

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimh. 2011. *Klasifikasi Bawang Putih*. (http://id.wikipedia.org/wiki/Bawang_putih). Diakses pada 27 Juli 2013.
- Buckle, K., R. Edwards., H. Fleet, dan M. Wootton., 1987. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Ketaren. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Lies, Suprapti. 2001. Daftar Komposisi Daftar Makanan. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Palungkun, R., Budiarti, A., 1992. Bawang Putih Dataran Rendah, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Poulane, E.J, M.H. Rusunen and J.I. Vainonpaa.2001. Combined effects of NaCl and raw meat Ph on water-holding in cooked sausage with and without added phosphate. *Jurnal of meat Science* 58: 1-7
- Purnawijayati, A. 2001. Sanitasi, Hgiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Kanisius. Yogyakarta.
- Saparinto, C. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sarwono, 2005. Ubi Jalar. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sembiring, N.N. 2009. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas terhadap Kualitas Produk Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). Tesis. Pascasarjana Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Usmiati S, dian A. Priyanti. 2008. Sifat fisiokimia dan palatabilitas bakso daging kerbau. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*, Bogor.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama.