

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. 2008. Pengawasan Mutu Bahan/Produk Jilid 2 untuk SMK. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Amalia, S.E. 2017. Pengaruh Tingkat Perbandingan Kaldu Ceker Ayam dan Sari Wortel (*Daucus carota*, L.) terhadap Karakteristik Kaldu Bubuk Instan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 61 hal.
- Anonim. 2007. *Sapi*. <http://id.wikipedia.org/wiki/sapi> diakses 13 Maret 2016.
- Andarwulan N., Kusnandar F., dan Herawati D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, S. Yasni dan S. Budiyanto. 1989. Petunjuk Praktikum Analisis Pangan. IPB Press. Bogor.
- Astawan, M. 2009. Ensiklopedia Gizi Pangan untuk Keluarga. Dian Rakyat. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. Kaldu Daging. SNI 01-4218-1996. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bahar, B. 2002. Memilih Produk Daging Sapi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Burdock, G.A. 1997. *Encyclopedia of Food and Color Adhesive*. Volume 3. CRC Press, Inc. New York .
- Cahyono, B. 2011. Kubis Bunga dan Brokoli Teknik Budidaya dan Analisa Usaha Tani. Kanisus. Yogyakarta.
- Dalimartha, S. 2000. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Jilid 2. Puspa Swara. Jakarta.
- Estiasih, T. dan Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Estiasih, T., Putri, W. D.R., Widyastuti, E. 2015. Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fatdhilah, Nurul R. 2014. Pengaruh Jumlah Maltodekstrin dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Organoleptik Sup Labu Kuning Instan. [Jurnal]. E-Journal Boga. Vol 03 (3). Hal 76-85.
- Fitriani, A. 2014. Pendugaan Umur Simpan Kaldu Bubuk Kerang Dara (*Anadara granosa*) dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) Model Arrhenius. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. 44 hal.

- Hartono, H.P. 2008. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Tablet *Effervescent* Putih Telur Bercitarasa Lemon dengan Konsentrasi *Effervescent Mix* yang Berbeda. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Huang, D. J., Chen, H.J dan Linn, Y. H. 2005. *Antioxidant and Antiproliferative Activities of Water Spinach (Ipomea Aquatica Forsk) Constituents Botanical Bulletin of Academia Sinica*. 46: 99-106.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology Handbook*. VCH Publisher. Inc. New York.
- Ide, P. 2011. *Health Secret of Broccoli*. PT Alex Media Komputindo. Jakarta.
- Krinsky, N., Landrum, J., dan Bone, R. 2003. *Biologic Mechanisms Of The Protective Role Lutein and Zeaxanthin In The Eye*. Annu Rev Nutr 2003;23:171-201.
- Kumalla, Larose, M., H.S, Sumardi., dan Hermanto, M. B. 2013. Uji Performasi Pengering Semprot Tipe Buchi B-290 pada Proses Pembuatan Tepung Santan. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. Vol 1 (1). 44-53 Hal.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lawrie, R.A. 1991. *Meat Science* 4th Edition. Pergamon Press. New York. Lawrie, R. A. (1995). Ilmu Daging. Edisi 5. UI Press. Jakarta
- Lingga, L. 2010. Cerdas Memilih Sayuran. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Meidiana. 2008. Pembuatan Kaldu Bubuk Daging Perut Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*). [Skripsi]. Universitas Sriwijaya.
- Muchtadi, T dan Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan Pangan. PAU. Bogor.
- Muchtadi, T ., Sugiyono dan Ayustaningwarno F. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Nurhadi, B dan Nurhasanah S. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Widya Padjadjaran. Bandung
- Nurismanto, R., Sudaryati dan Hudanur Ihsan, A. 2015. Konsentrasi Gelatin dan Karagenan pada Pembuatan Permen *Jelly* Sari Brokoli (*Brassica Oleracea*). Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. [Jurnal]. Rekapangan, Vol 9 (2).
- Rusman. 2012. Pengolahan Daging Sapi. PT. Citra Aji Pratama. Yogyakarta.
- Salim, E. 2013. Sukses Bisnis dan Beternak Sapi Potong. Andi Offset. Yogyakarta.

- Setyaningsih, D., A. Apriyanto, M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sudarmadji, Slamet., Haryono, Bambang., Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Keempat. Liberty. Yogyakarta.
- Susti. 2009. Pengaruh Proses Pengeringan Terhadap Karakteristik Kaldu Nabati Berflavour Analog Daging (*Meatlike Flavour*) Instan dari Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) Terfermentasi. UIN Syarif Hidhayatullah. Jakarta. 88 hal.
- Sutejo. 1999. Pembuatan Kecap Manis Bubuk dengan Pengering Semprot. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno.1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Swasono, M. A. H. 2008. Optimasi Pengolahan Kaldu Ayam dan Brokoli dalam Bentuk Instan dan Analisa Biaya Produksi. [Skripsi]. Universitas Brawijaya Malang. 35 hal.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Utama. Jakarta 245 Hal.
- Winarsi, Hery. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal. Kanisius. Yogyakarta.
- Witono, Yuli. 2014. Teknologi *Flavor* Alami. Pustaka Radja. Surabaya.
- Yenrina, R., Yuliani dan Dini R. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.

