

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H.B., Forrest, J.C., E.D. Hendrick., M.D. Judge dan R.A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*. 4th edit. Kenda/ Hunt Publishing. Iowa
- Amertaningtyas, D. 2012. Kualitas Daging Sapi Segar di Pasar Tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 7(1) : 42 – 47.
- Andayani, R.Y. 1999. Standarisasi Mutu Bakso Berdasarkan Kesukaan Konsumen (Studi Kasus Bakso di Wilayah DKI Jakarta). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2012. Kamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Serta Upaya Penanggulangannya. *Info POM*. 9 (6). Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Survei Sosial Ekonomi Nasional, Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia 1993-2014*. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Bakso Daging*. SNI 01-3818-2014. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. SNI-3932-2008. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bakar, A. dan Usmiati S. 2007. *Teknologi Pengolahan Daging*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Codex Alimentarius Abridged Version. 1990. *Joint fao/who Food Standarts Programme Codex Alimentarius commission Food Aditive no. Codex 452 a Food an Agriculture Organization of the United Nation World health Organization*.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas *Chicken Nuggets* dengan penambahan Putih Telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5 (2): 17-22
- Hermanianto, J. dan R.Y. Andayani. 2002. Studi Perilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Preferensi Konsumen Di Wilayah DKI Jakarta. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*. 13 (1): 1-10.

- Iswanto, R. 1989. Mempelajari Pengaruh Tepung Tempe, Tepung Kedelai, dan Putih Telur terhadap Mutu Bakso Sapi. *Karya Ilmiah*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kartika, B., P. Hartati dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Lawrie, R.A. 2003. *Meat Science*. Terjemahan A. Parakkasi dan Y. Amwila. Cetakan Kelima. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.
- Lee, W.C and T.C. Chen. 2002. Functional Characteristic of Egg White Solids Obtained From Papain Treated Albumen. *Journal of Food Engineering*. 51 : 263-266.
- Mastuti, R. 2008. Formulasi Konsentrasi Bahan Pengikat Produk Daging Kambing Tetelan Restrukturisasi Mentah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(1):15-23.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul dan A.D. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Zootek*. 32 (5). Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Muchtadi, T.R., Sugiono, dan A. Fitriyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Natasasmita, S., R. Priyanto dan D.M. Tauchid. 1987. *Pengantar Evaluasi Karkas*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ockerman, H.W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. Dept. of Animal Science. The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Development Center. Ohio.
- Purnomo, H. 1990. Kajian Mutu Bakso Daging, Bakso Urat, dan Bakso Aci di Bogor. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmansyah, M. 2005. *α -casein Memperbaiki Sifat Gel Putih Telur Kering*. Departemen Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Rahmatina. 2010. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Pada Berbagai Rasio Antara Daging Sapi dan Daging Ayam. *Skripsi*. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Ruri, S., T. Karo-Karo dan E. Yusraini. 2014. Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram dan Tapioka dengan Penambahan Putih Telur terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2 (1): 85-94
- Sidik, W.D. 2013. Pengaruh Substitusi Jamur Kuping Putih dan Jenis Pati terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi dengan Isian Saus. *Food Science and Culinary Education Journal*. 2 (2) : 63-71.
- Soekarto, S.T. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Stadelman, W.F. and O.J. Cotterill. 1995. *Egg Science and Technology*. 4th Edition. Food Products Press., An Imprint of the Haworth Press, Inc., New York.
- Steel, R.G.D., and J.H. Torrie. 1993. *Principles and Procedures of Statistics; abiommetrical approach*. Mc Graw-Hill Book Company, New York. Terjemahan oleh B. Sumantri. 1993. *Prinsip dan Prosedur Suatu Pendekatan Biometrika*. Edisi Kedua PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Stevens, L. 1991. *Genetics and Evolution of The Domestic Fowl*. Cambridge University Press. New York.
- Suarti, B., U.R. Batu Bara, dan M. Fuadi. 2016. Pembuatan Bakso dari Biji lamtoro (*Leucaena leucocephala*) dengan Penambahan Putih Telur dan Lama Perebusan. *Agrium*. 20 (1): 308-313
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau Dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripilofosfat terhadap Perbaikan Mutu. *Desertasi*. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Tiven, N.C., E. Suryanto dan Rusman. 2007. Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Kambing dengan Bahan Pengenyal yang Berbeda. *Agrinimal*. 27 (1) : 1-6
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Swadaya. Jakarta.
- Wicaksono, D.A. 2007. Pengaruh Metode Aplikasi Kitosan, Tanin, Natrium Metabisulfit Dan *Mix* Pengawet Terhadap Umur Simpan Bakso Daging Sapi Pada Suhu Ruang. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widyaningsih, T.D. dan E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. dan S. Koswara. 2002. *Telur, Penanganan dan Pengolahannya*. M-BRio Press. Bogor.
- Winijarti dan W. Kusumawati. 2007. *Aneka Cake dari Putih Telur*. Tiara Aksa. Surabaya.
- Wulandari, A. 2009. Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi yang diawetkan dengan Substrat Antimikroba *Lactobacillus sp.* 1A5 pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wulandari, D., N. Komar dan S.H. Sumarlan. 2013. Perekayasaan Pangan Berbasis Produk Lokal Indonesia. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 1 (2): 74-82
- Zayas, J.F. 1997. *Functionality of Protein in Food*. Springer. Germany.