

DAFTAR PUSTAKA

- Amrullah, I. K. 2004. Nutrien Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunung Budi, Bogor.
- Aswar. 2005. Pembuatan fish nugget dari ikan nila merah (*Oreochromis sp.*) Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan: Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Auliah, A. 2012. Formulasi kombinasi tepung safu dan jagung pada pembuatan mie. Jurnal Chemica 13(2) : 33-38.
- Bianchi M., M. Pertacci, F. Sirri, E. Folegathi, Franchini dan A. Meluzzi. 2007. The influence of the season and market class of broiler chickens on breast. Poultry Science 86(5): 959-963.
- Cliche, S., J. Amiot, C. Avezard, dan C. Garlepy. 2003. Extraction and characterization of collagen with or without telopeptides from chicken skin. Poultry Science, 82(3): 503- 509.
- Coetzee, G. J. M. dan L. C. Hoffman. 2002. Effect of various dietary n-3/n-6 fatty acid ratios on the performance and body composition of broiler. South African. Journal Animal Science. 32 (3): 175-184.
- Dyah, P. dan Regina. 2007. Analisis kadar gizi dan zat aditif dalam bakso sapi dari beberapa produsen. Prosiding Seminar Nasional Penelitian. Yogyakarta. Hal 116-123.
- Fereidoun H., A. Bahram, K. S. Sadraddin, A. Abbass, dan H. Pouria. 2007. Mean percentage of skin and visible fat in 10 chicken carcass weight. Journal Poult. Science 6(1): 43-47.
- Gordon, S. H. and D. R. Charles. 2002. Niche dan Organic Chicken Product : Their Technology and Scientific Principles. Nottingham University Press, Definitions : III – X, UK.
- Hardiyanti, N., E. J. Kining dan N. M. Ningsih. 2009. Warna Alami. Jurusan Geografi. Fakultas Matematika dan ilmu pengetahuan Alam. Universitas Negeri Makasar.
- Harjanto. 2006. Kualitas Kimia Daging Dada Ayam Broiler yang Pakannya Ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega 3. Skripsi: Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Holinesti R. 2009. Studi pemanfaatan pigmen brazilien kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) sebagai alami serta stabilitasnya pada model pangan. Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP, I(2): 11-21.

- Kalangi, S. J. R, 2013. Histofisiologi kulit. Jurnal Biomedik, 5(3): 12-20.
- Kartasudjana, R, dan S. Edjeng. 2006. Manajemen Ternak Unggas. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kartasudjana, R. 2005. Manajemen Ternak Unggas. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran Press, Bandung.
- Kasih, N.S., A. Jaelani dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH, rendemen dan organoleptik. Media Sains, 4 (2): 154-159.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek). eBook Pangan.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Penerbit Universitas Indonesia. UI-Press. Jakarta.
- Lawless, H, dan H. Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second Edition. Springer, New York.
- Meliandasari, D., L. D. Mahfuds dan W. Sarengat. 2013. Pengaruh penggunaan tepung rumput laut (*Gracilaria verrucosa*) dalam ransum terhadap perlemakan ayam broiler umur 42 hari. Jurnal Peternakan, 2(1): 120-127.
- Moorty, S. N. 2004. Tropical Sources of Starch. In Eliasso, A.C. (ed). Starch in food: Structure, Function, and Application. CRC Press. Boca Raton, Florida.
- Murphy, E. W., Criner, P. E. dan Grey B. C. 1975. Comparizon of methods for calculating retention in cooked foods. Journal Agriculture. Food Chemistry. 23 (6) : 1153 – 1157.
- Meilgaard, M., G. V. Civille, dan B. T. Carr. 2016. Sensory Evaluation Techniques. 5th ed. Chemical Rubber Company Press, Boca Raton.
- Nafly, C. M, Tiven dan Veerman. 2011. Pengaruh penggunaan bahan pengenyal yang berbeda terhadap komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik Bakso daging ayam. Jurnal Pertanian. Vol 1(2): 76-83.
- Nuraini. 2013. Petunjuk Praktikum Evaluasi Sensori. PS Ilmu dan Teknologi Pangan. Purwokerto.
- Nuroso. 2012. Pembesaran Ayam Kampung Pedaging Hari Per Hari. Cetakan ke-4. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Palungkun, R. dan A. Budiarti. 2000. Bawang Putih Daratan Rendah. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Pangestu, B. D. 2010. Karakteristik Tapioka dari Beberapa Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta Craz*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. 1 Laboratorium Kimia Dan Biokimia, Departemen Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Jurnal Laboratoium Indonesia, 1(2): 29-35.
- Pretty, M. G. S. 2009, Pengaruh Khitosan dan Lama Postmortem terhadap Bakso Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purnomo, H. dan Rahardiyana, D. 2008. Bakso (Traditional Indonesia Meatball) Properties with Postmortem Condition and Frozen Storage. International Food Research Jurnal 15 (2): 101-108.
- Rasidi. 2000. Formulasi Pakan Lokal Alternatif Untuk Unggas. Cetakan ke-3 Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rasyaf, M. 2003. Beternak Ayam Pedaging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rijadi, C. 2012. Hubungan Rasa Makanan, Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya Terhadap Daya Terima Makanan Lunak Pada Pasien RSUD Gatot Subroto. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Depok.
- Rismundar. 2003. Budi Daya Lada dan Tataniaganya, Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekarto, S. T. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sutejo, A. 2000. Rambak Cakar Ayam. Penerbit PT. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Santoso U., S. Widiastuti dan N. Andriati. 2020. Analisis Pangan. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suprpti, L. 2005. Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suprijatna, E., U. Atmomarsono dan R. Kartasudjana. 2005. Ilmu Dasar Ternak Unggas. Penebar Swadaya, Jakarta.

Suyatma, N. E. 2009. Diagram Warna Hunter (kajian pustaka). Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Steel, R. G. D. dan Torrie J. H. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Edisi ke-4. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Syaferi, 2001. Pengaruh Penambahan Kaldu Udang (*Metapenaeus monoceros*) dan Rajungan (*portunus pelagicus*) sebagai Flavor pada Pembuatan Siomay dari Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Skripsi. Program studi Teknologi Hasil Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Triatmojo, S., A. Pertiwinigrum., Y. Erwanto dan N. Kurniawati. 2008. Bahan Ajar Teknologi Hasil Ikutan Ternak (3203). Laboratorium Teknologi Hasil Ikutan dan Lingkungan. Bagian Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Utomo, N. S. Kusrahayu dan B. E. Setiani. 2012. Kadar air, kekenyalan, kadar lemak dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto. *Animal Agriculture Jurnal*. Vol 1(1): 567-583.

Wibowo. 2000. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wibowo. 2006. Kajian Tentang Perilaku Pengguna Sistem Informasi dengan Pendekatan Technology Acceptance Model (TAM). Jakarta: Universitas Budi Luhur.

Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yuwanta, T. 2004. Dasar Ternak Unggas. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.