

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, Kgs., A. Afrila, dan W.I. Adhi. 2007. "Pengaruh Jenis Daging dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso". *Buana Sains*, Vol. 7. Hal. 139-144.
- Ali, dkk, 2007 *A Comparison of meat characteristics between duck and chicken breast*. *Asian Australasian Journal Animal Science* 20: 1002-1006.
- Almatsier, S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Penerbit. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- 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.
- Badan Penelitian Ternak .2007."Peran Itik Sebagai Penghasil Telur Dan Daging Nasional". *Wartazoa*. Vol. 17 No. 3 Th. 2007
- Badan Pusat Statistik. 2013. Produksi daging itik menurut provinsi 2009- 2013. Jakarta: BPS.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995.
SNI-01-1338-1995.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Standart Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3751-2000/Rev)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Baggio, S.R. dan Bragagnolo, N. 2006. "*Cholesterol oxide, cholesterol, total lipid and fatty acid content in processed meat products during storage*". *Journal Suiss Society of Food Science and Technology* 39. 513-520.
- Devidek,J.J.Valisel and Pokorny,(1990),"Chemical Changes During Food Processing Development" In *Food Science* 21.Elsevier.
- Effendi, M.S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Cetakan ke 1. Bandung: Alfabeta, cv.
- Fiqhi, F. 2009. Sosis. (Online). (<http://fastasqi.wordpress.com/sosis/>). Diakses pada hari Kamis 19 September 2013.)
- Ghozali, Imam. 2005. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan SPSS*. Semarang.
- Hardiman, 1991. Kumpulan Handout: Tekstur Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM,Jogjakarta.

- Hardjosworo. 2001. Ternak Itik Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hermanianto, J. dan Aulia .2001.”Pengembangan Aroma dan Cita Rasa Bakso dengan Penggunaan Flavor”. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 12 No. 2. Hal. 102-107.
- Hijrati, Nur. 2014. Variasi Penambahan Tepung Tapioka Sebagai Pengganti Dalam (Boraks) Bleng Pembuatan Kerupuk Gendar Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik Dan Masa Simpan, Prgram Studi Gizi Poltekkes Yogyakarta. Yogyakarta.
- Indraswari, H. 2007. Kerupuk Puli Masa Kini Yogyakarta: Kanisius.
- Iswanto, R. 1989. Mempelajari pengaruh tepung tempe, tepung kedelai, dan putih telur terhadap mutu bakso sapi. Karya Ilmiah. Institut Pertanian Bogor.
- Komariah, dkk. 2005. Aneka olahan Daging Sapi Sehat, Bergizi, dan Nikmat. Cetakan ke 1. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Kusnadi, N, dkk. 2011. Analisis Efisiensi Usahatani Padi di Beberapa Sentra Produksi Padi di Indonesia. *Jurnal Agro Ekonomi, Volume 29 No. 1. Mei 2011*.
- Lawrie, RA. 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Lies Suparti, 2003. Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan, Yogyakarta Kanisius.
- Linda. 2005. *Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Putih Telur Terhadap Kadar Air, Hardness, Elastic Limit, Cooking Loss, Organoleptik dan Profil Asam Lemak Bakso Kelinci*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Lukman, H. 1995. Perbedaan gizi dan palatabilitas bakso daging sapi dan domba bagian paha lemusir. Skripsi. Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- Maharaja, L 2008. Pengururluaan campuran iepung iapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi, skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Mastuti. (2001). *Pengaruh Suhu Lingkungan dan Rendaman Minyak Terhadap Tegangan Tembus Isolasi Pita*. Yogyakarta: UGM.
- Meilgaard. 2000, *Sensory Evaluation Techniques*, Boca Raton: CRc Press.
- Muchtadi, T., Sugiono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Cetakan ke 2. Bandung: Alfabeta, cv.
- Nanin, Wahyuningtiyas. 2011. Produksi Pembuatan Kerupuk Dengan Substitusi Aepok Auning. Karya Tulis Ilmiah. Surakarta Universitas Sebelas Maret.

- Nasiru. 2011. "Effect of cooking time and potash concentration on organoleptic properties of red and white meat". *Journal of Food Technology* 4. 119-123.
- Novita, 2014. Pengaruh Proporsi Gluten dan Jamur Tiram Putih terhadap mutu organoleptik Bakso Nabati. *JURNAL. Volume 3, nomor 1, tahun 2012 hal 111-119*. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Purnomo, H. 1990. Kajian mutu bakso daging, bakso urat, dan bakso aci di Bogor. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Universitas
- Rais, H. 2011. *Makanan Olahan Daging*. [http:// harfinad24090112.wordpress.com/](http://harfinad24090112.wordpress.com/). [19 September 2017]
- Ressang, A.A. 1982. Ilmu Kesehatan Daging Edisi L Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Soekarto, 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB, Bogor.
- Soekarto, S. 2002. Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian, Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Soeparno, 1992. Ilmu dan Teknologi Daging, Edisi L Yogyakarta: Penerbit Gadjah Mada University Pres.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Badan Pusat Statistik. 2012. *Diagram Timbang Indeks Harga Konsumen*. Buku 2. Jakarta: BPS.
- Soputan, J. E. M. 2004. Dendeng Sapi Sebagai Alternatif Pengawetan Daging.
- Stohs, SJ. 1995. The role of free radicals in toxicity and disease". *Journal Basie*.
- Sufitni. *Anatomi (Lidah sebagai indera pengecap)*. Departemen Anatomi Fakultas Kedokteran USU, 2008:87-8.
- Suprpti. 2009. Tepung Tapioka Dan Pemanfaatannya cetakan V. Yogyakarta: Kanisius.
- Swatland, H.J. 1984. *Structure and Development of Meat Animals*. Prentice-Hall, Inc., New Jersey
- Wibowo, Singgih. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Geria.