

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H. B. Forrest, J. C., E. D. Hendrick., M. D. Judge dan R. A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*. 4<sup>th</sup> Edit. Kendal/Hunt Publishing, Iowa.
- Agusman dan S., Eddy, 2012. *Proses Pembekuan Fillet Ikan Kurisi Bali (Pristipomoides Typus) Di Pt Ujung Timur, Sidoarjo-Jawa Timur*. <http://itsagusman.blogspot.com/2012/06/proses-pembekuan-fillet-ikan-kurisi.html> diakses pada tanggal 21 September 2014.
- Anonim, 2013. *Pengeboran Air Bersih*. <http://sumur-bor.org/16-manfaat-air-sumur-bor> diakses pada tanggal 18 September 2014
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2008). *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. [http://blog.ub.ac.id/cdrhprimasanti90/files/2012/05/10687\\_SNI-3932\\_2008-Mutu-Karkas-dan-Daging-Sapi.pdf](http://blog.ub.ac.id/cdrhprimasanti90/files/2012/05/10687_SNI-3932_2008-Mutu-Karkas-dan-Daging-Sapi.pdf) Diakses tanggal 17 September 2014.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. UI-Press, Jakarta.
- Burhan, B. 2003. *Memilih Produk Daging Sapi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Cahyadi,W. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Constiti, 2013. *Cara Memasak Daging yang Benar Terlengkap*. <http://www.constiti.com/2013/09/cara-memasak-daging-yang-benar.html> diakses pada tanggal 21 September 2014.
- Fischer, A. 1996. *Classification and quality aspects of German processed meat. Short Course Manual*. Malang: Faculty of Animal Husbandry, Brawijaya
- Forrest, J. G., E. D. Alberle., H. B. Hendrick., M. D. Judge dan R. A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman, San Fansisco.
- Forwardo. 2007. *Meraup Untung dengan Usaha Camilan*. Jakarta : Trans Media Pustaka.
- 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.

- Kompas Harian, 2014. *Jangan Mencuci Daging Ayam Mentah*. FOXNews. <http://female.kompas.com/read/2013/08/27/2157355/Jangan.Mencuci.Daging.g.Ayam.Mentah>. diakses pada tanggal 21 September 2014.
- Koswara S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. eBookPangan.com
- Kramlich, W.E., A.M. Pearson, and F.W. Tauber, 1982. *Processed Meat*, AVI Publishing, Westport, Connecticut.
- Nurhadiyanto D., Sudiyatno, Rachmad S. *Mesin Penggiling dan Pencampur Bakso*. Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat, Yogyakarta. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/didik-nurhadiyanto-mt/laporan-vucer-mesin-penggiling-bakso.pdf> Diakses tanggal 21 September 2014
- Pandisurya, C. 1983. *Pengaruh jenis daging dan penambahan tepung terhadap mutu bakso*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purwaningsih S. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: PT.Penebar Swadaya.
- Puspitasari K. 2007. *Aplikasi Teknologi dan Bahan Tambahan Pangan untuk Meningkatkan Umur Simpan Mie Basah Matang*. Skripsi. Teknologi Pertanian, IPB.
- Ridwan, A. 2014. *Produksi Steril (Teknologi Sediaan Injeksi)*. [http://alyridwan.blogspot.com/2014/03/produksi-steril-teknologi-sediaan\\_3468.html](http://alyridwan.blogspot.com/2014/03/produksi-steril-teknologi-sediaan_3468.html). Diakses pada tanggal 21 September 2014
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan ke Dua*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Wibowo, S., 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widyaningsih, T.D. dan E.S. Murtini, 2006. *Alternatif pengganti formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Yuyun, A. 2004. *Bakso Spesial*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Zahiruddin, Winarti, Anna C Erungan dan Ira Wiraswanti.2008. *Pemanfaatan Karagenan dan Kitosan dalam Pembuatan bakso Ikan Kurisi (Nemipterus nematophorus) pada Penyimpanan Suhu Dingin dan Beku*. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. Vol XI nomer 1.