

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, R.Y. 2000. *Standarisasi Mutu Bakso Berdasarkan Kesukaan Konsumen (Studi Kasus Bakso di Wilayah DKI Jakarta)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Davendra, C. and M. Burns. 1983. *Goat Production in Tropic, Commonwealth Agricultural Bureaux*, London.
- Effendi, Muh.Arief. 2009. *The Power Of Corporate Governance: Teori dan Implementasi*. Jakarta: Salemba Empat..
- Hermanianto, j & R.Y.Andayani. (2002). *Studi Perilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Preferensi Konsumen di Wilayah DKI Jakarta*. Jurnal teknologi dan Industri Pangan. Vol XIII (1) : (1-10).
- Kartasudjana, R. dan E. Suprijatna. 2006. *Manajemen Ternak Unggas*. PenebarSwadaya, Jakarta.
- Koswara S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. eBook Pangan. (bkp.madiunkab.go.id, diakses tanggal 29 Desember 2015)
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging. Edisi Kelima. Terjemahan: Parakkasi, A. Dan Y. Amulia*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Melia, S., I. Juliyarsi, D., A. Rosya. 2010. “Peningkatan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka”. *Jurnal Peternakan* Vol 7 No 2 (62 -69).
- Montolalu, S., N Lontaan, S. Sakul, A. Dp. Mirah. 2013. “Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L)”. *Jurnal ZooteK (“ZooteK”Journal)*, Vol. 32 No. 5 ISSN 085226-2626.
- Rahayu. I., T. Sudaryani., H. Santosa. 2011. *Panduan Ayam Lengkap*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rasyaf, M. 2000. *Beternak Ayam Pedaging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rasyaf, M. 1998. *Beternak Ayam Kampung*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Sari, P.M., A. Apriyantono., dan D. Setyaningsih. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Setyaningsih, U. 2010. *Uji Organoleptik*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Universitas GadjahMada.
- Sudrajat, G. 2007. *Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Dan Daging Kerbau Dengan Penambahan Karagenan Dan Khitosan*. Fakultas Peternakan : Institut Pertanian Bogor.
- Wagiyono, 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik, Bagian Proyek pengembangan Kurikulum. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional*. (di www.google.co.id, diakses pada tanggal 14 Oktober 2010).
- Wibowo, S. 1999. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta.