

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle DE, Forrest J C, Gerrard DE, Mills EW. 2001. Principles Of Meat Science. Fourth Edition. B.H.Freeman And Company. San Francisco, Limited States Of America
- Afzal M., Ali, M., Hassan , R.A.H., Seedan N., and Dhami, M.S.I., 1991 Identification of some Prostanoids in Aloe vera Extracts, *Planta Med*, Vol 57. p. 38-40 cit Sudarsono, Pudjoarinto, A., Gunawan, D., Wahyuono S., Donatus, I.A., Drajad, M., Wibowo, S., dan Ngatidjan, 1996, *Tumbuhan Obat*, 20-25, Pusat Penelitian Obat Tradisional Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Anonimous. 2010. *Budidaya Tanaman Lidah Buaya*. Disimpan dalam Uncategorized .www.agroekonomi.com.
- Avianita, A. 1996. Kajian Penambahan Beberapa Jenis Tepung Terhadap Sifat-Sifat Bakso Daging Kelinci (*Oryctolagus cuniculus*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- BSN (Badan Standart Nasional). 2014. SNI 3818-2014. *Bakso Daging*. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- BPS, 2012. Statistik Tanaman Biofarmaka. Indonesia
- Briggs, G.B and C. L. Calvin. 1987. *Indoor Plants*. John Wiley and Sons. New York. Yuliani, S., C. Winarti, dan T. Marwati. 1996. Manfaat Lidah Buaya dalam Perawatan Kesehatan dan Kecantikan. Makalah. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat Balittro. Bogor.
- Buckle, K. A.; R.A Edwards; G.H Sheet & M. Wootton. (1997). *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Candra, I., Santoso, J., Yandi, M., Widoyo, S., Efendi, G.A. 2009. Wirausaha Makanan Kesehatan Keripik Lidah Buaya (Kelabu) Sebagai Usaha Inovatif Dalam Upaya Pengentasan Pengangguran.
- Chakim, L., B. Dwiloka., dan Kusrahayu. 2013. Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, Kadar Air, dan Kesukaan pada Bakso Daging Sapi Dengan Substitusi Jantung Sapi. *Jurnal Pangan*. Universitas Diponegoro.
- Duke, 2002, *Plant Contituent and Biological Effect Databases : Chemicals and their Biological Activities in : Aloe vera (L)*, <http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/duke/farmacy-scroll3.pl>.

- Djubaedah,E. 2003. Pengolahan Lidah Buaya Dalam Sirup. Pra-Forum Apresiasi dan Komersialisasi Hasil Riset. Balai Besar Industri Agro, Bogor.
- Elveira, G. 1988. Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso Sapi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fitrial, Y., M.A.D. Muchtadi., dan P. Haryadi. 1999. *Mempelajari Sifat Fisik Gel Daging Ikan Cucut Lanyam (Charcharinus limbatus) In F.R. Suharto (Eds).* Prosiding Seminar Teknologi Pangan : 880-934.
- Forrest, J. G., E. D. Alberle., H. B. Hendrick., M. D. Judge dan R. A. Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W. H. Freeman, San Fansisco.
- Furnawanthi,I. 2002. Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya.Jakarta:Agro Media Pustaka.
- Harimurti, S. 1992. *Manajemen Karkas II*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Harper, JM. 1981. Extrusion Texturization of Food. Food Technology. March.
- Indarmono, T. P. 1987. Pengaruh Lama Pelayuan dan Jenis Daging Karkas Serta Jumlah Es yang Ditambahkan ke Dalam Adonan Fisikokimia Bakso Sapi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Inglet, GE. 1974. Wheat Prduction and Utilization. The AVI Publ. Co.Inc. Westport. Connecticut.
- Iskandar, S.N,. 2004. Kajian Sifat Sensoris Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gareipinus*) yang Diasap dengan Metode Panas dan Asap cair Tempurung Kelapa. Skripsi
- Kramlich, J. E. 1971. Sausage Product Technology. In The Science of Meat and Meat Product. J. E. Price and B. S. Schweigert Edit. W. H. Freeman and Colletotrichum., perilaku disruptif:485.
- Kurniawan A. 2011. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus sp.*) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Kusnandar, F, 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Penerbit Dian Rakyat, Jakarta.
- Maharaja, L. 2008.*Penggunaan Campuran Tepung Tapioka dengan Tepung Sagu dan Natrium Nitrat dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi*. Fakultas Pertanian.Universitas Sumatera Utara.

