

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan M. 2004. Sehat bersana aneka sehat pangan alami. Tiga serangkai. Solo.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Aulawi dan Mirdhayati. 2008. Kimia Pangan Hasil Ternak. Suska Press. Pekanbaru.
- Aulawi dan Ninsix. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Perebusan yang Berbeda. Jurnal Peternakan Vol 6 No 2. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Fitriani, S., Sribudiani, E. & Rahmayuni, 2010. Karakteristik mutu pati sagu dari Provinsi Riau dengan perlakuan heatmoisture treatment (HMT). Sagu, 9(1), pp. 38-44.
- Ginting, N. dan N, Umar. 2005. Penggunaan Berbagai Bahan Pengisi Nugget Itik Air. Jurnal Agribisnis Peternakan. Vol 1. No. 3. Universitas Sumatera Utara (USU). Medan.
- Haryanto, B. dan Pangloli, P. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hambali, E., Fatmawati, dan Ratna, P. 2005. *Membuat Bumbu Instan Kering*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah. Ebookpangan.com
- Lawrie. R.A, 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia -Press, Jakarta.
Soeparno, 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. 15 Gadjah Mada Yogyakarta.
- Lawrie. R.A, 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia -Press, Jakarta.
Soeparno, 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. 15 Gadjah Mada Yogyakarta.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. *Kimia dan Pengolahan Teknologi Hasil Ternak*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Octaviani, Y. 2002. Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi . Skripsi. Bogor: Fakultas Peternakan IPB.
- Rasyaf, M. Dan I.K. Amrullah. 1983. *Beternak Kalkun*. Cetakan Pertama. Penebar Swadaya. Jakarta.

Soeparno. 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University, Yogyakarta.

Soeparno, 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. 15 Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.

Singgih. 2000. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Widyaningsih, T.W, dan E.S. Murtini, 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agirasana, Surabaya.