

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H. B. Forrest, J. C., E. D. Hendrick., M. D. Judge dan R. A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*. 4th Edit. Kendal/Hunt Publishing, Iowa.
- Buckle, K.A, Edwards, R.A., Fleet, G.H. dan Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. UI. Jakarta.
- Daniati, Trieteza. 2005. *Pembuatan Bakso Ikan cucut dengan Bahan Tambahan Jenis Tepung yang Berbeda*. Universitas Negri Semarang. Semarang.
- Elviera, G. 1988. *Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso*. Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Forrest, J. G., E. D. Aberle., H. B. Hendrick., M. D. Judge dan R. A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman, San Fansisco.
- 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.
- Purnomo, H. 1990. *Kajian Mutu Bakso Daging, Bakso Urat dan Bakso Aci di Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purnomo, H. 1990. *Teknologi Daging*. Nuffic. Universitas Brawijaya. Malang.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Syamir, E. 2011. *Mutu Daging*. (Online). (<http://elvirasyamir.staff.ipb.ac.id/karakteristik-mutu-daging/>). Diakses pada hari rabu 8 Oktober 2014).
- Wibowo, S. 1999. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wilson, N.R.P., E.J. Dyet. R.B. Hughes and C.R.V. Jones. 1981. *Meat and Meat Product*. Applied Science Publishers: London.