

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, R.Y. 1999. *Standarisasi Mutu Bakso Sapi Berdasarkan Kesukaan Konsumen (Studi Kasus di Wilayah DKI Jakarta)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. 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]
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astriani, R, Kusrahayu dan Mulyani. 2013. *Pengaruh Berbagai Filler(Bahan Pengisi) Terhadap Sifat Organoleptik Beef Nugget*. Animal Agriculture Journal. 2(1) Halaman: 251.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Effendi, S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Forrest J.C.M., E.D. Aberle, H.B., M.D. Judge dan M.A. Merrel. 1975. *Principle of Meat Science*. San Francisco: Will. Freeman.
- Ghozali, Imam. 2005. *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program SPSS*. Semarang: UNDIP
- Herman, A.S. 1985. *Prinsip dasar Pembuatan dan Pengawasan Mutu Tahu*. BPPIHP. Bogor.
- Johnson, D., S. Wang., dan A Suzuki. 1999. *Edamame Vegetable Soybean For Colorado*. In Janick, J. (Ed.). Perspectives on New Crops and New Uses ASHS Press, Alexandria, VA. p. 385-388.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. E-Book Pangan. pp. 4-10.
- Kusnadi, Bintoro, dan Baarri. 2012. *Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein Pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci*. Jurnal Aplikasi. Vol 2. Teknologi Pangan.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Jakarta: Universitas Indonesia.

- Mediatani. 2015. *Cari Sukses Menanam Lada Dengan Mudah*. <http://mediatani.com/cara-sukses-menanam-lada/> [30 Mei 2016].
- Nguyen, V.Q. 2001. Edamame(Vegetable Green Soybean) In The Rural Industrial. p. 49-56. <http://attar.ncut.org/attar-pub/edamame.html> [20 April 2016].
- Octaviani, Y. 2002. *Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purnomo, H. 1990. *Kajian Mutu Bakso Daging Sapi, Bakso Urat dan Bakso Aci di daerah Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ranken, M.D. 2000. *Hand Book of Meat Product Technology*. London: Black Well Science Ltd.
- Rasyaf. 2000. *Memasarkan Hasil Peternakan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Samruan, W., A. Oonsivilai, and R. Oonsivilai. 2012. *Soybean and Fermented Soybean Extract Antioxidant Activities*. Thailand : World Academyof Science, Engineering and Technology, Suranaree University of Technologi
- Setiawati, S. 2008. *Proses Pembelajaran dalam Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: Trans Info Media.
- Sciarappa, W.J. 2004, *Edamame: The Vegetable Soybean*. New Jersey: Rutgers Cooperative Research and Extension.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan V. Yogyakarta: Gadjah Mada University Perss.
- SNI. 1995. *Standart Nasional Indonesia 01-3818-1995 Tentang Syarat Mutu Bakso*. Jakarta.
- Srigandono, B. 1997. *Ilmu Unggas Air*. Cetakan ke 3. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- 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 Perbaikan Mutu*. Disertasi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suprapti, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprapti, M.L. 2009. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Surjana, W. 2001. *Pengawetan Bakso Daging Sapi dengan Bahan Aditif Kimia pada Penyimpanan Suhu Kamar*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Syamsiah, I.S., dan Tajudin. 2003. *Khasiat dan Manfaat Bawang Putih*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Tanikawa, E. 1985. *Marine Product in Japan*. Tokyo: Koseisha Koseikaku Co. Ltd.
- Ulupi, N., Komariah, dan S. Utami. 2005. *Evaluasi penggunaan garam dan sodium tripoliphosphat terhadap sifat fisik bakso sapi*. JPPT Vol 30 (2): 88-95
- Usmiati, S. 2009. *Bakso Sehat*. Bogor: Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Wahyudi dan Misnawi. 1999. *Kandungan Gizi dan Nilai Organoleptik*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wibowo, S. 2009. *Membuat Bakso Sehat dan Enak*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuwono, D.M. 2012. *Budidaya Ternak Itik Petelur*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah. <http://www.warintek.rintek.go.id./peternakan/budidaya/itik.pdf> [27 Februari 2017]

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.