

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggorodi, R. 1979. Ilmu Makanan Ternak Umum. Gramedia, Jakarta.
- AOAC, 1970. *Official Method of Analysis Association of Analytical Chemists*. Washington DC.
- Asyahari, F. 1992. Studi tentang proses pembuatan bakso di RW 2, kelurahan Kestrian, Kecamatan Blimbing, Kota Madya Malang Brawijaya University, Intern Report.
- Bapeda-Pemda Sumatera Utara. 2008. Resep membuat bakso mudah tanpa pengawet. <http://www.Bapeda-Pemda.com>
- BPOM. RI. 2014. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis*. Jakarta : PerKa BPOM.
- Buckle, et al. 1987. *Ilmu pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta. PT. Bumi Aksara.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta. PT. Raja Grafindo Persada. 200 hal
- Haryanto, B dan P. Pangloli, 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius, Yogyakarta.
- Indrarmono, T. P. 1987. *Pengaruh Lama Pelayuan dan jenis daging karkas serta Jumlah Es yang Ditambahkan Ke Dalam Adonan Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Bakso Sapi*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Iryanto, 1985. *Pembuatan Sirup Glukosa dan Suspensi Pati Hasil Perasan Ubi Kayu Secara Enzimatis*. Skripsi FATETA. IPB-Press, Bogor.
- Irianto, dan Waluyo. 2007. *Gizi dan Pola Hidup Sehat*. Yrama Widya. Bandung.
- Kinsman, D. M., A. W. Kotula and B. C. Breindenstein. 1994. *Muscle Food, Meat, Poultry and Seafood Technology*. Chapman and Hall, London.
- Komariah, Ulupi, N. Dan Fatriani, Y. 2004. Pengaruh penambahan tepung Tapioka dan Es Batu Pada Berbagai Tingkat yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Bakso. *Buletin Peternakan*, 28(2): 80-86

- Muchtadi, D. 1993. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Oktaviani, Y. 2002. Kandungan gizi dan palatabilitas bakso campuran daging dan jantung sapi. Skripsi. Fakultas peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Panjaitan, 2011. *Pemeriksaan dan Penetapan Kadar Boraks dalam Bakso di Kotamadya Medan*. <http://Repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/17273/7/Cover.pdf> [11 Mei 2016]
- Pramuditya, dkk. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso sebagai Syarat Tambahan dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.2 No.4. Malang.
- Putri, A. F. E. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Hal 40
- Radiyah, T dan W. M. Agosto, 2008. Tepung Tapioka. <http://www.pustaka.iptek.com> [14 Juni 2016]
- Roth, H. J. 1988. Analisis Farmasi. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Saputra, H. 2014. *Mutu ikan teri asin kering yang diproses oleh beberapa produsen di kabupaten Pesisir Selatan*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Hal.14-23
- Sari, N. 2014. *Studi keamanan dan daya simpan kunyit giling yang ada di beberapa pasar tradisional di kota Padang*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Hal.12-16
- Setyaningsih, D., A. Apriyanton dan Sari M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor. IPB Press. 180 hal
- Singgih, W. D. Dan Harijono. 2015. Pengaruh Substitusi Proporsi Tepung Beras Ketan dengan Kentang pada Pembuatan Wingko Kentang. *Jurnal Pangan dan Agroinsudtri* 3(4): 1573-1583
- Soediaoetama, AD. 1996. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid 1. Dian Rakyat. Jakarta.
- Soekarto, S.T., 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soeparno, 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

Syarief, R dan A. Irawati, 1988. Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.

Tarwotjo, C. S., 1998. Dasar-dasar Gizi Kuliner. Grasindo, Jakarta.

Tjokroadikoesoemo, P. S. 1986. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. Gramedia, Jakarta.

Wibowo, S. 2005. Pembuatan Bakso Daging dan Bakso Ikan. Penebar Swadaya, Jakarta.

Widayat, D. 2011. *Uji kandungan boraks pada bakso (Studi pada warung bakso di Kecamatan Sumpersari Kabupaten Jember)*. [Skripsi]. Jember. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember. Hal.19

Widyaningsih, T. D. Dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana, Surabaya.

Widyaningsih, T. D dan E. S. Murtini. Pengolahan Pangan Masa Kini. [http://www.e-dukasi.net/trubus Agrisarana](http://www.e-dukasi.net/trubusAgrisarana). [14 Juni 2016]

Widyastuti, E. S. 1999. Studi Tentang Penggunaan Tapioka, Pati Kentang, dan Pati Modifikasi Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Tesis. Program Studi Ilmu Teknologi Hasil Ternak. Program Pascasarjana Universitas Brawijaya, Malang.

Wijaya, D. 2011. Waspada zat aditif dalam makananmu. Hal.77-78. Bukubiru, Jogjakarta.

Winarno, F. G. 2004. Kimia pangan dan Gizi. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama. 251 hal.

Yenrina, R.dkk. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Hal.7-9. Padang

