

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Bakso Daging (SNI 3818:2014)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Susu Bubuk (SNI 01-2970-2006)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K. A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., and W. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Dyah, P. dan Regina. 2007. *Analisis Kadar Gizi dan Zat Aditif dalam Bakso Sapi Dari beberapa Produsen*. Prosiding Seminar Nasional Penelitian. Yogyakarta. Hal 116-123. ISBN 978-979-99314-2-9.
- Gaman P. M and K. B. Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan. Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Terjemahan oleh Murdijati G, S. Naruki, A. Murdiati dan Sardjono. Edisi kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Hal. 92, 187.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Edisi Kedua, Liberty, Yogyakarta.
- Hermanianto, J., R. Y. dan Andayani. 2002. *Studi Perilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi berdasarkan Preferensi Konsumen di Wilayah DKI Jakarta*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. XIII (1) : 1–10.
- Khairuddin. 2008. *Kandungan Protein dan Organoleptik Abon Daging Ayam Petelur Afkir dengan Suhu dan Waktu Perebusan yang berbeda*. Skripsi Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru (Tidak di publikasikan).
- Kusumaningrum. A., P. Widiyaningrum dan I. Mubarak. 2013. *Penurunan Total Bakteri Daging Ayam dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (Syzygium Polyanthum)*. Journal of Biology and Biology Education 36 (1): 14-19.
- Laksono, M. A., V. P. Bintoro dan S. Mulyani. 2012. Daya Ikat Air, Kadar Air, dan Protein Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih. *Animal Agriculture Journal*. 1(2):685-696.
- Legowo, A.M., Nurwantoro dan Sutaryo. 2005. *Analisis Pangan*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Mujiono, R. 1995. *Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Sapi dan Domba Bagian Paha dan Lemusir*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Tidak dipublikasikan).
- Musfiroh, I. 2009. *Analisis Proksimat dan Penetapan Kadar β -karoten dalam Selai Lembaran Terung Belanda dengan Metode Spektrofotometri Sinar Tampak*. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Nafly, C.M., Tiven dan Veerman. 2011. *Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam*. Jurnal Agrinimal. 1 (2) : 76-83.

- Purnomo, H. dan Rahardyan, D. 2008. *Bakso (Traditional Indonesian Meatball) Properties with Postmortem Condition and Frozen Storage*. International Food Research Journal 15 (2): 101-108.
- Subekti, E. 2010. *Meat Quality of Raw Materials Nuggets Laying Chicken Reject*. Mediagro 6 (2) : 31 – 36.
- Sudarmadji, S., B. Haryo dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi ke-4*. Liberty, Yogyakarta.
- Sujarwanto, R.O., Rusman, dan Setiyono. 2012. *Karakteristik Fisik, kimia, sensori, dan kandungan β -karoten bakso yang terbuat dari kombinasi daging sapi dan daging ayam petelur afkir dengan penambahan daun katuk (Sauropus androgynus)*. Buletin Peternakan 36(2) : 103-112.
- Untoro, N.S., Kusrahayu dan B. E. Setiani. 2012. Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak dan Cita Rasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto. *Animal Agricultur Journal*. 1(1):567-583.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. dan Y.S. Rahayu. 1994. Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminasi. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. Hal 45.
- Yuyun, A. 2008. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta.