

## 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.
- Anonimous. 2003. Higiene dan Sanitasi Pengolahan Pangan. Direktorat Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. UI-Press, Jakarta.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3818, Bakso Daging*. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Elveira, G. 1988. *Pengaruh pelayuan daging sapi terhadap mutu bakso sapi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- 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.
- 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.
- Kusmayadi, Ayi dan Dadang Sukandar. 2007, *Cara Memilih dan Mengolah Makanan untuk Perbaikan Gizi Masyarakat* [on line].Special Programme For Food Security: Asia Indonesia, dari [webmaster@deptan.go.id](mailto:webmaster@deptan.go.id). Diakses [12 Mei 2009] .
- Kramlich, J. E. 1971. *Sausage Product Technology*. In *The Science of Meat and Meat Product*. J. E. Price and B. S. Schweigert Edit. W. H. Freeman and Colletotrichum, perilaku disruptif:485.
- Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. 10<sup>th</sup> Edition. Departement of Animal Science. The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Development Center, Ohio.
- Peraturan dalam Sea Food HACCP Regulation oleh FDA dan Diskanut Provinsi Jawa Tengah. 2006. *Ketentuan-ketentuan dalam Penerapan SSOP terdapat 8 (delapan) kunci SSOP*. Diakses tanggal 29 Oktober 2014.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan RI. 2012. *Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*. Diakses tanggal 12 Mei 2014.

- Peraturan Menteri Perindustri Republik Indonesia, 2010. *Pedoman Cara Produksi Yang Baik (Good Manufacturing Practice)*. Diakses tanggal 13 Mei 2014.
- Purnawijayanti H.A. 2001. *Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta. Kanisius.
- Reinenccius, G. 1994. *Source Book of Flavours. 2<sup>nd</sup> Edition*. Chapman and Hall, New York.
- Santoso, Soegeng dan Anne Lies Ranti. 1999. *Kesehatan dan Gizi*. Penerbit PT Rineka Cipta, Jakarta.
- Schmidt GR. 1988. *Processing*. In : *Meat Scienci, Milk Science and Technology*. HR Cross and AJ Overby (Ed.) Elsevier Science Publ., Amsterdam.
- Sihite, R. 2000. *Sanitation and Hygiene*. SIC. Surabaya.
- Siswanti, Retina. 2004. *Pencegahan terjadinya kontaminasi dengan sanitasi lingkungan dan peralatan serta hygiene pekerja*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Slamet, Juli Soemirat. 1994, *Kesehatan Lingkungan*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan ke Dua*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sunarlin, R. 1992. *Karakteristik mutu bakso daging sapi dan pengaruh penambahan natrium klorida asam laktat dan natrium tipolofosfat terhadap perbaikan mutu*. Disertasi Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tarwotjo, I. S., Hartini, S., Soekirman dan Sumartono. 1971. *Komposisi Tiga Jenis Bakso di Jakarta*. Akademi Gizi, Jakarta.
- Zulkifli, H. 2008. 'Dampak Pelatihan Keamanan Pangan Terhadap Pengetahuan, Keterampilan dan Sikap Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr. M. Djamil Padang', *Majalah Ilmiah Tambo Gizi 4* (2) : 69-76.