

DAFTAR PUSTAKA

- AAK, 1983. *Pemeliharaan Ayam Ras*. Penerbit Kansisius, Yogyakarta.
- Anang. 2006. Kenalkan Pengenyal Bakso. [www. Suaramerdeka](http://www.Suaramerdeka.com).
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3819-1995. Bakso Ikan. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995a. *Standar Nasional Indonesia*. SNI 01-3819-1995. Bakso Ikan. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Chernanda, E. 2008. “Penggunaan Campuran Tepung Tapioka dan Tepung Sagu dan Natrium Tripoliposfat dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi”. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian.
- Cheng, S.H. 1991. Vegetable soybean area, production, foreign and domestic trade in Taiwan. In *Vegetable Soybean. Research Needs for Production and Quality Improvement* AVRDC. Taiwan.
- Damuningrum AA. 2002. Mempelajari karakteristik ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan bubuk flavor dari ekstrak kepala udang windu [skripsi]. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor
- Dinas Peternakan Dati I Sumut, 1998. *Petunjuk Teknis Pengolahan Hasil Peternakan*, Medan.
- Elviera, G. 1988. Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institute Pertanian 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.
- Hatta dan Murpiningrum. 2012. “Kualitas Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Garam (NaCL) dan Fosfat (Sodium Tripolifosfat/Stpp) Pada Level dan Waktu Yang Berbeda”. Jurnal. JITP. Vol. 2, No.1.
- Hartono, A H, 1997. *Beternak Ayam pedaging Super*, Penerbit TB Agency, Pekalongan

- Iskandar, S.N., 2004. Kajian Sifat Sensoris Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) yang Diasap dengan Metode Panas dan Asap cair Tempurung Kelapa. *Skripsi Jurusan TPHP*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Konovsky J., T.A. Lumpkin, and D. McClary. 1994. Edamame: The vegetable soybean. In O'Rourke, A.D. (Ed.). *Understanding The Japanese Food and Agrimarket: A Multifaceted Opportunity*. Haworth Press, Binghamton. p. 173-181.
- Koswara. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. Produksi: eBookPangan.com
- Murtidjo, B A, 1987 . *Pedoman Beternak Ayam Broiler*. Penerbit Kasinius, Yogyakarta
- Muldjoharjo, R. 1987. *Pengolahan Hasil-hasil Sampingan Ikan*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Muhlisoh, A. 2013. Studi Tentang Substitusi Tepung Edamame pada Pembuatan Formula WHO 100. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Nurfianti D. 2007. Penggunaan kitosan sebagai pembentuk gel dan pengawet bakso ikan kurisi (*Nemipterus nematopherus*) pada penyimpanan suhu *chilling* [skripsi]. Bogor : Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- Putri. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem Yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan Fakultas Peternakan.
- Poerwanto, B. 2012. *Analisis Prilaku Konsumen terhadap Konsumsi Edamame di Kabupaten Jember*. Tesis. Universitas Jember.
- Purnomo, H. 1990. *Kajian mutu bakso daging sapi, bakso urat dan bakso aci di daerah bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor..
- Rabiah, N.Z. 2013. *Pengaruh penambahan Edamame (Glycine Max L. Merr) Terhadap Karakteristik Sifat Fisik dan Organoleptik Nugget Ayam*.

- Rini, A.W. 2008. *Pengaruh Penambahan Tepung Koro Glinding (Phaseolus lunatus) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mie Basah dengan Bahan Baku tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas)*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Rasyaf, 2004. *Memasarkan Hasil Peternakan, Penebar Swadaya, Jakarta*.
- Riyanto, C. 2014. *Kualitas Mie Basah dengan Kombinasi Edamame (Glycine max (L.) Merrill) dan Bekatul Beras Merah*. Tesis. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Samsu, S.H. 2001. *Membangun Agroindustri Bernuansa Ekspor: Edamame (VegetableSoybean)*.<http://bukuwakaf.com/wp-content/uploads/2010/08/buku3edamame.Pdf>. [6 juni 2014]
- Sarpian, T. 1999. *Lada Mempercepat Berbuah, Meningkatkan Produksi, Memperpanjang Umur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soekarto S. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Suprapti, M.L., 2005. *Pembuatan dan Pemanfaatan Tepung Tapioka*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sunarlim, R 1992. *Karakteristik mutu bakso sapi dan pengaruh penambahan natrium klorida tripolipospat terhadap perbaikan mutu*. Disertasi Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Ulpi, N, dkk. 2005. "Evaluasi Penggunaan Garam dan Sodium Tripoliphosphat Terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi". *Jurnal.Indon.Trop.Agric.* 30(2).
- USDA nutrient standard database for standard reference. 2001. Edamame.
- Wibowo, S. 1999. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- William, 1990. *Memilih Daging Yang Baik, Lembaga Kuliner Indonesia, Seminar Aprosando, Jakarta*
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan ke 11. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno. FG dan TS Rahayu. 1994. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wiraswanti. 2008. Pemanfaatan Karagenan dan Kitosan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Kurisi (*Nemipterus Nematophorus*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin dan Beku. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan.