

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani RY. 1999. *Standarisasi Mutu Bakso Sapi Berdasarkan Kesukaan Konsumen (Studi Kasus di Wilayah DKI Jakarta)*. skripsi. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. 2014. “ *Lada ciri-ciri Tanaman Lada, Serta Khasiat dan Manfaat “ Lada*.<http://www.tanobat.com/lada-ciri-ciri-tanaman-lada-serta-khasiat-dan-manfaat-lada.html>. [30 Mei 2016]
- Apriyantono, A. 2001. *Off-flavour pada daging unggas*. Lokakarya Nasional Unggas Air. Ciawi, Bogor.
- Ariansah, Y. 2008. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Itik dengan dan Tanpa Kulit dengan Penambahan Tepung Daun Beluntas (Pluchea indica L.) dalam Pakan*. Skripsi. Fakultas Peternakan IPB. Bogor.
- Ayustaningwarno. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Semarang: Graha Ilmu.
- Boulianne, M. and A.J. King. 1998. Meat Color and Biochemical Characteristics Of Unacceptable Dark-colored Broiler Chicken Carcasses.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI-Press.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Demam, J.M. 1989. *Principle of Food Chemistry (Terjemahan) Kimia Makanan*. Bandung.
- Effendi, S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Elviera, G. 1988. *Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fellows. 1992. *Food Processing Technology Principle and Practice*. Ellis Hood Wood. England: Oxford.
- Forrest, G.J., Aberle, H.B. Hendrick, M.D. Judge dan R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Company, San Francisco.

- Gardjito.2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunika. Yogyakarta.
- Ghozali, Imam. 2005. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS*. Semarang: UNDIP
- Hendrasty, H K, *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius, Yogyakarta
- Hustiany, R. 2001. *Identifikasi dan Karakterisasi Komponen Off-Odor pada Daging Itik*. Thesis. Fakultas Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Keller, H. 2001. *National Vitamin A Supplementation Campaign Activeties*. Alabama : Helen Keller Int. Ind.
- Komariah, N. Ulupi dan E.N. Hendrarti. 2005. *Sifat Fisik Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih (Pleurotus) Sebagai Campuran Bahan Dasar*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Min, B., and Ahn, D. U. 2005. *Mechanism of Lipid Oxidation in Meat and Meat Products – A review*.
- Mediatani. 2015. *Cari Sukses Menanam Lada dengan Mudah*. <http://mediatani.com/cara-sukses-menanam-lada/> [30 Mei 2016].
- Meilgaard,M., Civille G,V.,Carr B,T. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press, Boca Raton.
- Octaviani, Y. 2002. *Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi* . Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Palungkun, R dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Prayitno, A. H., Miskiyah, F., Rachmawati, A. V., Baghaskoro, T. M., & Gunawan, B. P. 2009. *Karakteristik Sosis dengan Fortifikasi β -Caroten dari Labu Kuning (Cucurbita moschata) Buletin Peternakan, 33(2):111-118.*

- Purnomo, H. 1990. *Kajian Mutu Bakso Daging Sapi, Bakso Urat dan Bakso Aci di Daerah Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rasyaf. 2000. *Memasarkan Hasil Peternakan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setiawati, S. 2008. *Proses Pembelajaran dalam Pendidikan Kesehatan*. Trans Info Media. Jakarta.
- Setyaningsih Dwi, dkk. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Sinaga S. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning*. (Skripsi). Medan. Universitas Sumatera Utara.
- Smith, W.S., Hauser, S.L., Easton, J.D., 2001. *Cerebrovascular Disease*. New York: McGraw-Hill pp 1269-77
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan IV. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
-, 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan V. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Srigandono, B. 1997. *Ilmu Unggas Air*. Cetakan ke tiga. Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta.
- Sufi, S. Y., 1999. *Kreasi Roti*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sugiyono dan Eri Wibowo. 2002. *Statistik Untuk Penelitian dan Aplikasinya dengan SPSS 10,0 For Windows*. Bandung: Alfabeta.
- Sunarlim, R. 1992. *Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolifosfat terhadap Perbaikan Mutu*. Disertasi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- SNI. 1995. *Standart Nasional Indonesia 01-3818-1995 Tentang Syarat Mutu Bakso*. Jakarta.

- Sudjana. 2001. *Metode & Teknik Pembelajaran Partisipatif*. Falah Production. Bandung
- Sudrajat, G. 2007. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sunarlim, R. 1992. *Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolifosfat terhadap*
- Suprapti, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprapti, M.L. 2009. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Tanikawa E. (1985). *Marine Product in Japan*. Tokyo: Koseisha Koseikaku Co. Ltd.
- Tazwir, 1992. *Pembuatan Sosis dan Bakso Ikan. Dalam : Kumpulan Hasil-hasil Penelitian Pascapanen Perikanan. Balitbang Pertanian– USAID/FRDP*. Jakarta.
- Usmiati, S. 2009. *Bakso Sehat*. Bogor: Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Ulupi, N., Komariah, dan S. Utami. 2005. *Evaluasi Penggunaan Garam dan Sodium Tripoliphosphat Terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi*. JPPT Vol 30 (2): 88-95.
- Wahyudi dan Misnawi. 1999. *Kandungan Gizi dan Nilai Organoleptik*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wang, D.Y., Y. Z. Zhu, and W. M. Xu. 2009. *Composition of Intramuscular Phospholipids and Free Fatty Acids in Three Kinds of Traditional Chinese Duck Meat Products*. *Poultry Science* 88:221–226.
- Wibowo, Singgih. 2000. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
-, Singgih. 2009. *Membuat Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya. Jakarta

Winarno, F.G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

Wirakartakusumah, M.A., K. Abdullah, A.M. Syarief. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. PAU Pangan Gizi IPB, Bogor.

Yang, H.S.,M. S. Ali,J.Y. Jeong,S.H. Moon,Y.H. Hwang, G.B. Park,and S.T. Joo. 2009. *Properties of Duck Meat Sausages Supplemented with Cereal Flours*.

Zakaria Z. A., Mohd N. A., Hazalin N., *et al*, 2007. *Antinociceptive, Antiinflammatory and Antipyretic Effects of Muntingia Calabura Aqueous Extract in Animal Models*. J. Nat. Med. 61:443-8.