

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, D.E. Gerrard, E.W. Mills, H.B. Hendrick, M.D. Judge and R.A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. 4th Ed. Kendall/Hunt Publishing Company, Iowa.
- Adams, M. R. and M. O. Moss. 2008. *Food Microbiology*. Royal Society of Chemistry. University of Surrey. Guildford.
- Aku, A.S., N. Sandiah, P.D. Sadsoeitoeboen, M.R. Amin, dan Herdis. 2007. Manfaat lesitin nabati pada preservasi dan kriopreservasi semen : suatu kajian pustaka. *Animal Production*. 9 (1) : 49 – 52.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. *Daging sapi/kerbau*. SNI 01-3947-1995. Jakarta.
- Boles, J.A. 1999. *Meat Processing Restructured Meats*. Department of Applied Microbiology and Food Science. University of Saskatchewan. Canada.
- Campbell NA, J.B. Reece, dan L. G. Mitchell. 2002. *Biology Fifth Edition*. Diterjemahkan oleh Safitri, A., L. Simarmata dan H. W. Hardani. 2002. *Biologi*. Edisi ke-5. Erlangga. Jakarta. Hal 72-73.
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2014. *Statistik Peternakan 2014*. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Jawa Tengah. Ungaran.
- Fawzya Y, T.K.A. Puruhita, Gunawan dan G. Patantis. 2011. Pengaruh garam dan enzim transglutaminase terhadap sifat fisik dan sensori daging restrukturisasi ikan mata goyang. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 6(1) : 27 – 37.
- Gunawan, L. 2013. Analisa Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor dan Daging Sapi Lokal. *Artikel Ilmiah*. Fakultas Ekonomi. Universitas Kristen Petra. Surabaya.
- Hartomo, A.J. dan M.C. Widiatmoko. 1993. *Emulsi dan Pangan Instant Berlesitin*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Hudiyanti, D., T.J. Raharjo, Narsito, dan S. Noegrohati. 2012. Isolasi dan karakterisasi lesitin kelapa dan wijen. *Agritech*. 32(1) : 23 – 26.
- Laksmi, R.T., A.M. Legowo dan Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubstitusi dengan telur rebus. *Animal Agriculture Journal*. 1(1) : 453 – 460.
- Laksono, M.A., V.P. Bintoro, dan S. Mulyasari. 2012. Daya ikat air, kadar air, dan protein nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Animal agriculture Journal*. 1(1) : 685 – 696.

- Lawrie. 1995. *Meat Science*. Diterjemahkan oleh Aminudin Parakkasi. 2003. Ilmu Daging Edisi lima. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Maitimu, C.V, A.M. Legowo, dan A.N. Albaarri. 2012. Parameter keasaman susu pasteurisasi dengan penambahan ekstrak daun aileru (*Wrightia caligria*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(1) : 1 – 5.
- Mastuti, R. 2008a. Formulasi konsentrasi bahan pengikat produk daging kambing *tetelan* restrukturisasi mentah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(1):15-23.
- Mastuti, R. 2008b. Pengaruh suhu dan lama waktu menggoreng terhadap kualitas fisik dan kimia daging restrukturisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(2): 23 – 31.
- Mega, O. 2006. Stabilitas emulsi, susut masak dan karakteristik organoleptik pasta nikumi kuda dan sapi. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 1(2): 39 – 44.
- Mega, O., Suharyanto dan I. Badarina. 2014. Sifat-sifat fisik sosis berbahan baku surimi-like daging kambing dengan menggunakan susu kedelai sebagai binder. *Jurnal Ilmiah Ilmi-Ilmu Peternakan*. 17(2):70 – 76.
- Meilani, A. 2015. Sifat Fisik Daging Sapi Restrukturisasi Dengan Bahan Pengikat yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Miwada, I.N.S., S.A. Lindawati dan M. Hartawan. 2010. Evaluasi kualitas berbagai daging unggas air pasca restrukturisasi menjadi produk nugget. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 13(1):107 – 111.
- Muchtadi dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Insitut Pertanian Bogor. Bogor
- Musfiroh, I. 2005. Analisis Proksimat dan Penetapan Kadar β - karoten Dalam Selai Lembaran Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* Sendtn.) Dengan Metode Spektrofotometri Sinar Tampak. *Skripsi*. Fakultas Farmasi Universitas Padjajaran. Bandung.
- Nindito, K. 2014. Restrukturisasi Daging Serpihan Hasil Samping Pengolahan Steak Setuhuk Menggunakan gel kasium alginat. *Skripsi*. Jurusan Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nurwantoro, V.P., A. Bintoro, M. Legowo, A. Purnomoadi, L.D. Ambara, A. Prakoso, dan S. Mulyani. 2012. Nilai pH, kadar air, dan total *Escherichia coli* daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2) : 20 – 22.
- Prayitno, A.H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas *virgin coconut oil* (VCO). *Buletin Peternakan*. 34(1) : 55 – 63.

- Santoso. 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. Fakultas Pertanian. Universitas Widyagama. Malang.
- Setyawardhani, T., S. Raharjo, dan P. Sudarmadji. 2001. Restrukturisasi daging kambing dengan kalsium alginat atau garam dan fosfat sebagai bahan pengikat. *Jurnal Produksi Ternak*. 3(1): 20 – 25.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., dan B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Prosedur untuk Uji Analisis Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sunarlim, R., dan H. Setiyanto. 2001. Pelayuan pada suhu kamar dan suhu dingin terhadap mutu daging dan susut bobot karkas domba. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 6(1) : 51 – 58.
- Suryaningsih, L. 2006. Pengaruh Jenis Daging, Penambahan Anti denaturan, dan Natrium Tripolifosfat pada Nikumi terhadap Karakteristik Produk Daging Olahan. *Disertasi*. Ilmu Ternak (PTK). Sekolah Pasca sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Triana, S., S. Raharjo, dan P. Sudarmadji. 2001. Restrukturisasi daging kambing dengan kalsium alginat atau garam dan fosfat sebagai bahan pengikat. *Ainmal Production*. 1(3) : 20 -25.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh penggantian daging sapi dengan kerbau, ayam, dan kelinci pada komposisi dan kualitas fisik bakso. *Buletin Peternakan*. 16 : 63-71.
- Widodo, S. A. 2008. Karakteristik Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karagenan pada Penyimpanan Suhu *Chilling* dan *Freezing*. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winiar, P.B. 2004. Sifat Fisik Kimia dan Palatabilitas Nugget Daging Kelinci dengan Substitusi Otak Sapi. *Skripsi*. Progam Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yanti, H., Hidayati dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (Polyethylen) dan plastik PP (Polypropylen) di pasar Arengka Kota Pekanbaru. *J. Peternakan*. 5(1): 22 - 27.
- Zainuddin, A., 2013. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keberhasilan Swasembada Daging Sapi 2014 di Jawa Timur. *Skripsi*. Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Zulfahmi, M., Y. B. Pramono, dan A. Hintono. 2014. Pengaruh marinasi ekstrak kulit nenas pada daging itik Tegal betina afkir terhadap aktivitas antioksidan dan kualitas kimia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(2) : 46 - 48.