- Mannulang, M., M. Theresia dan HE. Irianto. 1995. Pengaruh Konsentrasi Tepung Tapioka dan Stadium Trifosfat Terhadap Mutu dan Daya Awet Kamaboko Ikan Pari Kelapa (*Trygon sephen*). Bul. Tek dan Industri Pangan. Vol. IV (2) : 21-26
- McVicar, J. 1994. *Jekka's Complete Herb Book*. Kyle Cathie Limited. London.
- Mousert, O. 1988. *Tanaman untuk Kesehatan*. Dahara Press. Semarang.
- 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.
- Octaviannie, Yanny. *Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi*. Skripsi. 2002. Fakultas Peternakan : Institut Pertanian - See more at: <http://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Slurpp-enaakkk-Ya-Bakso-Malang#sthash.NxcI3u5L.dpuf>
- Palungkun, R dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Jakarta, Penebar Swadaya.
- Pandisurya, C. 1983. Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung Terhadap Mutu Bakso. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Perry, L. M. 1988. *Medical Plants Of East And South East Asia : Distributet properties and Uses*. The Meet Press. England
- Purbaya, Rio. 2003. *Mengenal dan Memanfaatkan Khasiat Aloe Vera*. Cetakan Pertama, Pionir Jaya, Bandung.
- Purnomo, H. 1990. *Kajian Mutu Bakso Daging, Bakso Urat, dan Bakso Aci di Bogor*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Schmidt, G. R. 1988. *Processing*. **Dalam:** Cross, H. R. and A. J. Oberby. (Eds). *Meat Science, Milk Science and Technology*. Elsevier Science Publishers, New York.
- Soejaoeti, C. dan Tarwodjo. 1998. *Dasar – Dasar Gizi Kuliner*. PT Gramedia Widayasarana Indonesia. Jakarta
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Sofos, J. N. 1986. Use of Phosphate in Low Sodium Meat Products. *Food Technol* 40. 52-69

- Sudarmadji, S., dkk. 1997. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji Slamet, dkk, 1984 . *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*, Liberty, Yogyakarta.
- Sudarsono, Pudjoarinto, A., Gunawan, D., Wahyuono S., Donatus, I.A., Drajad,M., Wibowo, S., dan Ngatidjan, 1996, *Tumbuhan Obat*, 20-25, Pusat Penelitian Obat Tradisional Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- 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.
- Suryowidodo, C.W. 1988. *Lidah Buaya (Aloe vera) sebagai Bahan Baku Industri*. Warta IHP. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian (BBIHP). Bogor.
- Ting, E.W.T. dan Diebel, K.E.1992. Sensitivity of *Listeria monocytogenes* to species at two temperature. *J. Food Safety*.12:120-137
- Tiven, C. N., dan Marcus V. 2011. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam. Dalam jurnal *Agrinimal*. Universitas Pattimura.
- Tjokroadikoesoemo dan Subiyanto P. 1986. *HVS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT. Gramedia. Jakarta.
- 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.
- Triyantini, R. Sunarlim, J. Darma dan T.P. Indrarmono.1986. Pengaruh Macam Daging dan Lama Pelayuan Terhadap Mutu Bakso Sapi. Pros. Seminar Nasional Lipi 7:359-364.
- Wibowo, S. 1999. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wibowo, S. 2005. *Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wibowo, Singgih. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging* . Penebar Swadaya. Jakarta.

- Widyastuti, N. 1990. Studi Tentang Penggunaan Tapioka, Pati Kentang, dan Pati Modifikasi Dalam pembuatan Bakso Daging Sapi. Tesis. Prog Studi Ilmu Teknologi Hasil Ternak, Prog Pasca Sarjana Universitas Brawijaya. Malang
- Widyastuti, N. 1996. Pengaruh Jarak Tanaman dan Pemberian Alar (*N, N, dimethyl hydrazide*) Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Umbi Mini Kentang (*Solanum tuberosum L.*) Kultivar 'Atlantic' dan 'Red Pontianak'. Tesis program Pascasarjana IPB, Bogor.
- Wilson, GD. 1960. Sausage Products: Factor Effecting Quality Control Applied. Science Publisher. Ltd. London.
- Winarno, F. G. 1986. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G . 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusumah, E.S. 2000. Buah dan Sayur untuk Terapi. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Yohanes, K. 2005. Olahan Lidah Buaya. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Yualini, S; C. Winarti, dan P. Marwati. 1996. Manfaat Lidah Buaya Dalam Perawatan Kesehatan Dan Kecantikan. Makalah. Balai Penelitian Tanaman Rempah Dan Obat Balittro. Bogor
- Yuyun, A. 2008. Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso. Jakarta : Agro Media.
- Zaika, L.L., Tatiana E.Z., S.A.Palumbo and J.L.Smith. 1978. Effect of Spices and Salt on Fermentation. J. Food Science. 43 : 186-189.