

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E, Forrest, Hendrick. Judge, and Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. San Fransisco: W.H. Freeman and Co.
- Abustam, E. 2009. *Sifat-sifat Daging Segar*. Materi Kuliah Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Hasanuddin. Makasar.
- Afrisanti, D.W. 2010. *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Aserin, A., 2008, *Multiple Emulsions Technology and Applications*. John Wile & Sons Inc., New Jersey.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Standarisasi Nasional Indonesia Bakso Sapi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Belguith, H., Kthiri, Chati, Sofah, Hamida, and Landoulsi. 2010. *Study Of The Effect Of Aqueous Garlic Extract (Allium Sativum) On Some Salmonella Serovars Isolates*. Emir J Food Agric. 22:189-206.
- Bourne, M.C. 2002. *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. 2nd ed. Academic Press, An Elsevier Science. London.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Chartrin, P, Keteau, Juin, Bernadet, Guy, Larzul, Remignon, Mourot, Duclos and Beaza. 2006. *Effects of Intramuscular Fat Levels on Sensory Characteristics of Duck Breast Meat*. Poultry Science. 85 (5) 914-922.
- Effendi, M.A. 2009. *The Power of Corporate Governance: Teori dan Implementasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hamm, R. 1981. *Postmortem Change in Muscle Affecty The Quality of Communitated Mea Product*. Peargamon Press, New York.
- Herman, A. 1985. *Prinsip dasar Pembuatan dan Pengawasan Mutu Tahu*. BPPIHP, Bogor.
- Kartika, B., Hastuti, dan Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Kusnadi, Bintoro, dan Baarri. 2012. *Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein Pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci*. Jurnal Aplikasi. Teknologi Pangan. 1(2): 29 – 30.
- Komala, R. 2002. *Pengaruh Umur Potong terhadap Komposisi Kimia dan Sifat Fisik Daging Itik Turi Betina*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Komariah, 2009. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Depok: Agromedia Pustaka.
- Mattjik, A. dan Sumertajaya. 2006. *Perancangan Percobaan dengan Aplikasi SAS dan Minitab*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press
- Murray, R. 2006. *Biokimia Herper*. Edisi 25. Jakarta: EGC (Electrocardiogram).
- Nguyen, V. 2001. Edamame (Vegetable Green Soybean). In The Rural Industrial page : 49-56. <http://attar.ncut.org/attar-pub/edamame.html/> [Diakses 1 Maret 2016].
- Ockerman. H. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. 10th Ed. Dept Of Animal Science. The Ohio State University and the Agricultural Research and Development center. New York.
- Palungkun, R. dan Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Cetakan ke VIII. Jakarta. PT Penebar Swadaya.
- Purnomo, H. 1990. *Kajian Mutu Bakso Daging Sapi, Bakso Urat dan Bakso Aci di Daerah Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rasyaf. 2000. *Memasarkan Hasil Peternakan*. Jakarta: PT.Penebar Swadaya.
- Rismunandar. 1993. *Lada, Budidaya dan Tata Niaganya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rukmiasih. 2011. *Penurunan bau amis (off-odor) daging itik local dengan pemberian tepung daun beluntas (Pluchea indica L) dalam pakan dan dampaknya terhadap performa*. Disertasi. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Rupsankar. 2010. *Improvement of Cooking Quality and Gel Formation Capacity of Bombay Duck (Harpodon Nehereus) Fish Meat Improvement of Cooking Quality and Gel Formation Capacity of Bombay Duck (Harpodon Nehereus) Fish Meat*. Central Institute of Fisheries Technology, Mumbai Research Centre, Sector-1, Vashi, Navi Mumbai, 400703 India.
- Samruan, W. and Oonsivilai. 2012. *Soybean and Fermented Soybean Extract Antioxidant Activity*. World Academy of Science, Engineering and Technology, Suranaree University of Technology. Thailand.
- Setiawati, S. 2008. *Proses Pembelajaran dalam Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: Trans Info Media.
- SNI. 1995. *Standart Nasional Indonesia 01-3818-1995 Tentang Bakso Daging Sapi*. Jakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan V. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Srigandono. 1998. *Komposisi Daging Itik dan Daging Ternak Lainnya*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudrajat, A. 2008. *Pengertian Pendekatan, Strategi, Metode, Teknik dan Model Pembelajaran*. Bandung: Sinar Baru Algensindo.
- Suprpti, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Usmiati, S. dan Priyanti. 2006. *Sifat Fisikokimia Dan Palatabilitas Bakso Daging Kerbau. Prosiding Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Kecukupan Daging Sapi*. Sumbawa, 04-05 Agustus 2006. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Warisno dan Dahana. 2010. *Meraup Untung Dari Olahan Kedelai*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widyaningsih, T. dan Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Winarno, F. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yamaguchi. 1968. *What is umami*. *Food Review International*. 14(4): 123 -138.

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. 5(1): 22-27.