

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan M. 2004. *Sehat bersana aneka sehat pangan alami*. Tiga serangkai. Solo.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3818, Bakso Daging. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Fitriani, S., Sribudiani, E. & Rahmayuni, 2010. *Karakteristik mutu pati sagu dari Provinsi Riau dengan perlakuan heatmoisture treatment (HMT)*. Sagu, 9(1), pp. 38-44.
- Hall, Shane. 2010. "How to Use the Likert Scale in Statistical Analysis." Online, diunduh 31 Oktober, 2010.
- Haryanto, B. dan Pangloli, P. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hambali, E., Fatmawati, dan Ratna, P. 2005. *Membuat Bumbu Instan Kering*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah*. Ebookpangan.com
- Lawrie. R.A, 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia -Press, Jakarta.
- Soeparno, 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. 15 Gajah Mada Yogyakarta.
- Lawrie. R.A, 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia -Press, Jakarta.
- Soeparno, 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. 15 Gajah Mada Yogyakarta.
- Maharaja, L. 2008. *Penggunaan Campuran Tepung Tapioka dengan Tepung Sagu dan Natrium Nitrat dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Montolalu, Siska, 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 32(5): 1-13
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. *Kimia dan Pengolahan Teknologi Hasil Ternak*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta

- Octaviani, Y. 2002. *Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi* . Skripsi. Bogor: Fakultas Peternakan IPB.
- Purnomo, H. & Rahardiyan, D. 2008. Indonesian Traditional Meatball. *Journal*. 15(2): 101-108(2008).
- Rasyaf, M. Dan I.K. Amrullah. 1983. *Beternak Kalkun*. Cetakan Pertama. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University, Yogyakarta.
- Sudrajat, G. 2007. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau Dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan*. Bogor: Fakultas Peternakan IPB
- Suryanto dan Deafania. 2015. *Kunci Sukses Beternak Ayam Kalkun Pedaging*. Cetakan ke 1. Yogyakarta : Araska.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Singgih. 2000. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- 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.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan teknologi daging cetakan keempat*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Widyaningsih, T.W, dan E.S. Murtini, 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agirasana, Surabaya.
- WattimenaM,Bintoro VP,Mulyani S. 2013. Kualitas bakso berbahan dasar daging ayam dan jantung pisang dengan bahan pengikat tepung sagu.*Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(1):36-39
- Winarno, D. Fardiaz dan S. Fardiaz. 1982. *Pengantar Teknologi Pangan*. Penerbit PT. Gramedia. Jakarta.

- Wibowo, S. 2005. Budi Daya Bawang Putih, Merah dan Bombay. Jakarta: Penebar Swadaya. hal: 17-23.
- Winarinto, W.P. Memanfaatkan Bumbu Dapur untuk Mengatasi Aneka Penyakit. 2003. Jakarta : Agromedia Pustaka.