24 Maret 2015
- Sunarlim, R. 1992. *Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan NaCl dan Natrium Tripolyfosfat Terhadap Perbaikan Mutu.* Disertasi. Program Pasca Sarjana, IPB, Bogor.
- Sundarsih Dan Y. Kurniaty. 2009. *Pengaruh Waktu Dan Suhu Perendaman Kedelai Dalam Proses Pembuatan Tahu.* Makalah penelitian. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Wibowo, Singgih. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging.* PenebarSwadaya. Jakarta.
- Wibowo, S. 1999. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging,* Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wirakusuma, E. S., 2000. *Buah dan Sayuruntuk Terapi.* Penebar Swadaya, Jakarta.
- Yeni, Dahlia S.P, 2012. *Tepung Mocaf Alternatif Pengganti Terigu.* Balai Pendidikan dan Pelatihan Daerah Provinsi Jawa Barat.