

DAFTAR PUSTAKA

- BPTP (Balai Pengkajian Teknologi Pertanian). 2006. *Keunggulan Itik Mojosari Sebagai Itik Petelur*. No.: 03/LIPTAN/BPTP JKT/2001. Jakarta.
- BSN. 2014. “*Standar Nasional Indonesia 3818:2014 Bakso Daging*”. Jakarta : BSN Gd. Manggala Wanabakti
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3818, Bakso Daging. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Dwiastari. 2009. *Perendaman Daging Paha Itik Lokal dalam sari Buah Nenas*. <https://dwiastari.wordpress.com/2009/12/22/hello-world/>. [17 November 2016].
- Ketaren, P. 2007. “Peran Itik Sebagai Penghasil Telur Dan Daging Nasional”. *Wartazoa*, Vol. 17 No. 3.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. *e-Book Pangan.com*. [06 Januari 2016]
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Unggas. *e-Book Pangan.com*. [31 Juli 2016]
- Kusriningrum, R.S. 2008. *Perancangan Percobaan*. Cetakan Pertama. Surabaya: Airlangga University Press.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Jakarta : UI Press.
- Latifah, R. dan Sarmanu. 2008. “Manipulasi Produksi Pada Itik Petelur Afkir dengan *Pregnant Mare Serum Gonadotropin*”. *J.Penelit. Met Eksakta*, Vol. 31. No. 1 hal 83-91.
- Latifa, R. 2007.” Pengembangan Teknik Pemanfaatan Cairan Folikel Ovarium Kambing Sebagai Upaya untuk Meningkatkan Produktivitas Itik Petelur Afkir”. *J.Protein*. 15 (2): 225-249.
- Mega, O., D. Kaharuddin, Kususiyah, Y. Fenita. 2009. “Pengaruh Beberapa Level Daging Itik Manila dan Tepung Sagu terhadap Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Bakso”. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* Vol. 3, No 1.
- 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 0852-2626.
- Olfa. M, D. Kaharuddin, Kususiya, dan Y. Fenita. 2009. "Pengaruh Beberapa Level Daging Itik Manila dan Tepung Sagu terhadap Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Bakso". *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* Vol. 3, No 1.
- Procula, R. M dan Suryana. 2010. "Karakteristik Daging Itik Dan Permasalahan Serta Upaya Pencegahan Off-Flavor akibat Oksidasi Lipida." *Wartazoa* Vol. 20 No. 3
- Rahayu. I., T. Sudaryani., H. Santosa. 2011. *Panduan Ayam Lengkap*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rukmiasih dan A.S. Tjakradidjaja. 2006. "Upaya Menurunkan Lemak Penyebab Off-Flavor Pada Daging Itik Melalui Pemberian Tepung Daun Beluntas (*Pluchea Indica L.*) Dalam Pakan". *Laporan Akhir Penelitian Hibah Bersaing*. Lembaga Penelitian dan Pemberdayaan Masyarakat. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudrajat, G. 2007. *Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Dan Daging Kerbau Dengan Penambahan Karagenan Dan Khitosan*. Fakultas Peternakan : Institut Pertanian Bogor.
- Wakhid. A. 2013. *Super Lengkap Beternak Itik*. Jakarta : PT. AgroMedia Pustaka
- Wibowo, S. 1999. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Zubaidah, P. Rahayu, A. I. Darlis. 2015. "Pengolahan Ternak Itik Afkir Sebagai Pangan Asuh Di Desa Semau Kecamatan Bram Hitam Kabupaten Tanjung Barat". *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*. Volume 30, Nomor 4.