

DAFTAR PUSTAKA

- Anggie. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi pada Lama *Postmortem* yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anonim. 2003. Tea and Health dalam www.jaxtea.com/about_tea/tea_consumption.htm. diakses pada tanggal 10 Januari 2008.
- Anonimous. 2013. Isi Kandungan Jantung Pisang Segar. <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-jantung-pisang-segar-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>. (akses 20 Januari 2014)
- Anshori. 2002. Evaluasi Penggunaan Garam dan Sodium Tripoliphosphat terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi. Jurnal. Fakaultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Aspiatun. 2004. Mutu dan Daya Terima Nugget Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Penambahan Jantung Pisang. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astawan, M., 2008, Pisang. Sebagai Buah. Kehidupan. www.edukasi.kompas.com
- Astuti, E. F. 2009. Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakkan terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Avianita, A. 1996. Kajian Penambahan Beberapa Jenis Tepung Terhadap Sifat-sifat Bakso Daging Kelinci (*Oryctolagus cuniculus*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Farida. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan Beku Jamur Tiram terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik dalam Pembuatan Bakso Ayam Jamur Tiram. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Jamhari. 2000. Perubahan Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Sapi selama Penyimpanan Beku. Buletin Peternakan 24 (1): 43-50
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

- Karyantina, M. 2010. Abon Jantung Pisang. <http://merkuriakaryantina.wordpress.com/2010/04/27/abon-jantung-pisang/> (diakses Februari 2014)
- Komariah, N. Ulupi dan E. N. Hedrarti. 2005. Sifat Fisik Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih (*pleurotus*) sebagai Campuran Bahan Dasar. Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- Kusnadi, D.C., Bintoro,V.P, dan A.N. Al-Baarri. 2012. *Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1:2
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan: Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusumaningtyas, D. R., W. D. P. Rengga dan H. Suyitno. 2010. Pengolahan Limbah Tanaman Pisang (*Musa paradisiaca*) menjadi Dendeng dan Abin Jantung Pisang sebagai Peluang Wirausaha Baru bagi Masyarakat Pedesaan. Jurnal Penerapan Teknologi dan Pembelajaran, Volume 8 No.2.
- Lawrie, R. A. 1995. Ilmu Daging. Universitas Indonesia Press, Jakarta. (Diterjemahkan oleh : A. Parakkasi).
- Putro, B.E. dan T. Rosita. 2006. Membuat Dendeng Rendah Kolesterol dari Jantung Pisang. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Singgih, Wibowo. 2000. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suprpti, L. 2003. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Pertanian). Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Soejoeti, C, Tarwotjo. 1998. Dasar-dasar Gizi Kuliner. PT Gramedia. Jakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI), 1995. SNI 01-3818-1995 tentang Bakso Daging. Dewan Standarisasi Nasional (DSN), Jakarta.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik mutu bakso daging sapi dan pengaruh penamhan NaCl dan Natrium tripoliphosphat terhadap perbaikan mutu. Disertasi Program Pasca Sarjana. IPB, Bogor.

- Tiven, C. N., Marcus V. 2011. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal yang Berbeda terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam. Dalam Jurnal Agrinimal. Universitas Pattimura.
- Tonny. 2000. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai terhadap Daya Awet Bakso Daging Lele Dumbo (*Clarias gareipinus*). Skripsi Jurusan Perikanan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wattimena. 2013. Kualitas Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Wibiwo, S. 1999. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widyaningsih dan Martini. 2006. Peningkatan mutu bakso instan dengan prosedur chitosan. Jurnal Pengawetan 9(4): 307-313
- Winarno, F.G., 1990. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliasari, R. 1994. Kombinasi Polifosfat dan Natrium Klorida (NaCl), Memperbaiki Warna, Tekstur dan Rasa Bakso Daging Sapi. Skripsi Jurusan TPHP. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.