

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E, Forrest, Hendrick. Judge and Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. San Fransisco; W.H. Freeman and Co.
- Alam, N. dan Nurhaeni. 2008. *Komposisi Kimia dan Sifat Fungsional Pati Jagung Berbagai Varietas yang Diekstrak Dengan Pelarut Natrium Bikarbonat*. J. Agroland, 15 (2): 89-94
- Ardhiyanti, 2008. “ *Daya Hipokolesterolemik Tepung Umbi Suweg (Amorphophalus Campanulatus) Pada Tikus Percobaan (Rattus Norvegicus)*”. Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan. 2004. *Mengapa Kita Perlu Makan Daging*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. <http://www.gizi.net>. [01 September 2014]
- Astuti. 1993. *Pengolahan daging cured, sosis dan bakso di PT. Tirta ratna unit batranaya Bandung*. Laporan Kerja Praktek. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Aulawi, T, dan Ninsix, R. 2009. Sifat Fisik Bakso Dading Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6 (2) : 44-52
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. Diterjemahkan oleh Purnomo., H dan Adiono, 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Didah Nur Faridah. 2005. *Kajian Sifat Fungsional Umbi Suweg (Amorphophallus Campanulatus B1) secara in vivo Pada Manusia*. Laporan Akhir Penelitian Dosen Muda. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Industri Pertanian Bogor. Bogor. Hal 10, 17-18
- ..... N.F, D.R. Adawiyah dan E. Pramurti. 2008. *Pangan Fungsional Dari Umbi Suweg Dan Garut : Kajian Hipokolesterol Dan Indeks Grisemiknya*. Laporan Hibah Bersaing. Lembaga Masyarakat Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 66, 77.
- Fadlan, F. 2001. *Mempelajari Pengaruh Bahan Pengisi dan Balum Makanan Tambahan Terhadap Mutu Fisik dan Organoleptik Bakso Sapi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Fardiaz, D., N. Andarwulan, H.W. Hariantono, dan N.L. Puspita. 1992. *Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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 Francisco.
- Harijati, N., R. Azrianingsih, dan S. Widyarti. 2010. *Eksplorasi *Amorphophallus* sp. Endemik Jawa Timur yang Tinggi Glukomanan dan Rendah Alergenitasnya*. Laporan Penelitian. Jurusan Biologi FMIPA Universitas Brawijaya. Malang.
- Hamm, R. 1981, *Postmortem Change in Muscle Affecty The Quality of Communitated Mea Product*, Peargamon Press, New York.
- Hermanianto, J & R. Y. Andayani. 2002. *Studi Perilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Preferensi Konsumen Di Wilayah DKI Jakarta*. jurnal Teknologi Industri Pangan, XIII, 1. 1-10.
- Helmi, H. 2001. *Kemungkinan Penggunaan Ediblefilm dari Pati Tapioka untuk Pengemas Lumpuk*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia Volume 3. Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Indrarmono, T.P. 1987. *Pengaruh Lama Pelayuan dan Jenis Daging Karkas Serta Jumlah Es Yang Ditambahkan Ke Dalam Adonan Terhadap Sifat Fisiko-kimia Bakso Sapi*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Komariah, 2009. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Depok: Agromedia Pusaka
- ....., N. Ulupi dan E.N. 2005. *Sifat fisik daging sapi dengan jamur tiram putih (*pleurotus*) sebagai campuran bahan dasar*. Jurnal. Indonesia. animal agriculture. Fakultas peternakan. Institut pertanian bogor. Bogor.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi Kelima . Terjemahan: Prakassi, A dan Y. Amulia. UI Press, Jakarta.
- Lukman, H. 1995. *Perbedaan Karakteristik Daging Karkas dan Sifat Olahannya Antara Itik Afkir dan Ayam Petelur Afkir*. Disertai. Program Pascasarjana IPB. Bogor. Hal 25.
- Murtidjo, Bambang Agus. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Penerbit Kanasius. Yogyakarta.
- Mountney, G. J. And C. R. Parkhust. 1995. *Poultry produk technology* . foof product press, on inprint of the haworth press inc. New york.

