

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. Kendal/Hunt Publishing Co., USA.
- Almatsier, S. 2011. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association Official Analytical Chemistry. Virginia (US): Arlington.
- Astawan, M. 2004. Pengawetan Daging Segar dan Olahan. Tiga Serangkai, Surakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Danarti, N S. 2006. ~~Kop. Budidaya dan Penanganan Pasca Panen.~~ Penebar Swadaya, Jvakarta.
- Dwiari, SR. 2008. Teknologi Pangan. Pusat Perbukuan, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Farahnaky A, Mansoori N, Majzoubi M, Badii F. 2016. Physicochemical and sorption isotherm properties of date syrup powder: antiplasticizing effect of maltodextrin. Journal of Food and Bioproducts Processing 98: 133–141.
- Gusrina, 2008. Budidaya Ikan Jilid 2. PT Macanan Jaya Cemerlang, Klaten.
- Gusrina, 2008. Budidaya ikan. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Departemen Pendidikan Nasional, Hal 167-249.
- Huda, N., Y. H. Shen, Y. L. Hsu, R. Ahmad, dan A. Mardiah. 2010. Evaluation of Physico-Chemical Properties of Malaysian Commercial Beef Meatballs. American Journal of Food Technology Vol 5 (1): 13-21, 2010. University Sains Malaysia, Penang.
- Irawati. 2008. Modul Pengujian Mutu 1. Diploma IV PDPPTK Vedca, Cianjur.
- Kauffman, R. G. 2001. Meat Composition dalam Hui, Y. H.,Wai-Kit Nip,R. Roger (ed) Meat Science and Applications diedit oleh. Marcel Dekker, Inc, New York.
- Khasrad S, Anwar, Arfai, dan Rusdimansyah. 2016. Perbandingan kualitas kimia (kadar air, kadar protein, dan kadar lemak) otot biceps femoris pada beberapa bangsa sapi. Seminar nasional. Inovasi ipteks perguruan tinggi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Fakultas peternakan Universitas Andalas. 29-30 september 2016

- Lawrie, R A. 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Montolalu, S. 2013. Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). Jurnal fakultas peternakan. Manado: Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Nurani, A. T. 2010. Meat (Daging). Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung
- Octaviani, Y. 2002. *Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi* . Skripsi. Bogor: Fakultas Peternakan IPB.
- PERSAGI, 2009. Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga. Jakarta (ID): PT Kompas Media Nusantara.
- Purwanita, Ratna Sulistyani. 2013 pembuatan Egg Roll Tepung Sukun (*Artocarpus Altitis*) dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka yang Berbeda. Jurnal Penelitian 157. UNDIP. Semarang
- Ranken, M.D. 2000. Hand Book of Meat Product Technology. Black Well Science Ltd., London.
- Saragih, B. 2000. Agribisnis Berbasis Peternakan. USESE. Foundation dan Pusat Pembangunan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi daging*. Yogyakarta (ID): UGM Press.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Revisi 01-3818-1995. *Bakso Daging*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Sudarwati. 2007. Pembuatan bakso daging sapi dengan penambahan khitosan. Skripsi Sarjana Fakultas Pertanian, Departemen Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Sumatera.
- Sugiran, G. 2007. Efek Pengolahan Terhadap Zat Gizi Pangan. Universitas Lampung, Sumatera Selatan.
- Susilawati. 2001. Pengetahuan Bahan Hasil Hewani Daging. Buku Ajar. Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Susilawati dan M. E. Kustyawati. 2011. Profil asam lemak dan uji organoleptik pada daging sapi segar, daging kambing segar dan olahan. Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Sumatera Utara Tahun 2011. Hal 1-11.
- Toha, A. H. 2001. Biokimia: Metabolisme Biomolekul. Alfabeta, Bandung. Hal 77.

Tuminah, S., 2010. Efek Perbedaan Sumber dan Struktur Kimia Asam Lemak Jenuh Terhadap Kesehatan. *Jurnal Penelitian Kesehatan*. Vol. 38 (1): 43-51.

Usmiati, K. 2007. *Karakteristik bakso daging kerbau dari berbagai bagian karkas dan tingkat tepung tapioka*. 2007 Des 6-7; Bogor, Indonesia. Bogor (ID): Puslitbang Pascapanen Pertanian. hlm 284-295.

Wibowo, S. 2000. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.

Wibowo, S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan Dan Bakso Daging. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.

Widyaningsih, T.W, dan E.S. Murtini, 2006. Pengolahan Masa Kini, <http://www.e-dukasi.net> Diakses tanggal 27 Desember 2017 Trubus Agrisarana.

Yogendrarajah P, Samapundo S, Devlieghere F, Saeger SD, Meulenaer BD. 2015. Moisture sorption isotherms and thermodynamic properties of whole black peppercorns (*Piper nigrum* L.). *Journal of LWT – Food Science and Technology*, 64, 177-188

Yuyun, A. 2007. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. PT Agromedia Pustaka, Jakarta.

Wulanriky. (2011). Penetapan Kadar Air dengan Metode Oven Pengeriing. [http://wulanriky.wordpress.com/2011/01/19/Penetapan-Kadar Air Metode Oven Pengeriing-aa/](http://wulanriky.wordpress.com/2011/01/19/Penetapan-Kadar-Air-Metode-Oven-Pengeriing-aa/), Diakses tanggal 23 September 2017.

Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*, Vol 8(2) Hal 49-57. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Riau, Pekanbaru.

