

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E dan E, Liviawaty 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius: Yogyakarta.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Buckle, KA, Edward RA, Fleet GH, Wootton M. 1987. Ilmu Pangan. Di dalam: Purnomo H, Adiono, penerjemah. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Chernanda, E. 2008. "Penggunaan Campuran Tepung Tapioka dan Tepung Sagu dan Natrium Tripoliposfat dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi". Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian.
- Dahuri R. 2008. *Restrukturisasi Manajemen Perikanan Tuna*. Jakarta: Samudra Komunikasi Utama.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I*. Yogyakarta: Liberty.
- Ilyas, S. 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid I*. Yogyakarta: Kanisius.
- Jenie, B. S. L. 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Koswara. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. Produksi: eBookPangan.com.
- Muchtadi, D, 1992. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-Buahan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Nazir, M. 1988. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. 10th Edition. Departement of Animal Science. The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Development Center, Ohio.
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purnomo, H. 1990. *Kajian mutu bakso daging sapi, bakso urat dan bakso aci di daerah bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor..

- Putri. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem Yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan Fakultas Peternakan.
- Sarpian, T. 1999. Lada Mempercepat Berbuah, Meningkatkan Produksi, Memperpanjang Umur. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setyawati, D dan Hartati. 2005. *Diktat Kuliah Taksikologi dan Hygiene. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Saparinto, C dan Hidayati, D. 2006. Bahan tambahan Pangan. Yogyakarta : Kanisius.
- Sodiaetama, A.D. 2000. Ilmu Gizi Jilid 1. Dian Rakyat. Jakarta.
- Suprpti, M.L., 2005. Pembuatan dan Pemanfaatan Tepung Tapioka. Kanisius, Yogyakarta.
- Susanto, T dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Wibowo, S. 1999. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wiraswanti. 2008. Pemanfaatan Karagenan dan Kitosan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Kurisi (*Nemipterus Nematophorus*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin dan Beku. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan.
- Winarno. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama Hal 76.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan ke 11. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.