- Moore, S. L., D.M.Theno.,C. R. Anderson & G. R. Schmidt. 1976. *Effect of salt, phosphate and same non meat protein on cook yield of beef rool*. Jurnal. Food science. 41:424-426.
- Nafly, C. T. dan M. Veerman. 2011. *Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal yang Berbeda terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam*. Jurnal Agriminal. 1 (2) : 76-83.
- Naruki S. dan S. Kanoni. 1992. *Kimia dan Teknologi Pangan Hasil Hewan I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. 10<sup>th</sup> Edition. Departement of Animal Science. The Ohio State University and The Ohio Agriculture Research and Development Center, Ohio.
- ....., H.W. 1978. *Source Book of Food Scientist The avi publ. Co. Inc.* Westport. Connecticut
- Pitojo, S. 2007. *Seri Budi Daya Suweg*. Yogyakarta, Kanisius.
- Purnomo, H. 2000. *Pembuatan Chicken Nugget*. Lembaga Pengabdian pada Masyarakat. Universitas Brawijaya. Malang
- Purnomo, H. dan Rahardiyana, D. 2008. Indonesia Tradisional Meatball. *Jurnal*. 15(2): 101-108(2008).
- Reinecces G. 1994. *Source Book Of Flavour: Secound Edition*. Chapman & Hall. New York.
- Richana, N dan T.C Sunarti,, 2004. *Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa, dan Gembili*. [http:// Pascapanen.litbang.deptan.go.id](http://Pascapanen.litbang.deptan.go.id): 30 Maret 2009
- Rohaya, S., N. El Husna, dan K. Bariah. 2013. *Penggunaan bahan pengisi terhadap mutu nugget vegetarian berbahan dasar tahu tempe*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia.
- SNI. 1995. *Bakso Daging*. Jakarta Badan Standarisasi Nasional
- Soeparno. 2004. *Ilmu dan Teknologi daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. Hal. 5-6: 11-12
- ..... 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Keempat. Yogyakarta; Gadjah Mada University Press.
- ..... 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan V. Gadjah Mada University perss. Yogyakarta

- Siswanto, S. I. dan Y. Rachmat, 2000. *Pengaruh Tingkat Penggunaan Tepung Tapioka dan Lama Simpan Daging Terhadap pH, WHC, Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Keempukan Bakso Daging Sapi*. Jurnal Makanan Tradisional Indonesia. 2 (3) : 51-61.
- Sunarlim, R. 1992. *Karakteristik Mutu Bakso Daging sapi dan pengaruh penambahan NaCl dan Natrium Tripolyfosfat terhadap perbaikan mutu*. Disertai. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Triyantini, R.S.J. Darma dan T.P. indarmono. 1986. *Pengaruh macam daging dan lama pelayuan terhadap mutu bakso sapi*. Proc seminar. LIPI. Pusat penelitian peternakan, Bogor. 7 : 359-364
- Tjokroadikoesoema, S.P. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta: PT. Gedia.
- Triatmodjo, S. 1992. *Pengaruh Penggantian Daging Sapi Dengan Daging Kerbau, Ayam, Kelinci Pada Konsumsi dan Kualitas Fisik Bakso*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Wibowo, S., 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya,
- Winarno. F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 27-33.
- Wilson N.R.P, EJ Dyett, RB Hughess and C.R.V Jones. 1981. *Meat and meat product*. London: Applied Science Publisher.
- Wulandari, A. 2009. *Kualitas fisik dan organoleptik bakso daging sapi yang diawatkan dengan substrat antimikroba Lactobacillus spp. IA5 pada penyimpanan suhu ruang*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yanti, H., Hidayati dan Elfawati. 2008. *Kualitas Daging Sapi Dengan Kemasan Plastik PE (polyethylen) dan Plastik PP (polypropylen) Di Pasar Arengka Kota Pekanbaru*. Jurnal Peternakan
- Yuyun, A. 2008. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. Jakarta: Argo Media.