

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K., A. Afrila., dan W.I. Adhi. 2007. Pengaruh Jenis Daging dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda terhadap Kualitas Bakso. *Buana Sains*. 7(2): 139 – 144.
- Ambarwati, H., L. Suryaningsih., dan O. Rachmawan. 2011. Pengaruh Penggunaan Tepung Aren (*Arenga pinnata*) Terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Rolade Daging Itik. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung. <http://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/download/633/679>. Diakses 10 Oktober 2016.
- Amiarti, D.R. 2007. Sifat Fisik dan Fungsional Tepung Putih Telur Itik dengan Penambahan Taraf Asam Sitrat yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (tidak dipublikasikan).
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani : Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis. 16 th Edit. Assosiation of Official Analitical Chemist Int.*, Washington D.C.
- Ayustaningwarno, F., G. Retnaningrum., dan I. Safitri. 2014. *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Deepublish. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 01-3818-2014. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Candra, Y., A. Setiarini., dan I. Rengganis. 2011. Gambaran Sensitivitas Terhadap Alergen Makanan. *Makara Kesehatan*. 15(1): 44 – 50.
- Gumilar, J., O. Rachmawan., dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas Fisikokimia Naget Ayam yang Menggunakan Filer Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus B1*). *Jurnal Ilmu Ternak*. 11(1): 1 – 5.
- Hartono, E., N. Iriyanti., dan R.S.S. Santosa. 2013. Penggunaan Pakan Fungsional Terhadap Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1): 10 – 19.
- Hasrati, E dan R. Rusnawati. 2011. Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas (*Cyprinus Carpio Linn*) Terhadap Tekstur dan Cita Rasa Bakso Daging Sapi. *Agromedia*. 29(1) : 17 – 31.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27(4): 1 – 7.

- Indrawan, I.G., I.M. Sukada., dan I.K. Suada. 2012. Kualitas Telur dan Pengetahuan Masyarakat Tentang Penanganan Telur di Tingkat Rumah Tangga. *Indonesia Medicus Veterinus*. 1(5): 607 – 620.
- Juniar, Darius dan A. Prasetya. 2014. Studi Penggunaan Formalin pada Bakso di Kecamatan Ratu Samban Kotamadya Bengkulu. *Agritepa*. 1(1), 18 – 26.
- Kusnadi, D.C., V.P. Bintoro., dan A.N. Al-Baarri. 2012. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2): 28 – 31.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2015. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta, CV. Bandung.
- Murtidjo, B.A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Kanisius. Yogyakarta.
- Nugraheni, M. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Purwa D.R. 2007. *Beternak Ayam Kampung Petelur*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Puspitasari, R. 2006. Sifat Fisik dan Fungsional Tepung Putih Telur Ayam Ras dengan Waktu Desugarisasi Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (tidak dipublikasikan).
- Putri, P.M., Wignyanto dan N. Mayang. 2013. Hasil Ekstrak Daun Sirih Hijau (*Piper betle* L.) Sebagai Pengawet Alami pada Bakso Sapi. Jurusan Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. http://www.industria.lecture.ub.ac.id/files/2013/05/jurnal-skripsi_hasil-ekstraksi-daun-sirih-hijau_pratiwi-mahardika-putri.pdf. Diakses 15 Februari 2017.
- Robbi, D., A. Wiratama dan E. Hermawan. 2008. Formulasi Pembuatan Naken Balls Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang sebagai Sumber Serat Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas IPB Darmaga. Bogor. <https://core.ac.uk/download/pdf/32353412.pdf>. Diakses 15 Februari 2017.
- Sandjaja, A. 2009. *Kamus Gizi : Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Buku Kompas. Jakarta.
- Sari, H.A., dan S.B. Widjanarko. 2015. Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tepung Tapioka: Tepung Porang dan Penambahan NaCl). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 784 – 792.
- Simon, S. 2014. Karakteristik Fungsional Tepung Putih Telur yang Dikeringkan dengan *Freeze Dryer* pada Suhu dan Ketebalan Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar. (tidak dipublikasikan).

- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, R.A. Rihastuti., Indratiningsih., dan Suharjono, T. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soraya, N. 2008. *Infused Water : Minuman Alami Bervitamin & Super Sehat*. Penebar PLUS+. Jakarta.
- Steel, R. G. D and J. H. Torrie.1991. *Principles and Procedures of Statitics*. Terjemahan oleh B. Sumantri. Prinsip dan Prosedur Statistika Cet. Ke-2. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suarti, B., U.R.B. Bara., dan M. Fuadi. 2016. Pembuatan Bakso dari Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala*) dengan Penambahan Putih Telur dan Lama Perebusan. *Agrium*. 20(1) : 308 – 313.
- Suprapti, L. 2003. *Membuat : Bakso Daging & Bakso Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suradi, K., L. Suryaningsih., dan B. Bararah. 2011. Keempukan dan Akseptabilitas Daging Ayam Broiler Asap pada Berbagai Temperatur dan Lama Pengasapan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 11(1): 53 – 56.
- Tarwotjo, C.S. 2007. *Dasar - Dasar Gizi Kuliner*. Grasindo. Jakarta
- Tiven, N. C., E. Suryanto dan Rusman. 2007. Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Kambing dengan Bahan Pengenyal yang Berbeda. *Agritech*. 27(1): 1 – 6.
- USDA [United States Department of Agriculture]. 1996. *Egg Nutrient and Trends*. USDA Publisher, New York.
- Wardaniati, R, A dan S. Setyaningsih. 2006. Pembuatan Chitosan dari Kulit Udang dan Aplikasinya untuk Pengawetan Bakso. Fakultas Teknik. Universitas Dipenogoro. Semarang.
http://eprints.undip.ac.id/1718/1/makalah_penelitian_fix.pdf. Diakses 10 Oktober 2016.
- Waridi. 2004. *Pengolahan Bakso Ikan*. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Warisno. 2005. *Membuat Telur Asin Aneka Rasa*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Wibowo, S., R. Peranginangin., M. Darmawan., dan Arif, R. H. 2007. *Teknik Pengolahan ATC dari Rumput Laut *Eucheumacottonii**. Penebar Swadaya Grup. Jakarta.
- Wibowo, S. 2014. *50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Widati, A.S., E.S. Widyastuti., Rulita dan M.S. Zenny. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Keripik Bakso Daging Ayam dengan Metode Penggorengan Vakum. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. 21(2): 11 – 27.
- Widyantoro, B., M. Sulistyowati., dan S. Wasito. 2013. Evaluasi Kadar Air Dan Jumlah Bakteri Pada Telur Asin Asap (*Smoked Salty Egg*) Dengan Menggunakan Bahan Bakar Sekam Padi. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 1(1): 276 – 281.
- Widyaningsih, T.D., dan E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz., dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia. Jakarta.
- Wulandari, D., N. Komar., dan S.H. Sumarlan. 2013. Perencanaan Pangan Berbasis Produk Lokal Indonesia (Studi Kasus Sosis Berbahan Baku Tempe Kedelai). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 1(2): 73 – 82.
- Yuniarti, D.W., T.D. Sulistiyati., dan E. Suprayitno. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Joernal*. 1(1): 1 – 11.
- Yuwanta, T. 2004. *Dasar Ternak Unggas*. Kanisus. Yogyakarta.